

Von Hülsenfrüchten zu Highlights: Leguminosen richtig verarbeiten

Leguminosen und Leguminosenprodukte gewinnen in unserer Ernährung zunehmend an Bedeutung. Für die Direktvermarktung bietet sich hier ein neuer, zukunftsorientierter Betriebszweig, der die heimische Herkunft dieser Produkte fördert und zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit beiträgt. In diesem Kurs erlernen Sie die Verarbeitung von Hülsenfrüchten zu verschiedenen Produkten wie Tofu oder Tempeh. Während der Wartezeiten bei der Herstellung der Produkte wird theoretisches Wissen zu den Themen Sortenwahl, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelkennzeichnung vermittelt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

22.11.2025 09:00, Arnreit

Ort	Arnreit
Beginn	22.11.2025 09:00
Ende	22.11.2025 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Hofer, Eckersberg 1, 4122 Arnreit
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2502/3