

Vegane und vegetarische Köstlichkeiten beim Buschenschank

Vegane und vegetarische Ernährung liegt im Trend. Die immer größere Nachfrage nach Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs hat auch vor der Buschenschank-Tür nicht haltgemacht.

Fleischlose und vegane Alternativen auf der Speisekarte werden von den Gästen nachgefragt und gerne auch von "Fleischessern" ausprobiert. Um dem gerecht zu werden, bietet dieser Kurs Ideen zur Ergänzung des traditionellen Speisenangebots mit veganen und vegetarischen Köstlichkeiten.

Die Zubereitung muss dabei nicht kompliziert und aufwändig sein. Um das zu zeigen, werden im Kurs verschiedene, einfache Rezepte mit heimischen, landwirtschaftlichen Zutaten gemeinsam zubereitet, angerichtet, garniert und im Anschluss verspeist.

Die benötigten Lebensmittel und eine Seminarunterlage mit Rezepten sind im Kursbeitrag inkludiert.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	76,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	115,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	70,00 € Teilnahmebeitrag Top Heuriger gefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Buschenschänker:innen
Mitzubringen:	Schürze, ev. Geschirr zum Mitnachhausenehmen
	übrig gebliebener Speisen

Verfügbare Termine

10.03.2026 09:00, Mistelbach

Ort	Mistelbach
Beginn	10.03.2026 09:00
Ende	10.03.2026 14:00
Örtlichkeit	BBK Mistelbach, Karl-Katschthaler-Straße 1, 2130
	Mistelbach
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107,
	christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091931
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

12.03.2026 10:00, Baden

Ort	Baden
Beginn	12.03.2026 10:00
Ende	12.03.2026 15:00
Örtlichkeit	BBK Baden und Mödling, Pfaffstättner Straße 3,
	2500 Baden
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107,
	christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091932
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich