

# Einkochen

Das Einkochen hat eine jahrhundertlange Tradition. Es wird auch Einwecken oder Einmachen genannt.

Es wird vor allem in privaten Haushalten genutzt, um Obst, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel länger haltbar zu machen.

Sicher kennen auch Sie das Einkochen, oder Sie haben zumindest schon einmal eingewecktes Obst oder Marmelade von Ihrer Mutter oder Großmutter gegessen. Auch Fruchtsaft und Sirup läßt sich prima durch einkochen haltbar machen.

Beim Einwecken werden die Lebensmittel erhitzt und dann in Einmachgläsern mit Deckel und Gummiringen luftdicht verschlossen. Hier finden Sie ausführliche Informationen welches Zubehör Sie brauchen und natürlich Rezepte zum Einkochen und Einmachen

Dieser Prozess lässt sich mit der Sterilisation von Lebensmitteln in der Industrie vergleichen, welche in Konservendosen abgefüllt werden. Natürlich werden die Nahrungsmittel zu Hause nicht so hohen Temperaturen ausgesetzt, was zur Folge hat, dass eingekochte Lebensmittel nicht ganz so lange haltbar sind. Einen Winter lang überleben sie aber sicherlich, wenn sie im Sommer eingemacht werden. Lassen auch Sie zu Hause diese schöne Tradition nicht in Vergessenheit geraten. Stellen Sie doch auch einmal selber Marmelade aus frischen Früchten nach Ihren Wünschen her, oder wecken Sie Ihr Gemüse aus dem Gartenanbau ein.

[Zurück zu Konservieren](#)