

Workshop „Trocknen und Dörren“

Absolut kein trockenes Thema!

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 **gedörnte Spezialitäten kosten** und **kritisch beurteilen**.

Eckdaten:

- **Termin:** Freitag, 10. Oktober 2026, 9:00 bis 13:00 Uhr
- **Ort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
- **Referent:** DI Wolfgang Zemanek
- **Preis:** € 60,–

Anmeldung:

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Workshop „Trocknen und Dörren“](#)