



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 a la "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 ungefördert
	105,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau-
	und Gemüsebau-Betriebe
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.12.2025