Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

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:	158,00 € TN-Beitrag 79,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 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

02.06.2027 09:00, Pöllau

Ort	Pöllau
Beginn	02.06.2027 09:00
Ende	02.06.2027 15:00
Örtlichkeit	JUFA Pöllau, Marktstraße 603, 8225 Pöllau
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021536
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at