

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.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 74,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
148,00 € TN-Beitrag
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,
Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Trocknen
und Dörren interessieren und wichtige Tipps dazu
in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine

10.06.2026 09:00, Pöllau

Ort	Pöllau
Beginn	10.06.2026 09:00
Ende	10.06.2026 15:00
Örtlichkeit	12er-Haus, Schulplatz 12, 8225 Pöllau
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019798
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark