

V7667S Die Ölmühle Garting in Schnaitsee - Führung mit Verkostung

Beginn	Dienstag, 13.10.2026, 18:00 - 20:15 Uhr
--------	---

Kursgebühr	17,00 €
------------	---------

Dauer	1 x
-------	-----

Kursleitung	Toni Lamprecht
-------------	----------------

Kursort	Schnaitsee, Ölmühle, Garting 2
---------	--------------------------------

In der Ölmühle Garting werden 30 verschiedene Speise-, Würz- und Kräuteröle mit vollem Spektrum der Nährstoffe gewonnen, u. a. Nussöle, Mariendistel-, Mohn-, Kürbiskern-, Hanf-, Schwarzkümmel- und Leinöl. Verarbeitet werden auch Sorten wie der Iberische Drachenkopf, auch Ölziest genannt, der ähnlich dem Leinöl ist. Wertvolle Inhaltsstoffe der Öle wie Omega 3 und 6 sowie der natürliche Geschmack bleiben durch schonende Kaltpressung erhalten. Lassen Sie sich überraschen von der Explosion der vielfältigen Düfte und Geschmacksaromen. Die Öle eignen sich zum Backen, Braten und Frittieren. Sie verkosten verschiedene Öle, Saaten, Kerne und Mehle und erhalten Tipps zur Koch- und Backanwendung. Bei der Besichtigung erhalten Sie viele Informationen zum Geschmack, lernen, wie die Öle unterstützend für die Gesundheit eingesetzt werden können und wie sie am besten verarbeitet werden. Das Herstellungsverfahren vom Rohstoff bis zur gefüllten Flasche wird anschaulich gezeigt. Jeder Teilnehmer nimmt eine Flasche Öl mit nach Hause.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
13.10.2026	18:00 - 20:15 Uhr	Schnaitsee, Ölmühle, Garting 2