

Einfache vegane und vegetarische Küche für die Gastronomie

Genussvoll, vielseitig und praxisnah umgesetzt

Immer mehr Gäste entscheiden sich bewusst für eine vegetarische oder vegane Ernährung – und wünschen sich dabei nicht nur Alternativen, sondern echte Vielfalt und Genuss auf der Speisekarte.

Dennoch ist das Angebot in vielen Küchen noch ausbaufähig, obwohl die pflanzenbasierte Küche unglaublich vielseitig, kreativ und geschmackvoll sein kann. Häufig liegt das weniger am fehlenden Interesse als vielmehr an Unsicherheiten: Welche Zutaten eignen sich? Wie lassen sich Gerichte unkompliziert umsetzen? Und wie integriert man vegane und vegetarische Speisen alltagstauglich in bestehende Abläufe? In diesem Kochkurs entdecken Sie die bunte Welt der pflanzlichen Küche – praxisnah, genussvoll und ohne großen Mehraufwand. Sie lernen vielseitige Zutaten kennen und erfahren, wie sich vegane und vegetarische Gerichte einfach und wirkungsvoll in Ihre Speisekarte oder Ihr Buffet integrieren lassen. Freuen Sie sich auf neue Impulse, alltagstaugliche Lösungen und kreative Ideen, die zeigen: Pflanzliche Küche ist keine Einschränkung, sondern eine echte Bereicherung.

Inhaltsauszug:

- Veganes Tasting – Vielfalt erleben und genießen
- Tierische Produkte einfach und kreativ durch pflanzliche Alternativen ersetzen
- Effiziente Vorbereitung und durchdachte Lagerhaltung
- Inspirierende vegane und vegetarische Ideen für ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet

Kursnummer:	BRT40002
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Di., 16.03.2027 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Werner Heizler , Küchenmeister, Heizler Gastronomie
Kursgebühr:	129,00 € inkl. Materialkosten
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Werner Heizler



Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!