

Lebensmittel haltbar machen - Vielfalt an Konservierungsmethoden in der Praxis

Fortbildung NL778 vom 28. - 30.04.2025

Leitung: StD Christian Puschner
Eckenberg-Gymnasium/ LSZU Adelsheim
FOL a. D. Karin Brinker
Böblingen

Referenten: Arno Gätschenberger
Katzental



Montag, der 28.04.2025

bis 09:30 Uhr Anreise und Zimmerbezug

10:00 Uhr Begrüßung, Erwartungen,
Konservierungsmethoden im Überblick,
Konservieren und BNE – eine Annäherung

13:00 Uhr Rundgang durch den Schulgarten, Austausch

14:00 Uhr Vom Wurzelgemüse und Kräutern zur haltbaren
Gemüsebrühe, Salzen zum Haltbarmachen

17:00 Uhr Gemeinsames Kochen, Outdoor-Cooking,
Exkurs: Feuer entfachen, Austausch

Dienstag, der 29.04.2025

09:00 Uhr Kräuter & Wildkräuter im Schulgarten erkennen und
verwenden: Herstellung von Senf, Pesto und
Kräutersalz

11:00 Uhr Im Frühjahr beginnt die neue Teesaison: Teekräuter
mischen

13:00 Uhr Vielfalt an Blüten und Kräutern nutzen: Herstellung
von Gelee, Sirup, Öl und Essig

16:00 Uhr Betriebsbesichtigung: Lagerung von regionalem
Obst, Verarbeitung und Haltbarmachung

19:00 Uhr Apfelverkostung, Dörren und Trocknen von
Früchten, Herstellung von Apfelchips

Mittwoch, der 30.04.2025

09:00 Uhr Einlegen, Einkochen & Co: Eingelegte Zucchini,
Herstellung von Tomatenketchup und Chutney-
Variationen

13:00 Uhr Sauerkrautherstellung, milchsauer einlegen

15:00 Uhr Ende der Veranstaltung nach dem Nachmittagskaffee

Bitte mitbringen: USB-Stick, wetterfeste Schuhe
Falls Sie zu den Mahlzeiten Sonderkost benötigen, bitten wir um rasche Meldung.
Vegane Mahlzeiten werden nicht angeboten.

08:00 Uhr Frühstück
12:00 Uhr Mittagessen

15:00 Uhr Kaffee
18:00 Uhr Abendessen