



Koch-Workshop

für die Gastronomie

mit österreichischen Sojaprodukten



Im Rahmen des Projekts **“Soja zum Genießen”** bietet der Verein Soja aus Österreich jetzt geförderte Koch-Workshops für die Gastronomie an. Workshop-Leiterin Elisabeth Fischer ist Köchin und Autorin von 55 Kochbüchern und Ernährungsratgebern. Die Workshops haben sich bewährt und erfreuen sich größter Beliebtheit!

Eine Bereicherung für jede Speisekarte und ein Beitrag zum Klimaschutz

Immer mehr Menschen wollen immer öfter vegan und vegetarisch essen. Neue kulinarische Genüsse sind gefragt, das bringt Herausforderungen, aber auch Chancen für die Gastronomie. In unserem Workshop kochen wir erprobte und praxistaugliche Rezepte mit Tofu, Tempeh, Sojamilchprodukten und Miso. Alle Produkte sind wenig verarbeitet und hergestellt aus der österreichischen Bio-Sojabohne. Das schmeckt, fördert die Gesundheit und entspricht dem Wunsch der Gäste nach Regionalität, Klimaschutz und Transparenz.

Unser Programm - Tradition trifft Innovation

- vegane und vegetarische Rezepte für Jause, Streetfood, Vor- und Süßspeisen, klassische Gerichte neu interpretiert
- große Auswahl österreichischer Sojaprodukte und deren Bezugsquellen
- Wissenswertes zur Sojabohne
- gesundheitliche Vorteile
- erfolgreiche Kommunikation und Werbung
- Handout mit Rezepten
- Dauer 4 bis 5 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,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Koch-Workshop für die Gastronomie mit österreichischen Sojaprodukten

Vorstellung Workshopleiterin



Elisabeth Fischer, Obmann Stellvertreterin des Vereins Soja aus Österreich, ist Autorin von 59 Kochbüchern. In ihrem vegetarischen Restaurant in München hat sie bereits 1983 Tofu und Tempeh produziert. Für ihre Bücher und Gourmetzeitschriften hat die Pionierin der vegetarischen Küche hunderte Rezepte mit Sojaprodukten entwickelt, darunter auch für ihr neues Werk "Tofu, Miso, Tempeh - Soja neu entdecken und genießen mit 100 Lieblingsrezepten".

Elisabeth Fischer berät ebenfalls Gastronomiebetriebe, reformiert Betriebskantinen und veranstaltet Kochworkshops sowie Fortbildungen für Gastronomen:

- 2025 „Soja zum Genießen, kulinarische Chancen für Österreich“ Vortrag, Buffet und Schaukochen, Hagelversicherung Wien
- 2025 „Tofu und Fleisch passen gut zusammen“ Kochworkshop mit Südoststeirischen Bäuerinnen, Die frische KochSchule, LG Steiermark
- 2024 „kulinarische Chancen für die Gastronomie – vegan & vegetarisch genießen mit österreichischen Sojaprodukten“ , Kochworkshop LöKe Kochschule / Vulkanland Regionalmanagement
- 2024 Eiweißsymposium FS Schloss Stein, Kochworkshop mit SchülerInnen, Vortrag, Vulkanland Regionalmanagement
- 2024 Eiweißsymposium HLW Mureck, Kochworkshop mit Schüler:innen, Vortrag, Vulkanland Regionalmanagement
- 2023 Eiweißsymposium HLW Feldbach, Kochworkshop mit Schüler:innen, Vortrag
Vulkanland Regionalmanagement
- 2023 Night of European Soy "menu from tradition to Fusion" , Weltsojakongress, Weltmuseum Wien, Donau Soja
- 2022 1. Wiener Soja Heuriger und 1. Wien Soja Genuss Messe
Volkskundemuseum Wien, Buffet kalt und warm
- 2022 Regionale Sojaprodukte für die vegane und vegetarische Speisekarte, Workshop, Tut gut Wirte Niederösterreich
- 2021 Klima-Grätzl Fest Meidlinger Markt, Streetfood-Stand
- 2021 Die vegane Speisekarte, Kochworkshop, Nationalpark Partnerbetriebe
- 2019 Soja N`Most, Volkskundemuseum Wien, Messe und Buffet kalt und warm