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 im Kurs rein vegane Spezialitäten a la „Cevapcici“, „Hamburger“, „Streichwürste“, ebenso wie vegetarische Produkte, wie „Frankfurter“ oder „Bratwürste“ hergestellt. Auch Mischungen wie halb und halb aus Fleisch und veganen Rohstoffen sind möglich. Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Kursgebühr gefördert 130,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Einkommenskombination, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Ackerbau- und Gemüsebaubetriebe
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze mitnehmen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at