Von Hülsenfrüchten zu Highlights: Leguminosen richtig verarbeiten

Leguminosen und daraus hergestellte Produkte gewinnen in der Ernährung vieler Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend an Bedeutung. Für die Direktvermarktung eröffnet die Verarbeitung heimischer Hülsenfrüchte interessante Perspektiven und bietet die Möglichkeit, das Sortiment um innovative und gefragte Produkte zu erweitern.

In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden die Verarbeitung von Hülsenfrüchten zu verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln kennen. Im praktischen Teil werden Produkte wie Tofu und Tempeh hergestellt und die einzelnen Verarbeitungsschritte von der Rohware bis zum fertigen Produkt nachvollzogen. Dabei werden wichtige Grundlagen zur Rohstoffqualität, Verarbeitungstechnologie und Produktsicherheit vermittelt.

Während der produktionstechnisch bedingten Wartezeiten werden theoretische Inhalte behandelt. Schwerpunkte sind die Auswahl geeigneter Sorten und Rohstoffe, lebensmitteltechnologische Zusammenhänge sowie die rechtlichen Anforderungen an Kennzeichnung und Vermarktung. Darüber hinaus werden Möglichkeiten zur Produktentwicklung und Vermarktung in der Direktvermarktung aufgezeigt.

Das Seminar verbindet Theorie und Praxis und bietet eine fundierte Grundlage für alle, die das Potenzial heimischer Hülsenfrüchte nutzen und ihr Angebot um hochwertige, pflanzliche Produkte erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

23.01.2027 09:00, Arnreit

Ort	Arnreit
Beginn	23.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Hofer, Eckersberg 1, 4122 Arnreit
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2502/4
Trainer:in	Andrea Hintenberger Magdalena Hofer Michael Hofer
Termin 1	23.01.2027, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	23.01.2027, 10:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at