

Vegane und Vegetarische Spezialitäten aus landwirtschaftlichen Rohstoffen; Interessentenliste

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

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 Ölpresen) 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:	95,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 199,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 90,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine