

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 im Glas. Anhand erprobter Rezepte werden aus vorwiegend eigenen Ackerfrüchten und Gemüse vegane bzw. vegetarische Spezialitäten, Fertiggerichte (Eintopfgerichte und Suppen) und Aufstriche hergestellt. Dazu werden verschiedene Bio-Rohstoffe wie Getreideprodukte und Hülsenfrüchte (Linsen und Bohnen), Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Pastinaken, Rote Rüben), Ölsaaten und auch Presskuchen verarbeitet. Mit neuen kreativen Produktideen zeigt der bekannte Koch Georg Friedl wie sie als Direktvermarkter:in Ihre Produktpalette mit Speisen im Glas erweitern können.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 75,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobetriebe, Buschenschankbetriebe, Direktvermarkter:innen, Gemüsebaubetriebe, Interessenten mit Vorwissen
Mitzubringen:	saubere Arbeitskleidung und festes, sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine