W7668S Die Ölmühle Garting in Schnaitsee - Führung mit Verkostung

Beginn	Dienstag, 20.04.2027, 18:00 - 20:15 Uhr
Kursgebühr	18,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Manfred Heistracher
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. Sie verkosten verschiedene Öle und wir stellen unsere Neuigkeiten vor (Pestos, Senfkaviar, Naturkosmetik - da sind unsere Öle die Hauptbestandteile).
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
20.04.2027	18:00 - 20:15 Uhr	Schnaitsee, Ölmühle, Garting 2