Vegane und Vegetarische Spezialitäten – aus landwirtschaftlichen Rohstoffen

Vegan/Vegetarisch liegt im Trend, die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen wir theoretisch und praktisch, wie wir aus verschiedenen Ackerfrüchten und Gemüse, vegane bzw. vegetarische, fleischähnliche Produkte kreieren können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung werden u.a. Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpressen) oder auch Rote Rüben sein.

Daraus werden wir im Kurs rein vegane Spezialitäten a la Cevapcici Hamburger, verschiedene Aufstriche sowie vegetarische Produkte nach Art von Frankfurtern, Extrawurst oder Bratwürsten hergestellt. Dazu kommen Fertiggerichte im Glas wie

vegane Sauce Bolognese und Chili sin carne.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 50,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 20,00 € Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Biologische Wirtschaftsweise
Anrechnung:	8 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at