
Zertifikatslehrgang Ölesommelier/e mit Schwerpunkt Kürbiskernöl

Blended Learning Format - Präsenzphasen mit digitalem Lernen kombiniert

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.

[Hier kommen Sie zu mehr Information und zur Anmeldung!](#)