



Landwirtschafts-Workshop für Direktvermarkter von österreichischen Sojaprodukten



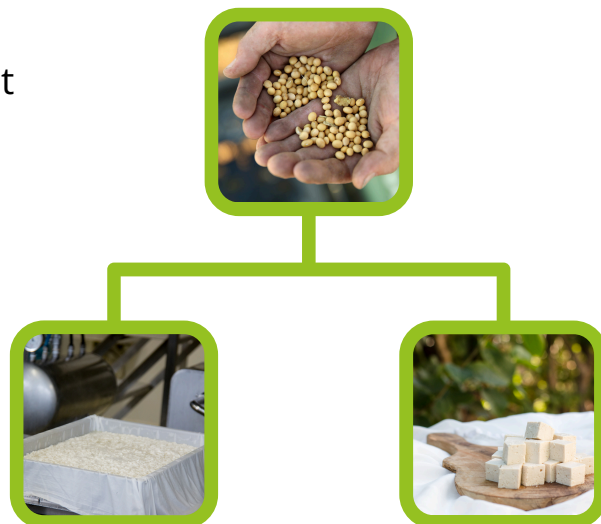
Im Rahmen des Projekts "Soja zum Genießen" bietet der Verein Soja aus Österreich jetzt geförderte Landwirtschafts-Workshops für Direktvermarkter an. Workshop-Leiter sowie Mitglieder des Vereins Ernst Ternon, ehem. Geschäftsführer Sojarei, sowie Wolfgang Wurth, Gründer Farmento, erzählen ihre Erfolgsgeschichten.

Tofu, Tempeh und Edamame ab Hof erhöhen die Wertschöpfung

Immer mehr Menschen wollen immer öfter pflanzlich essen, am liebsten Lebensmittel aus der Region. Wenig verarbeitete Sojaprodukte von lokalen ProduzentInnen werden daher in der Gastronomie sowie bei privaten KonsumentInnen steigend nachgefragt. Die Herstellung und der Verkauf von Sojaprodukten ab Hof, bietet Ihnen die Chance für eine höhere Wertschöpfung aus Ihrer Sojabohnenernte. In unserem Workshop erwerben Sie das notwendige Know-how, um aus eigenen Sojabohnen ansprechende Produkte für die Direktvermarktung herzustellen. Tofu, Tempeh und Edamame - wir zeigen wie es geht!

Unser Programm - Theorie und Praxis

- Basiswissen über Anbau und Klimawirksamkeit
- Inhaltsstoffe und gesundheitliche Vorteile
- Wissenswertes zu speziellen Sojasorten wie z.B. Edamame
- Vorstellung Gerätschaften für die Produktion
- Herstellung von Tofu, Tempeh und anderen geeigneten Produkten
- Organisation ab Hof Verkauf
- Dauer 5 bis 6 Stunden



Sie wollen mehr wissen? Für weitere Informationen stehe ich zur Verfügung:

Mag. Bettina Benya

bettina.benya@soja-aus-oesterreich.at

www.soja-aus-oesterreich.at

Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Landwirtschafts-Workshop für Direktvermarkter von österr. Sojaprodukten



Vorstellung Workshopleiter



Mag. Ernst Ternon

Mit über 30 Jahren Erfahrung als geschäftsführender Gesellschafter der Sojarei Vollwertkost GesmbH blickt Mag. Ernst Ternon auf eine spannende Reise zurück.

In dieser Zeit gelang es ihm, Tofu von einem Nischenprodukt zu einem fest etablierten Lebensmittel zu machen, das heute auf keinem Speiseplan gesundheitsbewusster Konsumenten fehlt.

Nun gilt seine Leidenschaft der handwerklichen Herstellung hochwertiger Tofu-Produkte. Dabei hat er erkannt, dass gerade kleinere Produktionseinheiten die Möglichkeit bieten, die ursprünglichen Qualitäten und geschmacklichen Vorzüge von Tofu gegenüber der industriellen Massenproduktion hervorzuheben. Heute möchte Herr Mag. Ternon seine Erfahrungen weitergeben und hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Kunst der Tofu-Herstellung im Rahmen von Workshops zu teilen. Sein Ziel ist es, Menschen zu inspirieren, die sich für die Produktion und den Genuss von handwerklichem Tofu begeistern können.



Wolfgang Wurth

Schon in frühester Kindheit ist Wolfgang Wurth mit dem Thema Fermentation in Berührung gekommen. Sein Vater fermentierte Rettich im Keller und seine Mutter bäckt seit über 40 Jahren Brot mit dem gleichen Sauerteig. 2019 machte er seine Passion zum Beruf, Farmento wurde gegründet. Ein Schritt, der sich gelohnt hat. Mittlerweile werden auf 10 ha spezielle Sojasorten angebaut.

Tempeh, ein Produkt der ersten Stunde, wird Ihnen in diesem Workshop vorgestellt. Es wird besonders in der Gastronomie für vegane und vegetarische Gerichte nachgefragt und ist ein perfekter Einstieg in die Erweiterung und Verarbeitung der eigenen Produkte. Wolfgang Wurth wird seine Erfahrungen in den Bereichen Aufbau einer kostengünstigen Produktion, Tempeh-Herstellung und Vermarktung mit Ihnen teilen. Die Geschichte von Farmento zeigt, dass es auch für kleinstrukturierte landwirtschaftliche Betriebe möglich ist, erfolgreich in die Lebensmittelproduktion einzusteigen und damit einen wesentlichen Beitrag für eine ernährungssouveräne Gesellschaft zu leisten.