Kochen mit regionalen Sojaprodukten in der Heurigenküche

Soja & Wein: das ist neu und das passt wunderbar zusammen!

Immer mehr Menschen fragen nach Produkten ohne Fleisch. Wir liefern dazu Antworten und zeigen einfache Wege für die Umsetzung mit regionalen Rohstoffen. Wir interpretieren beliebte Heurigen-Klassiker neu und stellen angesagtes Streetfood vor.

• Einführung mit Karl Fischer (Verein Soja aus Österreich) zu Sojaanbau in Wien und Österreich, Ernährung, Produktvielfalt und Bezugsquellen

• Schaukochen mit Sojaprodukten durch Kochbuchautorin Elisabeth Fischer

Die Rezepte sind schnell und einfach zubereitet, können auch von angelerntem Personal umgesetzt werden. Wir bieten Rezeptbausteine an, die vielseitig einsetzbar sind und wir zeigen, wie mit wenig Aufwand viel Abwechslung auf die Speisekarte kommen kann.

• Kalte Heurigen-Jause: vom Aufstrich bis zum Aufschnitt

• Salate als Beilage und Sattmacher

• Herzhafte warme Speisen

• Kalte und warme Süßspeisen

Inkl. Rezeptheft mit sämtlichen Speisen und gemeinsamer Verkostung inklusive Weinbegleitung!

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Kursgebühr ungefördert 35,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Buschenschenker*innen

Verfügbare Termine