

Workshop

„Verarbeitung von Leguminosen zu Produkten der menschlichen Ernährung“



Im März fand ein Workshop zur Verarbeitung von Leguminosen für die menschliche Ernährung im Rahmen des EIP Projektes „Kultivierung alternativer Eiweißquellen in rauen Lagen am Beispiel Mühlviertel“ am BIO-Hof der Familie Hofer in Arnreit statt.



Es wurde Tofu aus zuvor erzeugter Sojamilch hergestellt. Lupinen wurden gekocht und auf verschiedenste Arten weiterverarbeitet. Zur Herstellung von Tempeh wurden die gekochten Lupinen mit einer Pilz Starterkultur vermischt. Lupinenfaschiertes dient als Basis für schmackhafte Aufstriche, ist aber auch in der Küche vielseitig einsetzbar.

Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten bekamen die Teilnehmer Informationen über den Anbau der Leguminosen und deren Vorteile für den Boden und in der Fruchtfolge. Weiters wurden die positiven Auswirkungen dieser Lebensmittel für die menschliche Ernährung besprochen sowie wertvolle Tipps für die Verarbeitung zu Hause mitgegeben.

Magdalena und Michael Hofer bieten den Workshop für Interessierte an. Näher Infos dazu gibt es bei Michael (0664 1586530), Magdalena (0660 5443088) oder unter hof@bio-hofer.at.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

