Vegane und Vegetarische Spezialitäten – aus heimischen Rohstoffen

Kreative Alternativen zu klassischen Fleischprodukten selbst herstellen: In diesem Seminar wird gezeigt, wie aus heimischen Ackerfrüchten und Gemüse schmackhafte vegane und vegetarische Spezialitäten entstehen. Von Cevapcici und Burgern bis hin zu Streichwürsten, Frankfurtern und Bratwürsten werden vielfältige Rezepturen praxisnah umgesetzt.

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.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

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

© 2026 - lfi.at