# Vegane und vegetarische 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 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 Ölpressen) und Getreideprodukte verarbeitet.
Vegane Spezialitäten wie Falafel, Hamburger, Streichwürste & Co oder auch vegetarische Produkte wie Frankfurter sind nur einige kreative Produktideen für die Teilnehmenden zur Erweiterung ihrer Produktpalette.
Kooperationsveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 150,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung<br>75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert |
| **Fachbereich:** | Biologische Wirtschaftsweise |
| **Zielgruppe:** | Biobetriebe, Buschenschankbetriebe, Direktvermarkter:innen, Gemüsebaubetriebe, interessierte Landwirte und Landwirtinnen |
| **Mitzubringen:** | Schürze, Kopfbedeckung |

## Verfügbare Termine