
Denn auch das Auge isst mit! Workshop zur attraktiven Gestaltung von Jausenarrangements und Platten

Nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge möchte sich von der Qualität der Lebensmittel verwöhnen lassen. Brötchenservice, Aufschnittplatten sowie kreativ gestaltete Buffets sind bei den Konsument:innen sehr beliebt und Aushängeschild für die hochwertigen Produkte, die ab Hof erhältlich sind.

In diesem Workshop werden verschiedene Legetechniken vorgestellt und praktisch geübt. Sie erfahren, wie Sie mit Dekorationselementen ansprechend gestalten und wie unterschiedliche Lebensmittel harmonisch miteinander kombiniert werden können. Dabei wird insbesondere auf saisonale Produkte eingegangen. Sie erhalten originelle Anregungen für traditionelle Platten sowie für Ihr veganes und vegetarisches Angebot. Beim gemeinsamen Verkosten überzeugen Sie sich sowohl visuell als auch geschmacklich von den Kreationen.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 106,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
312,00 € TN-Beitrag
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Buschenschenker:innen,
Mitarbeiter:innen von Hofläden und
Buschenschenken, Seminarbäuerinnen und
Seminarbauern, Urlaub am
Bauernhof-Anbieter:innen, interessierte
Landwirt:innen

Verfügbare Termine