
Obstverarbeitung 2025/26

Klicken Sie sich durch das Kursprogramm zum Thema Obstverarbeitung und finden Sie das passende Angebot.

Trocknen und Dörren - 10.06.2026

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.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen - 11.06.2026

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Workshop: Einkochen - 17.06.2026

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)