
Vegane und Vegetarische Spezialitäten – aus heimischen Rohstoffen

Vegan und vegetarisch liegen im Trend – und bieten landwirtschaftlichen Betrieben neue, spannende Veredelungsmöglichkeiten. In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie theoretisch und praktisch, wie Sie aus heimischen Ackerfrüchten und Gemüse, vegane bzw. vegetarische „fleischähnliche“ Produkte kreieren können. Die Rohstoffe für die Verarbeitung werden Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpresen) oder auch Rote Rüben sein.

Inhalt:

- Herstellung vegane Spezialitäten a la „Cevapcici“ „Hamburger“ „Streichwürste“
- vegetarische Produkte wie „Frankfurter“ oder „Bratwürste“

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	192,00 € Kursgebühr 69,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Anrechnung:	7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

17.03.2027 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	17.03.2027 09:00
Ende	17.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013404
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg