
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: | 203,00 € Kursgebühr 75,00 € 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 | Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at |
| Kursnummer | 5-0013404 |
| Trainer:in | Hermann Jakob |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg |