

Ernten und Konservieren 2024

**Landi**

**aktuell**

*Jetzt geht's ans Eingemachte*



**Dauertiefpreise**

ab **116.-**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### Vielweckleiter Emporia

Dreiteilige Aluminium-Vielweckleiter. Als Anlege-, Steh- und Schiebeleiter einsetzbar. TÜV-geprüft. Norm: EN 131. Nutzlast: 150 kg.

- 22017 3 x 6 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,85 m **116.00**
- 22018 3 x 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 5,40 m **156.00**
- 22019 3 x 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 6,85 m **326.00**

**459.-**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### Vielweckleiter 3 x 12 Sprossen

Tribilo. Als Anlege-, Schiebe- und Stehleiter mit auschiebbarem Leiternteil einsetzbar. Zertifiziert EN131. Nutzlast 150 kg. Masse: 355,1 x 48 cm. Max. Arbeitshöhe: 9,30 m. 22020

ab **51.50**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### Anlegeleiter Emporia

Geringes Gewicht, dadurch leicht zu transportieren. TÜV-geprüft. Zertifiziert EN131. Nutzlast: 150 kg.

- 35932 8 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,20 m **51.50**
- 22022 10 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,75 m **64.95**

ab **69.95**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### Leiter Teleskop Emporia

Mit Soft Close System und rutschsicheren Stufen. Norm: EN 131. Nutzlast: 150 kg.

- 68536 6 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 2,5 m **69.95**
- 35900 9 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 3,4 m **94.95**
- 61252 13 Sprossen, max. Arbeitshöhe: 4,65 m **155.00**

**32.95**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### Haushaltsleiter 4-stufig Emporia

Kompakte Aluminium-Stehleiter. Für die unterschiedlichsten Tätigkeiten im Innenbereich. Max. Arbeitshöhe: 2,80 m. TÜV-geprüft. Nutzlast: 150 kg. Zertifiziert EN131. 35870



**99.95**

Auch für gewerbliche

Nutzung geeignet



### 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.<sup>75</sup>



SCHWEIZER  
HOLZ



## Holzharasse 60 × 40 × 30 cm

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

74002

# 9.<sup>50</sup>



## Apfel- und Frischhaltebox

Für ca. 20 kg Äpfel. Material: Polystyrol.

Bedingt wasserundurchlässig.

Masse: 55 × 36 × 41 cm.

74004



# 19.<sup>95</sup>



## Plastikkorb mit Bügel

Ø 35 cm

Vielseitig einsetzbar,  
aus Polyäthylen. Mit Bügel.

Boden: Ø 22 cm. Höhe: 24,5 cm.

18201

# ab 11.<sup>95</sup>



## Weidenkorb

Handgefertigtes Gefäß, das aus natürlichen Weidenmaterialien 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 **11.95**

95864 52 × 33 cm **15.95**

95865 54 × 37 cm **18.95**

18310 Ø 21 cm **19.50**

18312 Ø 25 cm **21.90**

# 54.<sup>95</sup>



## Obstpflücker Ruffix 3 m

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

18295



ab **17.<sup>95</sup>**

**Lebensmittelecht**



**Obstfass**

Material: Polyethylen. Kunststoff. Farbe: Blau.

74350	30l	<b>17.95</b>	74360	120l	<b>39.95</b>
74355	60l	<b>24.95</b>	74365	220l	<b>89.95</b>

ab **27.<sup>95</sup>**



**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 **34.<sup>95</sup>**

**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>



**379.-**



**Obstmühle Baby 12 kg**

Mit Handkurbelantrieb und Trichter aus Edelstahl.

Trichter: 40 x 40 cm.

74311

**59.<sup>95</sup>**

**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: 18 kg.

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



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

### Folgendes Material wird zum Einkochen benötigt

Weckgläser 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 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

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	<b>9.55</b>
74125	4 × 50 d	<b>10.95</b>
74126	4 × 75 d	<b>12.95</b>

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

ab **2.60**

### Glasflasche mit Deckel

Mit praktischem Schraubdeckel.

75121	50 d	<b>2.60</b>
75122	1 l	<b>2.95</b>

## 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 **10.50**



### Sterilisierglas Tulpenform

Inkl. Klammern, Gummiringe und Deckel.

74128	4 × 50 d	<b>10.50</b>
74129	4 × 100 d	<b>12.20</b>

ab **4.80**

### Glas Rondo

Mit Schraubdeckel.

Glas neutral ohne Relief und Deckel ohne Druck.

66365	4 × 15 d	<b>4.80</b>
66366	4 × 25 d	<b>7.10</b>
66367	4 × 50 d	<b>7.80</b>

ab **3.80**



### Glasflasche

Mit Bügel und Porzellankopf. Gummidichtung aus Kautschuk.

Max. Flaschendruck:

6 Gramm CO<sub>2</sub> pro Liter.

74116	20 d	<b>3.80</b>
74117	35 d	<b>3.95</b>
74118	50 d	<b>4.20</b>



# 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 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.



## 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.



# 29.<sup>95</sup>



Garantie  
**5**  
Jahre



## Vakuumiergerät Prima Vista

Verlängert die Haltbarkeit, verpackt Lebensmittel luftdicht und hygienisch. Versiegelt den Beutel. Max. Beutelbreite: 30 cm. Inkl. Beutel.

82176

ab **4.<sup>95</sup>**

## Vakuumbeutel Prima Vista

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

61939 2 Rollen. 22 × 300 cm **4.95**    61937 50 Stück. 20 × 30 cm **9.50**  
61940 2 Rollen. 28 × 300 cm **5.50**    61938 50 Stück. 30 × 40 cm **16.95**



# 23.<sup>95</sup>



## Kirschenentkerner Leifheit

Rutschfeste Füsse und abnehmbarer Griff. Bis zu 15 kg Kirschen pro Stunde. Grosse schräggestellte Schütte. LxBxH: 17 × 12 × 16 cm. 75411



# 47.<sup>95</sup>



## Gärtopf 10 l

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

80238

# 38.<sup>95</sup>

Garantie  
**5**  
Jahre



## Dörngerät T2 Prima Vista

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

12644

ab **149.-**

Garantie  
**5**  
Jahre



## Einkochautomat Weck

Emaillierter Topf. Inhalt: 29 l.

74101 Mit Uhr **149.00**  
74102 Mit Hahn **159.00**



# Dauertiefpreise

Ihr Produkt jetzt bequem  
online bestellen auf [landi.ch](http://landi.ch)

