

LFI-Zertifikatslehrgang Kürbiskernölsommelier/ière

Kürbiskernöl wird meist als würzig aromatische Marinade auf Salaten serviert. Das grüne Gold kann aber viel mehr. In diesem Zertifikatslehrgang bilden wir Sie zur/m "zertifizierten Kürbiskernölsommelier/ière" aus. Sie bekommen einen umfassenden Überblick über die Entstehung und Kultur des Steirischen 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, Ölmühlen und auf Veredelungsbetrieben führen wir Sie durch das "Steirische Kürbisjahr" und bieten Ihnen Gelegenheit, sich auch mit der betriebseigenen Qualitätssicherung zu befassen. **(Terminänderungen und Ortsänderung möglich!)**

Information

Kursdauer:	112 Einheiten
Kursbeitrag:	2.278,00 € TN-Beitrag ungefordert 1.139,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirt:innen, Mitarbeiter:innen von Ölmühlen und Genussläden, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Profiverkoster:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Für Exkursion: festes Schuhwerk, wetterfest Kleidung, Sonnen-/Regenschutz, Getränk
Anrechnung:	2 Stunde(n) für ÖPUL23-UBB oder BIO-BIODIVERSITÄT

Verfügbare Termine