

Praxisseminar für die Herstellung pflanzlicher Alternativen auf Haferbasis: Drinks, Desserts und fermentierte Produkte

20. – 22. Oktober 2025

Kursbeschreibung

Das dreitägige Seminar von V-Comp Pro und LAZBW umfasst sowohl Theorie- als auch Praxiseinheiten. Vermittelt werden relevante Grundkenntnisse für die Herstellung pflanzlicher Milchalternativen und -produkte auf Haferbasis. Die Praxiseinheiten finden in der Lehr- und Versuchsmolkerei des LAZBW (Wangen/Allgäu) statt. **Zielgruppe** sind Beschäftigte aus Molkereien bzw. der Lebensmittelindustrie, die in die Herstellung pflanzlicher Alternativen einsteigen oder ihr bestehendes Sortiment erweitern möchten. Die Praxiseinheiten finden in **Kleingruppen von max. 8 Personen** statt.

Mo – Mi 9:00 – 16:45 Uhr

Inhalte

Theorie

- Technologien pflanzlicher Milchalternativen
- Hafer-Compounds: Anwendung und Potenzial
- Fermentation und Kulturen
- Sensorische Beurteilung inkl. Verkostung
- Der Markt: Aktuelle Kundenbedürfnisse, Entwicklungen & Trends

Praxis

- Herstellung von Haferdrinks
- Herstellung von Hafergurt
- Herstellung von Haferdesserts

Hinweise

- ▶ Die Teilnahmegebühr beträgt **950 €** pro Person (inkl. Mittagessen und Pausenbewirtung).
- ▶ Hygienekleidung und Sicherheitsschuhe (S2) sind mitzubringen.
- ▶ Eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) wird für die Teilnahme vorausgesetzt.

Veranstaltungsort und Kontakt

Landwirtschaftliches Zentrum Baden-Württemberg
Am Maierhof 7
88239 Wangen im Allgäu
Tel: 07522/9312-111 | Fax: 07522/9312-113
E-Mail: poststelle-mw@lazbw.bwl.de
www.lazbw.de

Anmeldung

unter www.lazbw.de (Bildung/Kurse) bis spätestens **12.10.2025**.

Übernachtung

Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie auf www.wangen.de.

