

Vegane und Vegetarische Spezialitäten aus landwirtschaftlichen Rohstoffen

Vegan und Vegetarisch liegt im Trend, die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen wir theoretisch und praktisch, wie vegane bzw. vegetarische „Fleischersatzprodukte“/Lebensmittel kreiert werden können. Unsere Verarbeitungs-Rohstoffe sind u.a. Erbsen, Weizenmehl, Dinkelreis, Sonnenblumen-Eiweiß, Leinmehl, verschiedenste Gemüse, und einiges mehr – lassen Sie sich überraschen. Aus den Zutaten werden im Kurs rein vegane Spezialitäten als „Cevapcici“, Knoblauchaufstrich und „Bratwurst“ hergestellt. Vegetarische Varianten von Burgern, vegetarische Griller nach Art von Bratwurst und „Streichwürste“ ergänzen das vielfältige "Mittags-Menü" beim Kurs

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 218,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 105,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine