



Jetzt anmelden!

SELBSTGEMACHT – EINGEMACHT - FEINGEMACHT!

Früchte und Gemüse selber einmachen und konservieren ist wieder im Trend. Vielen Menschen ist es wichtig zu wissen, was in ihren Nahrungsmitteln enthalten ist. Was gibt es Schöneres, als ein selber eingemachtes Produkt zu verschenken, zum Beispiel ein Kräuteröl, ein feiner Holunderblütensirup oder eine gluschtige Erdbeerkonfitüre. Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unter fachgerechter Begleitung, das schöne Handwerk zu lernen.

Dieses Modul ist ein Teil der Ausbildung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter.

Herzlich willkommen

Modul BP06 Produkteverarbeitung

Start	Freitag, 18. August 2023 bis Freitag, 19. Januar 2024
Dauer	18 Halbtage
Zeit	08.30 - 11.45 Uhr (4 Tage 07.45-11.45 Uhr)
Ort	BBZN Sursee, Centralstrasse 21, 6210 Sursee
Modulleitung	Paula Furrer, BBZ Natur und Ernährung
Kosten	CHF 1'450.00 pro Person (exkl. Lehrmittel und Material)

Weitere Informationen

Fragen Sie uns – wir beraten Sie gerne individuell, persönlich und kostenlos.
Ausbildungsleitung Andrea Bieri, Tel. 041 485 88 40, Mail andrea.bieri@edulu.ch
Internet: www.bbzn.lu.ch/bfa

Wir freuen uns auf Sie!