

Bio im Glas

Gemeinsam mit Johann Egger werden unter professioneller Anleitung fünf verschiedene Gerichte zur einfachen Haltbarmachung hergestellt – von Fleisch über vegetarisch bis vegan - alles Bio im Glas!

Sie bekommen detaillierte Einblicke ins gesamte Herstellungsverfahren, von Hygienestandards bis zur Haltbarmachung, Bio-Zertifizierung und Etikettierung.

Inhalt:

- Pesto (Bärlauch/ Kräuter)
- Eingelegtes, saisonales Gemüse wie: Rote Rüben, Karotten, Gurken, etc.
- Rinderrouladen, Kalbsrahmgulasch
- Knödel süß
- Kräuteröl
- Inputs zur Hygiene, Zertifizierung und Etikettierung

In Kooperation mit BIO Austria.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	263,00 € Kursgebühr 92,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	(Bio-)Direktvermarkter:innen & Verarbeiter:innen, Interessierte
Mitzubringen:	Kochschürze, Kopfbedeckung, eigene Gläser für Produkte zum Mitnehmen
Anrechnung:	7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine