

Seminar/Kurs

Kochworkshop: „Den Sommer im Glas einfangen“



Kochworkshop: „Den Sommer im Glas einfangen“

Nicht nur Hobby-Gärtner kennen das Problem: Vieles wird zeitgleich reif und lässt sich gar nicht auf einmal essen. Aber was tun mit einer Gemüse- und Obstschwemme? Gerade die Erntezeit in Garten und Natur bietet sich an, den Geschmack des Sommers auch für den Rest des Jahres zu konservieren. Einwecken, einkochen, fermentieren oder trocknen: Wir zeigen die Grundregeln fürs Haltbarmachen von Gemüse und Obst und machen Ihnen mit neuen Rezepten, Lust auf das Wiederentdecken alter Traditionen. **Besonderheiten:** Zu den Veranstaltungen sind mitzubringen: Schürze, Haargummi (bei langem Haar), Behälter für Kostproben sowie der Kostenbeitrag. Sie erhalten per E-Mail eine Buchungsbestätigung sowie einige Tage vor dem Termin eine automatische Erinnerungsmail. Sollte der Kurs entfallen, werden wir Sie rechtzeitig informieren. In Ihrer Buchungsbestätigung finden Sie einen Link, über den Sie Ihre Teilnahme bis zu zwei Werktagen vor Kursbeginn kostenfrei stornieren können. Danach fällt der Kostenbeitrag in voller Höhe an.



Datum: **24.09.2025 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 20:00 Uhr**

Ort: **Kochwerkstatt des
Landwirtschaftsamtes, Zimmer 218 (2.
OG), Wachbacher Str. 52, 97980 Bad
Mergentheim**

Bio-Musterregion: **Main-Tauber-Kreis**

Kosten: **20 € pro Person**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

**Landratsamt Main-Tauber-Kreis | Landwirtschaftsamt | Sachgebiet Ernährung und
Hauswirtschaft**

Manuela Schnurr

Tel.: 07931/4827-6367

E-Mail: manuela.schnurr@main-tauber-kreis.de

Website: <https://www.main-tauber-kreis.de/>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: **17.09.2025**

<https://www.main-tauber-kreis.de/Landratsamt/Aktuelles/Veranstaltungen/Veranstaltung-buchen/>