



## Neue vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten

Trendige, fleischlose Lebensmittel bieten Bio-Direktvermarkter:innen neue Möglichkeiten zur Erweiterung ihrer Produktpalette aus eigenen Rohstoffen. Der bekannte Koch Georg Friedl zeigt den Teilnehmenden verschiedene Konservierungsmethoden und die Grundlagen zur Herstellung von Convenienceprodukten im Glas. Sie bekommen neben wertvollen Tipps viele Rezepte und Produktideen zur Herstellung von veganen Spezialitäten wie Kimchi, Miso, Seitan, Hummus, eingemachten Salaten, Aufstrichen, Suppen etc.

Änderungen vorbehalten.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	83,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobetriebe, Direktvermarkter:innen,
	Gemüsebaubetriebe, Interessenten mit Vorwissen
Mitzubringen:	Schürze, Kopfbedeckung

## Verfügbare Termine

## 04.03.2026 09:00, Allhaming

Ort	Allhaming
Beginn	04.03.2026 09:00
Ende	04.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Biobetrieb Mayr-Lamm, Lindach 1, 4511
	Allhaming
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
	info@lfi-ooe.at
Kursnummer	8158/7
Trainer:in	Georg Friedl
Termin 1	04.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr
Termin 2	04.03.2026, 12:00 - 16:00 Uhr
Termin 3	04.03.2026, 16:00 - 17:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 11.11.2025