

Landi

Ernten und Konservieren 2023

aktuell

Jetzt geht's ans Eingemachte



Dauertiefpreise

ab **125.-**



Vielzweckleiter Emporia

Dreiteilige Aluminium-Vielzweckleiter. Als Anlege-, Steh- und Schiebeleiter einsetzbar. TÜV-geprüft. Zertifiziert EN131.

22017	3 × 6 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,85 m	125.00
22018	3 × 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 5,40 m	169.00
22019	3 × 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 6,85 m	345.00

489.-



Vielzweckleiter 3 × 12 Sprossen

Tribilo. Als Anlege-, Schiebe- und Stehleiter mit ausziehbarem Leiterteil einsetzbar. Masse: 355,1 × 48 cm. Max. Arbeitshöhe: 9,30 m. Zertifiziert EN131.

22020

ab **54.95**



Anlegeleiter Emporia

Geringes Gewicht, dadurch leicht zu transportieren. TÜV-geprüft. Zertifiziert EN131.

35932	8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,20 m	54.95
22022	10 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,75 m	66.95

ab **69.-**



Leiter Teleskop Emporia

Mit Soft Close System und rutschsicheren Stufen. Norm: EN 131.

68536	6 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 2,5 m	69.00
35900	9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,4 m	99.95
61252	13 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,65 m	169.00

Bei der Verwendung von Leitern ist Folgendes zu beachten:

1. Beachten Sie die maximale Nutzlast von 150 kg.
2. Überprüfen Sie die Leiter auf allfällige Schäden vor der Benützung.
3. Platzieren Sie Anlegeleitern stets in einem 65° - 75° Winkel.
4. Stellen Sie Leitern stets auf rutschsichere, feste Untergründe.
5. Besteigen Sie Anlegeleitern höchstens bis zur 4. obersten Sprosse.
6. Halten Sie bei Stehleitern die Spreizvorrichtung immer gespannt und eingearstet.

Dauertiefpreise

11.⁷⁵



**SCHWEIZER
HOLZ**



Holzharasse 60 × 40 × 30 cm

Schweizer Holz gehobelt. Vielseitig einsetzbar zur Lagerung von Ernte oder auch als Regal.

74002

9.²⁵



Apfel- und Frischhaltebox

Für ca. 20 kg Äpfel. Material: Polystyrol. Bedingt wasserundurchlässig. Masse: 55 × 36 × 41 cm.

74004

19.⁹⁵



Plastikkorb mit Bügel Ø 35 cm

Vielseitig einsetzbar, aus Polyäthylen. Mit Bügel. Boden: Ø 22 cm. Höhe: 24,5 cm.

18201

ab

15.⁵⁰



54.⁹⁵

Weidenkorb

Handgefertigtes Gefäß, das aus natürlichen Weidenmaterial hergestellt wird. Diese Art von Korb ist sehr robust und langlebig und eignet sich perfekt für den Einsatz im Innen- und Aussenbereich.

95863	42 × 27 cm	15.50
95864	52 × 33 cm	21.95
95865	54 × 37 cm	24.95
18310	Ø 21 cm	19.50
18312	Ø 25 cm	21.90



Obstpflücker Ruffix 3 m

Mit Drahtzug im Bambusrohr, weichen Lederbacken und starken Bambusrohr. Fertig montiert.

18295

ab **21.⁹⁵**

Lebensmittelecht



Obstfass

Material: Polyethylen.
Kunststoff. Farbe: blau.

74350	30 l	21.95	74360	120 l	48.95
74355	60 l	34.95	74365	220 l	119.00

ab **27.⁹⁵**



Getränkefass Off

Flexibel einsetzbar.
Stabile Konstruktion.
Mit grosser Einfüllöffnung.
Material: Polyethylen, BPA frei.

74415	15 l	27.95
74412	30 l	36.95
74400	60 l	49.95
74403	100 l	73.95
74406	150 l	99.95
74409	200 l	115.00
74420	Auslaufhahn zu Off-Fässer	5.95
73758	Gärfilter	6.25

ab **34.⁹⁵**



Korbflasche mit Plastik

Mit Plastikschutz.
Farbe: grau.
Ohne Korken.

36176	5 l	34.95
36177	12 l	45.95
36178	17 l	52.95
36179	23 l	59.95



299.-



Obstmühle Baby 12 kg

Mit Handkurbelantrieb
und Trichter aus Edelstahl.
Trichter: 40 x 40 cm.

74311



99.⁹⁵

Fruchtpresse

Zum Verarbeiten von
Obst und Beeren.

16981	6 l. Gewicht: ca. 7,5 kg	99.95
19002	Presssack	3.20



239.-

Fruchtpresse

Zum Verarbeiten von
Obst und Beeren.

16982	18 l. Gewicht: 5,62 kg	239.00
19003	Presssack	5.20



Dauertiefpreise

Die verschiedenen Einmachmethoden erklärt:

Einkochen

Einkochen mit dem Einkochautomaten: Gläser werden auf konstanter Temperatur gehalten und das Einkochen beginnt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Gläser langsam abkühlen lassen.

Einkochen im Topf: Gläser auf ein Gitter im Topf legen und mit Wasser füllen. Auf gewünschter Temperatur erhitzen und Einkochzeit einhalten. Gläser langsam abkühlen lassen, nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

Einkochen im Backofen: Hitzebeständige Pfanne mit Wasser füllen und Gläser daraufstellen. Ofen auf 175 Grad erhitzen. Obst: Backofen ausschalten und Gläser 30 Minuten im Ofen belassen. Gemüse/Fleisch: Temperatur auf 150 Grad zurückdrehen und weitere 90 Minuten im Ofen belassen. Ofen ausschalten und Gläser 30 Minuten im Ofen belassen.

Folgendes Material wird zum Einkochen benötigt

Weckgläser mit Deckel, Gummiklammern und Federklammern, Einkochautomat, Einkochtopf mit Thermometer oder Backofen, Einfülltrichter, Glasheber, Ev. Saftgewinner, Ev. Etiketten, gewünschte Lebensmittel.

Einmachen

Im Gegensatz zum Einkochen ist Einmachen von Obst und Gemüse schneller und erfordert keine genaue Temperaturkontrolle. Nach dem Kochen wird das Eingemachte sofort in sterile Gläser gefüllt und zum Auskühlen auf den Kopf gestellt, damit ein Vakuum entsteht und die Gläser luftdicht verschlossen werden.

Folgendes Material wird zum Einmachen benötigt

Weckgläser mit Deckel, Gummiklammern und Federklammern oder sonstige sterile Gläser, ev. Etiketten, ev. Rezeptbuch, gewünschte Lebensmittel zum Konservieren.

Einlegen

Es gibt verschiedene Methoden zum Einlegen von Lebensmitteln, um sie haltbar zu machen:

Essig-Einlegen: Essig und Wasser werden aufgekocht und über das Einmachgut in Gläser gegossen. Der Deckel wird verschlossen, um den süßsaurigen Geschmack zu erhalten.

Öl-Einlegen: Gemüse wird vorgekocht, getrocknet oder eingesalzen und dann schichtweise mit Öl in Gläser gefüllt, um es zu ummanteln. Es ist wichtig, dass keine Luftblasen entstehen und das Gemüse vollständig mit Öl bedeckt wird.

Salz-Einlegen: Salz, Wasser und etwas Essig oder Zitronensaft werden aufgekocht und abgekühlt. Dann werden die Gläser bis zum Rand gefüllt und verschlossen, um den Inhalt vollständig zu bedecken.

Folgendes Material wird zum Einlegen benötigt

Weck-Gläser mit Glasdeckel, Gummidichtungen und Federklammern oder sonstige sterilisierte Gläser, Kochtopf, ev. Etiketten, ev. Rezeptbuch, Salz, gewünschte Lebensmittel zum Konservieren.

Fermentieren

Die frischen Lebensmittel werden in ein sauberes Glas gefüllt, nicht mehr als $\frac{3}{4}$ des Glases, da sie beim Fermentieren expandieren können. Sie werden mit ausreichend Flüssigkeit (z. B. Salzlake) bedeckt und mit einem Gewicht unter Wasser gehalten. Das Glas wird verschlossen und bei Raumtemperatur 2-3 Tage fermentiert, danach 5-6 Wochen dunkel gelagert. Der Deckel sollte alle 2-3 Tage kurz geöffnet werden, um zu entlüften. Die Lagerzeit kann je nach Lebensmittel und Rezept variieren.

Wie werden Einmachgläser sterilisiert?

Im Kochtopf

Legen Sie die Einmachgläser ohne Deckel für 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser. Anschliessend können die Gläser abgetropft und befüllt werden. Der nasse Deckel wird auf das Glas gelegt, um den Inhalt mit dem Restdampf zu sterilisieren und das Glas zu verschliessen.

ab **2.50**



Bügelglas

Luftdichte Glasbehälter mit Bügelverschluss, um Lebensmittel zu konservieren und länger haltbar zu machen.

95246	50 d	2.50	95254	200 d	4.50
95248	75 d	2.70	95257	300 d	4.95
95250	100 d	2.95	95258	500 d	7.50

ab **2.60**



Glasflasche mit Deckel

Mit praktischem Schraubdeckel.

75121	50 d	2.60
75122	1 l	2.95

ab **9.95**



Sterilisierglas Sturzform

Inkl. Klammern, Gummiringe und Deckel.

74124	4 x 25 d	9.95
74125	4 x 50 d	11.50
74126	4 x 75 d	12.90

In der Mikrowelle

Mit Wasser gefüllte Gläser ohne Deckel bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Anschliessend noch 60 Sekunden kochen lassen. Die Gläser vor dem Herausnehmen noch abkühlen lassen.

ab **4.75**



Glas Rondo

Mit Schraubdeckel.

Glas neutral ohne Relief und Deckel ohne Druck.

66365	4 x 15 d	4.75
66366	4 x 25 d	5.50
66367	4 x 50 d	6.90

ab **3.95**



Glasflasche

Mit Bügel und Porzellankopf.

Gummidichtung aus Kautschuk. Max. Flaschendruck:

6 Gramm CO₂ pro Liter.

74116	20 d	3.95
74117	35 d	3.95
74118	50 d	4.20

ab **10.75**



Sterilisierglas Tulpenform

Inkl. Klammern, Gummiringe und Deckel.

74128	4 x 50 d	10.75
74129	4 x 100 d	12.10



Dauertiefpreise

Rezepte

Erdbeerkonfitüre

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker

Zubereitung

1. Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und der Hälfte des Gelierzuckers aufkochen, dann Rest des Zuckers hinzufügen und 4 Min. weiterkochen. Im Anschluss Schaum abschöpfen.
2. Heisse Konfitüre in vorgewärmte Gläser füllen und verschliessen.
3. Die gefüllten Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.



Fermentierte Kohlrabi

Zutaten

- 1-2 Kohlrabi
- 210 ml warmes Wasser
- 10 g Zucker
- 8 g Salz
- 8-10 ml Reissessig

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden, blanchieren, in Eiswasser abschrecken.
2. In einem Glas schichten, mit Zucker-, Salz-, Reissessig-Lösung bedecken.
3. Vier Tage bei Raumtemperatur stehen lassen, danach drei Wochen im Kühlschrank fermentieren lassen.



Klassisch eingelegter Knoblauch

Zutaten

- 250 g Knoblauch
- 500 ml Olivenöl
- Wasser zum Blanchieren
- Salz
- Optional: Thymian, Chilischoten oder Rosmarin

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und in gesalzenem Wasser für 5 Minuten kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
2. Abgekühlte Knoblauchzehen in Einmachgläser füllen und nach Belieben Kräuter hinzufügen.
3. Gläser mit Olivenöl auffüllen, bis alle Knoblauchzehen bedeckt sind.
4. Gläser verschliessen und in einer dunklen Speisekammer oder im Keller 2 Wochen ziehen lassen.



32.⁵⁰



Garantie
5
Jahre



Vakuumiergerät Prima Vista

Verpackt Lebensmittel luftdicht und hygienisch. Versiegelt den Beutel. Schweiss-Länge: 30 cm. Inkl. Beutel.

82176

ab **4.⁹⁵**

Vakuumbbeutel Prima Vista

Prima Vista. Lebensmittelecht und BPA-frei. 3-lagig mit Foliendicke von 110µm. Sous-vide, Tiefkühler und Mikrowellen geeignet.

61939 2 Rollen. 22 × 300 cm **4.95**

61940 2 Rollen. 28 × 300 cm **6.10**



23.⁹⁵

Kirschenentkerner Leifheit

Rutschfeste Füsse und abnehmbarer Griff. Bis zu 15 kg Kirschen pro Stunde. Grosse schräggestellte Schütte. Masse: 17 × 12 × 16 cm.

75411



47.⁹⁵



Gärtopf 10 I

Zum Einlegen von Kohl, Bohnen, Kürbis und vielen anderen Gemüsesorten. Gewicht: 5,5 kg. Masse: 26 × 33 cm.

80238

48.⁹⁵

Garantie
5
Jahre



Dörrgerät T2 Prima Vista

Mit Temperaturregler zwischen 35 – 70 °C einstellen. Insgesamt 5 Dörrgitter. Inkl. Ventilator. BPA-frei. 245 Watt. Masse: 27 × 32,5 cm.

12644

Ergebnis: Gut
Kassensturz vom 14.09.2021

ab **158.-**

Garantie
5
Jahre



Einkochautomat Weck

Emaillierter Topf. Inhalt: 29 l.

74101 Mit Uhr **158.00**

74102 Mit Hahn **185.00**

Dauertiefpreise

Ihr Produkt jetzt bequem
online bestellen auf landi.ch

