Dörren von Lebensmitteln

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren für Lebensmittel und hat bis heute nicht an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie durch Trocknen hochwertige Produkte für die Direktvermarktung erzeugt werden können. Neben den physikalischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren wie Warmlufttrocknung oder Wasserentzug durch Kondensationsentfeuchtung vorgestellt und die Vor- und Nachteile im Detail erklärt. Anhand konkreter Anleitungen erfahren Sie, was bei den einzelnen Produktgruppen besonders beachtet werden muss. Im Seminar werden auch Grundlagen für Ankauf oder Selbstbau einer eigenen Trocknungsanlage vermittelt.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr gefördert 145,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Direktvermarkter, die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten.

Verfügbare Termine

24.06.2026 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	24.06.2026 09:00
Ende	24.06.2026 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Bernadette Putz, Tel 02682/702- 703, bernadette.putz@lk-bgld.at, Die TeilnehmerInnen erhalten eine umfassende Zusammenfassung zum Nachschlagen für einen nachhaltigen Kurserfolg.
Kursnummer	1-0013306
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - lfi.at