

Vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

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 & Co* oder auch vegetarische Produkte wie *Frankfurter* sind nur einige kreative Produktideen für die Teilnehmenden zur Erweiterung ihrer Produktpalette.

Kooperationveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 150,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung
75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert

Fachbereich: Biologische Wirtschaftsweise

Zielgruppe: Ackerbaubetriebe, Biobetriebe,
Buschenschankbetriebe, Direktvermarkter/-innen,
Gemüsebaubetriebe, interessierte Landwirte und
Landwirtinnen

Verfügbare Termine