

---

## 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 hochwertige Produkte herstellen können. Neben den physikalischen, hygienischen und rechtlichen 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 erfahren Sie Wissenswertes über den Kräuteranbau und die professionelle Kräutertrocknung.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 53,00 (gefördert), € 106,00 (ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen und interessierte Personen, die diese altbewährte Konservierungsmethode im modernen Haushalt sinnvoll einsetzen wollen.

---