

---

## Pflanzliche Sattmacher für Genießer - Frische KochSchule Feldbach

Wenn Pilze aus dem Boden schießen, greift man zum Korb und geht auf Schwammerlsuche. Viele Pilze werden aber mittlerweile auch in ökologisch nachhaltigen Betrieben in der Steiermark produziert.

Edamame, Soja und Süßlupinen - auch diese hochwertigen Lebensmittel mit guter Klimabilanz sind äußerst wohlschmeckend und wahre Vitamin- und Nährstoffbomben.

Sie können wunderbar in der veganen und vegetarischen Küche eingesetzt werden und bilden als Eiweißquelle einen nachhaltigen Fleischersatz. Lassen Sie sich im Seminar zu neuen und kreativen Speisen mit nachhaltigen Lebensmitteln aus der Steiermark inspirieren.

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 53,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

**Zielgruppe:** interessierte Personen

**Mitzubringen:** Kochschürze

### Verfügbare Termine