
Foodtrends steirisch interpretiert

Foodtrends wie Nachhaltigkeit, pflanzliche Eiweißquellen, Pseudogetreide, regionale Produkte und kulinarische Kreativität haben aktuell große Bedeutung.

- Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln wird immer wichtiger. Hier liegt der Fokus auf Reduzierung von Lebensmittelabfällen.
- Regionale Produkte nehmen einen immer größeren Stellenwert bei den Gästen und Kund:innen ein.
- Pflanzliche Eiweißquellen wie Bohnen und Linsen werden weiterhin in unterschiedlichsten Formen auf unseren Tellern zu sehen sein.
- Pseudogetreide hält Einzug und begeistert in unterschiedlichen Facetten.
- Eier werden entstigmatisiert.
- Außerdem traut man sich auch an innovative Geschmackskombinationen ran und entdeckt traditionelle Zutaten wie Honig und Chili neu.

Gemeinsam entdecken wir die derzeit aktuellen Foodtrends. Wir beleuchten diese aus ernährungsphysiologischer Sicht und erarbeiten Möglichkeiten, wie man im Alltag in der Familie, wie auch mit Gästen und Kund:innen darauf eingehen kann. Die Theorieinhalten werden im anschließenden Kochworkshop köstlich und beispielhaft umgesetzt!

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	247,00 € TN-Beitrag 84,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern und interessierte Personen

Verfügbare Termine

08.02.2027 09:00, Sankt Georgen an der Stiefing

Ort	Sankt Georgen an der Stiefing
Beginn	08.02.2027 09:00
Ende	08.02.2027 14:30
Örtlichkeit	FS Neudorf - St. Martin, Neudorf 17, 8410 Sankt Georgen an der Stiefing
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021280
Trainer:in	Petra Wippel Sarah Hödl
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	08.02.2027, 09:00 - 10:30 Uhr
Termin 2	08.02.2027, 10:30 - 14:30 Uhr