

Zertifikatslehrgang Ölesommelier/e mit Schwerpunkt Kürbiskernöl

Kürbiskernöl wird meist als würzig aromatische Marinade auf Salat serviert. Das grüne Gold kann aber viel mehr. In diesem Zertifikatslehrgang bilden wir Sie zu Kürbiskernöl-Botschafter:innen aus. Sie bekommen einen umfassenden Überblick über die Entstehung und Kultur des Ölkürbis, befassen sich mit Produktion und Qualitätssicherung, schärfen Ihre Sinne im Bereich Sensorik und lernen, welche Qualitätsparameter für ein hochwertiges Öl ausschlaggebend sind. Die Verwendungsvielfalt und die kulinarischen Möglichkeiten sind neben rechtlichen Informationen, Marketing und Produktpräsentation zentraler Bestandteil dieser Ausbildung. In Theorie und Praxis sowie auf Exkursionen zu landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, zu Ölmühlen und auf Veredelungsbetriebe führen wir Sie durch das "Kürbisjahr" und bieten Ihnen Gelegenheit, sich auch mit der betriebseigenen Qualitätssicherung zu befassen.

Information

Kursdauer:	112 Einheiten
Kursbeitrag:	1.139,00 € gefördert 2.278,00 € ungefördert
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirt:innen, Mitarbeiter:innen von Ölmühlen und Genussläden, Seminarbauer:innen, Profiverkoster:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine