

## 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

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	60,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle, die diese altbewährte Konservierungsmethode im modernen Haushalt sinnvoll einsetzen wollen.

### Verfügbare Termine

#### 10.10.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	10.10.2026 09:00
Ende	10.10.2026 13:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0030517
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Schloss Krastowitz