

Landi

Ernten und Konservieren 2025

aktuell

Jetzt geht's ans Eingemachte



Dauertiefpreise

Jetzt bestellen auf **landi.ch**



Leitern für sicheres Arbeiten und Ernten

Die Leitern sind TÜV-zertifiziert und 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	119.00
78670	3 × 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 5,40 m	159.00
22019	3 × 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 6,85 m	339.00



475.-

Vielzweckleiter 3 × 12 Sprossen

Tribilo. Als Anlege-, Schiebe- und Stehleiter mit ausschiebbarem 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	52.95
22022	10 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,75 m	66.95



ab **94.95**



Teleskopleiter

Emporia. Soft Close System und rutschsichere Stufen. Zertifiziert EN131.

35900	9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,4 m	94.95
61252	13 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,65 m	155.00



32.95



Haushaltsleiter 4-stufig Emporia

Kompakte Aluminium-Stehleiter.

Für verschiedene Tätigkeiten im Innenbereich. Max. Arbeitshöhe: 2,80 m.

TÜV-geprüft. Nutzlast: 150 kg.

Zertifiziert EN131.

35870



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



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

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	6.95
13962	Kirschenkratten 21 × 20 cm	11.95
13973	Kirschenkratten 25 × 23 cm	16.95
13987	Kirschenkratten 28 × 25 cm	18.95



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	11.95
95864	52 × 33 cm	15.95
95865	54 × 37 cm	18.95



54.⁹⁵



Obstpflücker Rufix 3 m

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

18295





ab 17.⁹⁵

Obstfass

Material: Polyethylen. Kunststoff. Farbe: Blau.

74350	30 l	17.95	74360	120 l	39.95
74355	60 l	24.95	74365	220 l	89.95



ab 27.⁹⁵

Getränkefass Off

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

74415	15 l	27.95	74403	100 l	73.95
74412	30 l	36.95	74406	150 l	99.95
74400	60 l	49.95	74409	200 l	115.00

ab 33.⁹⁵

Korbflasche mit Plastik

Mit Plastikschutz.

Farbe: Grau. Ohne Korken.

36176	5 l	33.95
36177	12 l	41.95
36178	17 l	46.95
36179	23 l	54.95



379.-

Obstmühle Baby 12 kg

Mit Handkurbelantrieb und Trichter aus Edelstahl.

Trichter: 40 × 40 cm.

74311

59.⁹⁵

Fruchtpresse 6 l

Zum Verarbeiten von Obst und Beeren. Mit Presssack.

Gewicht: Ca. 6,8 kg.

Masse: 28,5 × 28,5 × 61 cm.

94666	Fruchtpresse	59.95
19002	Presssack	3.20



139.-

Fruchtpresse 18 l

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

Masse: 44 × 39 × 74 cm. Gewicht: 18 kg.

94667	Fruchtpresse	139.00
19003	Presssack	5.20



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 lassen. Ofen ausschalten und Gläser 30 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

Folgendes Material wird zum Einkochen benötigt

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

Einmachen

Im Gegensatz zum Einkochen geht 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

Einmachgläser 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 süßsauren 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

Einmachgläser 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 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.



ab **9.55**

Sterilisierglas Sturzform

Inkl. Klammern, Gummiringen und Deckeln.

74124	4 × 25 d	9.55
74125	4 × 50 d	10.95
74126	4 × 75 d	12.50

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 **10.50**

Sterilisierglas Tulpenform

Inkl. Klammern, Gummiringe und Deckel.

74128	4 × 50 d	10.50
74129	4 × 100 d	11.95

ab **2.80**

Bügelgläser

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

23833	50 d, 11 × 11 × 10,3 cm	2.80
23834	75 d, 11,7 × 11,7 × 12,6 cm	2.95
23836	100 d, 11,5 × 11,5 × 15,1 cm	3.25
23838	200 d, 11,5 × 11,5 × 26 cm	4.35
23839	300 d, 14,2 × 14,2 × 23,7 cm	5.50
23840	500 d, 16,5 × 16,5 × 27,3 cm	7.50



ab **5.95**

Glas Rondo

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

66365	4 × 15 d	5.95
66366	4 × 25 d	6.95
66367	4 × 50 d	7.80



ab **2.60**

Glasflasche mit Deckel

Mit praktischem Schraubdeckel.

75121	50 d	2.60
75122	1 l	2.95



ab **3.25**

+ Glasflasche

Mit Bügel und Porzellankopf. Dichtung aus Kautschuk.

Max. Flaschendruck: 6 Gramm CO₂ pro Liter.

74116	20 d	3.25
74117	35 d	3.95
74118	50 d	4.20

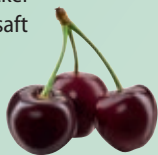


Rezepte

Kirschenkonfitüre

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 Rühren aufkochen und 1–2 Minuten sprudeln lassen. Weiterköchen und die restlichen 200 g Gelierzucker und Zitronensaft dazu schütten und weitere 2–3 Minuten kochen. Schaum abschöpfen.
3. Heisse Konfitüre 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 Rühren rösten, bis der Zucker caramelisiert und eine schöne marronenbraune Farbe bekommt.
3. Die Zwetschgenhälften dazugeben, umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen oder Pflüml Schnaps dazugeben, umrühren 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.

Fermentierte Kohlrabi

Zutaten

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



Zubereitung

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

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





29.⁹⁵

Vakuumiergerät Prima Vista

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

82176

ab **4.⁵⁰**

Vakuumbeutel Prima Vista

Lebensmittelecht und BPA-frei.

3-lagig mit Foliendicke von 110 my.

Sous-vide, Tiefkühler und Mikrowellen geeignet.

61939 2 Rollen. 22 x 300 cm **4.50**

61940 2 Rollen. 28 x 300 cm **4.95**

61937 50 Stück. 20 x 30 cm **8.60**

61938 50 Stück. 30 x 40 cm **15.50**



23.⁹⁵

Kirschenentkerner Leifheit

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

75411



47.⁹⁵

Gärtopf 10 l

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

80238



38.⁵⁰

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 x 27 cm.

12644



ab **149.-**

Einkochautomat Weck

Emaillierter Topf. Inhalt: 29 l.

74101 Mit Uhr **149.00**

74102 Mit Hahn **159.00**

Preise in CHF. Artikel und Preisänderungen vorbehalten 25.25/Art. Nr. 35715

Dauertiefpreise

angenehm anders

