

LEHRGANG ZUR VEGANEN UND VEGETARISCHEN KÜCHE

plant based kitchen

Kompakt-Lehrgang
Beginn am Montag, 27. Oktober 2025



Hoteliers- und Gastwirteverband

SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE
I-39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello
Tel. 0471 317 700 STK-CTA@HGV.IT www.STK-CTA.IT



VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE ERFOLGREICH IN DER KÜCHE UMSETZEN

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten und Menüs wächst. Neben der kleineren Gruppe an Menschen, die sich strikt vegetarisch oder vegan ernähren, steigt vor allem auch jene der sogenannten „Flexitarier“, die nur selten Fleisch essen und daher ebenso gezielt pflanzenbetonte Gastro-Angebote suchen – aus gesundheitlichen, ethischen oder umwelttechnischen Gründen.

Vegetarische und vegane Ernährung ist daher mehr als nur ein Trend. Und die wahre Kunst besteht darin, Gerichte zu kreieren, bei denen man sich gar nicht fragt, ob sie vegetarisch oder vegan sind – sondern die einfach nur gut sind! Es geht um Geschmackserlebnisse, die nichts vermissen lassen.

Dieser viertägige Lehrgang zeigt konkret auf, wie es gelingt, in der Küche die Vielfalt an Gemüse, Obst, Getreide und Hülsenfrüchten für attraktive Gerichte zu nutzen und sie in die Küchenabläufe optimal zu integrieren. Die vier erfahrenen Referenten bringen viele Praxistipps und Rezepte mit, um pflanzenbetonte, geschmacksvolle, abwechslungsreiche und bunte Speisen und Menüs zu gestalten.

In den vier Tagen geht es um:

- Grundsätze der vegetarischen und veganen Küche;
- kalte und warme vegetarische und vegane Vorspeisen;
- attraktive pflanzenbasierte Hauptgänge;
- die Kür: vegane Süßspeisen und Desserts.

Inkludiert ist zudem der Kochkursworkshop mit Kurt Resch im Biohotel Steineggerhof, Steinegg.

Dieser Lehrgang wird vom Bereich Weiterbildung im HGv in Zusammenarbeit mit dem Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung angeboten.

KURSNUMMER:

100

Lehrgangsleitung: Philipp Stohner, Spitzenkoch, Dipl. Küchenmeister NQR6, Präsident Tiroler Kochverband, Lehrgangsleiter dipl. Küchenmeister Ausbildung Tirol, Ausbildungsleiter Küche WIFI Tirol, Founder [innovative.tradition], TV-Koch, Mastermind@ s'kammerli, Nauders

Termine: 27. und 30. Oktober, 10. und 20. November 2025

Dauer: jeweils von 9 bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen, am 30. Oktober nachmittags im Biohotel Steineggerhof, Steinegg

Kursgebühr: 1.065 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 432 Euro + 22% MwSt.

Information und Anmeldung: Bereich Weiterbildung, HGv Bozen, Tel. 0471 317 790, weiterbildung@hgv.it oder www.hgv.it



Modul 1: Grundsätze der vegetarischen und veganen Küche

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT	ORT
Montag, 27. Oktober 2025	9–17 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Neue Bedürfnisse der Gäste • Wie damit umgehen und das Küchenteam mitnehmen • Effiziente Umsetzung in der Küchenorganisation • Zubereitung spannender veganer und vegetarischer Hauptgerichte <p>Philipp Stohner, Tirol Küchenmeister, TV-Koch, Ausbildungsleiter Küche WIFI Tirol</p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Modul 2: Vegane, süße Teige und Massen und Praxisbeispiel

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT	ORT
Donnerstag, 30. Oktober 2025	9–12 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Massen und Teige für die Patisserie • Vielfalt an Temperatur- und Texturspielen • Saisonale und regionale Rezepte <p>Martin Leitner, Brixen Küchenmeister, Diätkoch und Nahrungsmitteltechniker</p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
	13–17 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Einblick in die Hotel- und Küchenphilosophie von Lisa und Kurt Resch • Führung durch Garten und Haus • Kochworkshop zu 2–3 Signature Dishes des Hauses <p>Kurt Resch, Steinegg Buchautor, Chefkoch und Gastgeber im Biohotel Steineggerhof</p>	Biohotel Steineggerhof, Steinegg

Modul 3: Kalte und warme vegane Vorspeisen

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT	ORT
Montag, 10. November 2025	9–17 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Attraktive kalte Vorspeisen • Vegane Risotti, Teigtaschen, Pasta und Knödel • Kreative Küche mit nährstoffreichen und gesunden Lebensmitteln <p>Christof Hellweger, Ahrntal Küchenmeister, Kochfachlehrer, Ernährungsberater zur veganen Küche</p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Modul 4: Vegane, süße Cremes und Speiseeis

TAG	DAUER	THEMA und REFERENT	ORT
Donnerstag, 20. November 2025	9–17 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze bei veganen Desserts • Wie arbeiten ohne Ei und Milchprodukte <p>Christof Hellweger, Ahrntal Küchenmeister, Kochfachlehrer, Ernährungsberater zur veganen Küche</p> <p>Speed-Cooking als Abschluss mit Philipp Stohner</p>	Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

DIE REFERENTEN

Philipp Stohner
Lehrgangisleiter, Tirol



Kernkompetenz: Langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung im Köche-Bereich, Weltmeister-Trainer des österreichischen Koch-Nationalteams, Koch der Köche Österreichs 2016, Mitentwickler des Vier-Hauben Lokal „s'kammerli“ in Nauders, Koch aus Leidenschaft.



Martin Leitner
Brixen

Kernkompetenz: Entwicklung kreativer, pflanzenbasierter Rezepte, langjährige Erfahrung als Diätkoch mit hohem Anspruch an Qualität und Sensorik.

Christof Hellweger
Ahrntal



Kernkompetenz: Kocherfahrung im deutschsprachigen Ausland und Italien, vegane Ernährungsberatung, Initiator des veganen Schulrestaurants „vegabula“ in Bruneck.



Kurt Resch
Steinegg

Kernkompetenz: Kreative, pflanzenbasierte Bioküche mit Fokus auf saisonale und regionale Zutaten. Zudem Entwicklung geschmackvoller, vegan-vegetarischer Gerichte aus dem eigenen Permakulturgarten.

Bereich Weiterbildung

Schlachthofstraße 59

39100 Bozen

Tel. 0471 317 790

weiterbildung@hgv.it

www.hgv.it