
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: 116,00 € TN-Beitrag
58,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Alle, die diese altbewährte
Konservierungsmethode im modernen Haushalt
sinnvoll einsetzen wollen.

Verfügbare Termine