

# Landi

Ernten und Konservieren 2026

# aktuell

*Jetzt geht's ans Eingemachte*



**Dauertiefpreise**

Jetzt bestellen auf [landi.ch](https://landi.ch)



Garantie  
**5**  
Jahre

# Leitern

Für sicheres Arbeiten und Ernten. TÜV-zertifiziert, auch für die gewerbliche Nutzung geeignet. Mehr zum sicheren Umgang mit Leitern erfahren Sie auf unserer Themenseite.



Mehr erfahren



ab

**119.-**

Mit Treppenfunktion

## Vielzweckleiter Emporia

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

Norm: EN131. Nutzlast: 150 kg.

|       |  |               |
|-------|--|---------------|
| 78671 | 3 × 6 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,85 m | <b>119.00</b> |
| 78670 | 3 × 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 5,40 m | <b>159.00</b> |
| 22019 | 3 × 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 6,85 m | <b>339.00</b> |

Garantie  
**5**  
Jahre

**475.-**

## Vielzweckleiter 3 × 12 Sprossen

Tribilo. Als Anlege-, Schiebe- und Stehleiter mit ausschließbarem Leiternteil einsetzbar. Zertifiziert EN131. Nutzlast 150 kg.

Masse: 355,1 × 48 cm.  
Max. Arbeitshöhe: 9,30 m.  
22020



ab **52.95**

## Anlegeleiter Emporia

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

Zertifiziert EN131. Nutzlast: 150 kg.

|       |                                       |              |
|-------|---------------------------------------|--------------|
| 35932 | 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,20 m  | <b>52.95</b> |
| 22022 | 10 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,75 m | <b>66.95</b> |

Garantie  
**5**  
Jahre



ab **94.95**

## Teleskopleiter Emporia

Soft Close System und rutschsichere Stufen. Zertifiziert EN131.

|       |                                       |               |
|-------|---------------------------------------|---------------|
| 35900 | 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,4 m   | <b>94.95</b>  |
| 61252 | 13 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,65 m | <b>155.00</b> |

Garantie  
**5**  
Jahre



**34.95**

## Haushaltsleiter 4 stufig Emporia

Kompakte Aluminium-Stehleiter.

Für verschiedene Tätigkeiten im Innenbereich. Max. Arbeitshöhe: 2,80 m. TÜV-geprüft. Nutzlast: 150 kg. Zertifiziert EN131.

103550

Garantie  
**5**  
Jahre



**99.95**

## Stufen-Stehleiter Sepuro 6-stufig

Komfortable und leichte Aluminium-Sicherheits-Stehleiter. Max.

Arbeitshöhe: 3,25 m. TÜV-geprüft. Nutzlast: 150 kg. Zertifiziert EN131.

22026

Garantie  
**5**  
Jahre





**11.75**



## Holzharasse 60 × 40 × 30 cm

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

74002



**9.50**



## Apfel- und Frischhaltebox

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

74004



**9.95**

Lebensmittelecht

## Traubeneimer grün 15 l

Robuster Eimer aus Kunststoff, mit Metallbügel. Leicht zu entleeren, ideal für die Weinlese und vielseitig nutzbar. Ohne Bodenrand.

18353



ab **6.95**

## Beerenkratten

Ideal geeignet zum Beeren Ernten. Lässt sich gut am Gurt befestigen.

Aus Weide geflochten.

|       |                              |              |
|-------|------------------------------|--------------|
| 13904 | Beerenkratten 12,5 × 17,5 cm | <b>6.95</b>  |
| 13962 | Kirschenkratten 21 × 20 cm   | <b>11.95</b> |
| 13973 | Kirschenkratten 25 × 23 cm   | <b>16.95</b> |
| 13987 | Kirschenkratten 28 × 25 cm   | <b>18.95</b> |



ab **11.95**

## Weidenkorb

Handgefertigter, robuster und langlebiger Korb aus natürlichen Weidenmaterialien. Ideal für Ernte, Lagerung, Transport im Innen- und Aussenbereich.

|       |            |              |
|-------|------------|--------------|
| 95863 | 42 × 27 cm | <b>11.95</b> |
| 95864 | 52 × 33 cm | <b>15.95</b> |
| 95865 | 54 × 37 cm | <b>18.95</b> |

**54.95**



## Obstpflücker Ruffix 3 m

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

18295





ab **17.95**

**Lebensmittelecht**

**Obstfass**

Material: Polyethylen. Kunststoff. Farbe: Blau.

|       |     |              |       |      |              |
|-------|-----|--------------|-------|------|--------------|
| 74350 | 30l | <b>17.95</b> | 74360 | 120l | <b>41.95</b> |
| 74355 | 60l | <b>24.95</b> | 74365 | 220l | <b>89.95</b> |



ab **27.95**

**Lebensmittelecht**

**Getränkefass Off**

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

|       |     |              |       |      |               |
|-------|-----|--------------|-------|------|---------------|
| 74415 | 15l | <b>27.95</b> | 74403 | 100l | <b>73.95</b>  |
| 74412 | 30l | <b>36.95</b> | 74406 | 150l | <b>99.95</b>  |
| 74400 | 60l | <b>49.95</b> | 74409 | 200l | <b>115.00</b> |

ab **33.95**

**Korbflasche mit Plastik**

Mit Plastikschutz.

Farbe: Grau. Ohne Korken.

|       |     |              |
|-------|-----|--------------|
| 36176 | 5l  | <b>33.95</b> |
| 36177 | 12l | <b>41.95</b> |
| 36178 | 17l | <b>46.95</b> |
| 36179 | 23l | <b>54.95</b> |



**389.-**

**Obstmühle Baby 12 kg**

Mit Handkurbelantrieb und Trichter aus Edelstahl.

Trichter: 40 x 40 cm.

74311

**59.95**

**Fruchtpresse 6 l**

Zum Verarbeiten von Obst und Beeren. Mit Presssack.

Gewicht: Ca. 6,8 kg.

Masse: 28,5 x 28,5 x 61 cm.

|       |              |              |
|-------|--------------|--------------|
| 94666 | Fruchtpresse | <b>59.95</b> |
| 19002 | Presssack    | <b>3.20</b>  |



**139.-**

**Fruchtpresse 18 l**

Die Presse eignet sich zum Verarbeiten von 18 Liter Obst und Beeren.

Masse: 44 x 39 x 74 cm.

Gewicht: 15,8 kg.

|       |              |               |
|-------|--------------|---------------|
| 94667 | Fruchtpresse | <b>139.00</b> |
| 19003 | Presssack    | <b>5.20</b>   |



# Sauerkraut

## Geschichte

Schon im **Mittelalter** wurde Weisskohl in einer Salzlake haltbar gemacht, eine einfache Methode, um Gemüse über den **Winter** zu konservieren. Sauerkraut wurde zu einem wichtigen Bestandteil der Alltagsküche und lieferte in der kalten Jahreszeit wertvolle **Nährstoffe**.

Schon Seefahrer nahmen Sauerkraut mit auf lange Reisen, um sich vor Skorbut zu schützen.

Heute wird Sauerkraut nicht nur wegen seines würzigen Geschmacks geschätzt, sondern auch wegen seiner **positiven Eigenschaften** für die **Gesundheit**.

## Gut für Körper und Verdauung

- Reich an **Vitamin C**
- Enthält Ballaststoffe für eine **gute Verdauung**
- Natürliche Probiotika unterstützen die **Darmflora**
- Kalorienarm (ca. **25 kcal/100 g**) und mineralstoffreich (z. B. Kalium, Eisen)

## Klassisches Sauerkraut im Gärtopf (10 l)

### Zutaten

- 8 kg Weisskohl
- 160 g Salz \*(pro 1 kg Kohl = 20 g Salz)
- Optional: Ca. 10 Wacholderbeeren, 3 TL Kümmel oder 4 Lorbeerblätter

### Zubereitung

1. Gärtopf gründlich mit heissem Wasser ausspülen. Einige äussere Kohlblätter beiseitelegen.
2. Weisskohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln.
3. Kohl mit Salz und Gewürzen mischen und kräftig kneten, bis reichlich Saft austritt.
4. Kohl portionsweise in den Gärtopf geben und jeweils fest andrücken.
5. Beiseitegelegte Kohlblätter oben auflegen und mit dem Gärtopfstein (Art. 80367) abdecken.
6. Deckel aufsetzen und den Wasserrand füllen. Bei 18–22 °C etwa 2–3 Wochen fermentieren lassen.

Danach kühl lagern, je länger das Kraut reift, desto kräftiger wird der Geschmack.

Weitere Information zum Thema Sauerkraut finden Sie über diesen QR-Code:



# 46.<sup>95</sup>

### Gärtopf Prima Vista 10 l

Zum Einlegen von Kohl, Bohnen, Kürbis und vielen anderen Gemüsesorten.

Gewicht: 5,5 kg. Masse: Ø 26 × 33 cm.

80238 Gärtopf **46.95**

80367 Gärtopfstein **11.75**



# 1.-



### Kochsalz JuraSel 1 kg

Schweizer Speisesalz  
mit Jod und Fluor.

27184



# Wie werden Einmachgläser sterilisiert?

## Im Kochtopf

Legen Sie die Einmachgläser ohne Deckel für 10 Minuten in einen 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.

## 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.

## Im Backofen

Die meist grösseren Einmachgefässe müssen im ersten Schritt gründlich in der Spüle mit heissem Wasser gewaschen werden. Backofen auf 120 °C vorheizen, gereinigte und getrocknete Gefässe ohne Deckel für ca. 15 Minuten hineinstellen.



ab **11.95**

### Sterilisierglas Sturzform

Inkl. Klammern, Gummiringen und Deckeln.

|       |          |              |
|-------|----------|--------------|
| 74124 | 4 × 25 d | <b>11.95</b> |
| 74125 | 4 × 50 d | <b>13.95</b> |
| 74126 | 4 × 75 d | <b>15.95</b> |



ab **13.95**

### Sterilisierglas Tulpenform

Inkl. Klammern, Gummiringen und Deckeln.

|       |           |              |
|-------|-----------|--------------|
| 74128 | 4 × 50 d  | <b>13.95</b> |
| 74129 | 4 × 100 d | <b>14.95</b> |

ab **2.95**

### Bügelgläser

Luftdichte Einmachgläser mit Bügelverschluss, um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Material: Glas, Edelstahl und Gummi.

|       |                              |             |
|-------|------------------------------|-------------|
| 23833 | 50 d, 11 × 11 × 10,3 cm      | <b>2.95</b> |
| 23834 | 75 d, 11,7 × 11,7 × 12,6 cm  | <b>3.20</b> |
| 23836 | 100 d, 11,5 × 11,5 × 15,1 cm | <b>3.50</b> |
| 23838 | 200 d, 11,5 × 11,5 × 26 cm   | <b>4.50</b> |
| 23839 | 300 d, 14,2 × 14,2 × 23,7 cm | <b>5.70</b> |
| 23840 | 500 d, 16,5 × 16,5 × 27,3 cm | <b>7.70</b> |



ab **6.20**

### Glas Rondo

Mit Schraubdeckel. Glas neutral ohne Relief und Deckel ohne Druck.

|       |          |             |
|-------|----------|-------------|
| 66365 | 4 × 15 d | <b>6.20</b> |
| 66366 | 4 × 25 d | <b>6.95</b> |
| 66367 | 4 × 50 d | <b>7.80</b> |



ab **1.95**

### Glasflasche mit Deckel

Mit praktischem Schraubdeckel.

|        |      |             |
|--------|------|-------------|
| 103995 | 50 d | <b>1.95</b> |
| 103996 | 1 l  | <b>2.95</b> |



ab **2.50**

### Bügelflasche

Mit Bügel und Kunststoffkopf. Dichtung aus Kautschuk.

|        |      |             |
|--------|------|-------------|
| 103933 | 20 d | <b>2.50</b> |
| 103934 | 35 d | <b>2.95</b> |
| 103935 | 50 d | <b>3.50</b> |

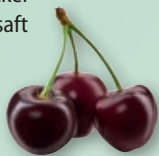


# Rezepte

## Kirschenkönfitüre

### Zutaten

- 550 g Kirschen
- 400 g Gelierzucker
- 2 TL Zitronensaft



### Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen.
2. In weiter Pfanne 200 g Gelierzucker und Kirschen unter Röhren aufkochen und 1–2 Minuten sprudeln lassen. Weiterröhren und die restlichen 200 g Gelierzucker und Zitronensaft dazu schütten und weitere 2–3 Minuten kochen. Schaum abschöpfen.
3. Heisse Könfitüre in vorgewärmte Gläser füllen und verschliessen.
4. Die gefüllten Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

## Zwetschgen-Lisi Dessert

### Zutaten

- 1,5 kg Zwetschgen
- 400 g Zucker
- 3 dl Zwetschgen Schnaps



### Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren, Kerne entfernen.
2. Zucker in trockene, noch kalte Pfanne geben, bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Röhren rösten, bis der Zucker caramelisiert und eine schöne marronenbraune Farbe bekommt.
3. Die Zwetschgenhälften dazugeben, umröhren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen oder Pflümli Schnaps dazugeben, umröhren und nochmals zugedeckt 1 Minute köcheln und dann vom Herd nehmen.
4. Sobald abgekühlt, in sterilisierte Einmachgläser abfüllen und Gläser verschliessen. Trocken und dunkel lagern.
5. Mit Vanilleglace und Schlagrahm servieren.

## Apfel-Zimt-Könfitüre

### Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft von ½ Zitrone
- 1 TL Zimt



### Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.
2. Mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen.
3. Unter Röhren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Zimt unterröhren, heiss in saubere Gläser füllen und verschliessen.

1.70



### Feinkristallzucker 1 kg

100% natürliche Süsse aus Schweizer Zuckerrüben.  
IP-SUISSE.

06850

2.80



### Gelierzucker 1 kg

100% natürliche Süsse aus Schweizer Zuckerrüben.  
IP-SUISSE.

06845



Garantie  
**5**  
Jahre



**79.<sup>95</sup>**

## Einkochautomat Prima Vista

Mit Thermostat, Timer, Einlegerost, Auslaufhahn und Deckel. Auslaufhahn kann durch Stöpsel ersetzt werden. Emaillierter Topf. Leistung: 1800 W. Fassungsvermögen: 27 l.

103469

ab **4.<sup>30</sup>**

### Vakuumbbeutel Prima Vista

Lebensmittelecht und BPA-frei.

3-lagig mit Foliendicke von 110 my.

Für Sous-vide, Tiefkühler und Mikrowellen geeignet.

61939 2 Rollen. 22 × 300 cm **4.30** 61937 50 Stück. 20 × 30 cm **8.50**

61940 2 Rollen. 28 × 300 cm **4.75** 61938 50 Stück. 30 × 40 cm **14.95**



**23.<sup>95</sup>**

### Kirschenentkerner Leifheit

Rutschfeste Füße und abnehmbarer Griff. Bis zu 15 kg Kirschen pro Stunde. Grosse schräggestellte Schützte. LxBxH: 17 × 12 × 16 cm.

75411



Garantie  
**5**  
Jahre



**29.<sup>95</sup>**

### Vakuuiergerät Prima Vista

Vakuuiergerät für längere Haltbarkeit. Verpackt Lebensmittel luftdicht, hygienisch und versiegelt den Beutel. Max. Beutelbreite: 30 cm. Inkl. 5 Beutel.

82176

Garantie  
**5**  
Jahre



**39.<sup>95</sup>**

### Dörrgerät T2 Prima Vista

Zum Dörren von Früchten, Gemüse, Kräutern, Pilzen oder Fleisch. Temperatur einstellbar von 35 bis 70 °C. Insgesamt 5 Dörrgitter. 245 Watt. Masse: Ø 32,5 × 27 cm.

12644

Preise in CHF. Artikel und Preisänderungen vorbehalten 25.26/Art.-Nr. 35715

**Dauertiefpreise**

**angenehm anders**

**Landi**