Trocknen und Dörren

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können. Neben den theoretischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt. Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung und können einige gedörrte Spezialitäten kosten und kritisch beurteilen. Bei einer kurzen Betriebsbesichtigung auf dem Biokräuterhof Zemanek in Pöllau erfahren Sie Wissenswertes über den Bio Kräuteranbau und die professionelle Kräutertrocknung am Betrieb von Wolfgang Zemanek.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	74,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 148,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine

12.06.2024 09:00,

Beginn	12.06.2024 09:00
Ende	12.06.2024 17:00
Information	Barbara Aldrian, barbara.aldrian@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0017682
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2024 - lfi.at