



Vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

Fleischlose Lebensmittel liegen im Trend und bieten fu?r 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 Ackerfru?chten und Gemu?se vegane bzw. vegetarische Spezialitäten, Fertiggerichte (Eintopfgerichte und Suppen) und Aufstriche hergestellt. Dazu werden verschiedene Bio-Rohstoffe wie Getreide(produkte) und Hu?lsenfru?chte (Linsen und Bohnen), Gemu?se (Karotten, Zwiebeln, Pastinaken, Rote Ru?ben), 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 05.11.2025