

Vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

Aus eigenen Rohstoffen neue Produkte kreieren

Fleischlose Lebensmittel liegen im Trend und bieten für landwirtschaftliche Betriebe neue Möglichkeiten.

In diesem Seminar erlernen die Teilnehmenden theoretisch und praktisch die Grundlagen zur Herstellung von Convenienceprodukten. Anhand erprobter Rezepte werden aus eigenen Ackerfrüchten und Gemüse vegane bzw. vegetarische „Fleischersatzprodukte“ und Aufstriche hergestellt.

Dazu werden verschiedene Bio-Rohstoffe wie Hülsenfrüchte (Erbsen und Bohnen), Gemüse (Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Rote Rüben), Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpresen) und Getreideprodukte verarbeitet. Vegane Spezialitäten à la „Cevapcici“, „Hamburger“ „Streichwürste“ oder auch vegetarische Produkte wie „Frankfurter“ sind nur einige kreative Produktideen für die Teilnehmer zur Erweiterung der Produktpalette.

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 75,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 8158