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 wir aus verschiedenen Ackerfrüchten und aus Gemüse vegane bzw. vegetarische „Fleischersatzprodukte“/Lebensmittel kreieren können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung werden u.a. Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpressen) oder auch Rote Rüben sein. Daraus werden wir im Kurs rein vegane Spezialitäten a la „Cevapcici“ „Hamburger“ „Streichwürste“ oder auch vegetarische Produkte wie „Frankfurter“ herstellen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	99,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 199,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at