Workshop „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.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die diese altbewährte Konservierungsmethode im modernen Haushalt sinnvoll einsetzen wollen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at