

# Speiseöl Praxisseminar

## Pressen von Ölsaaten zu Speiseöl,

Das Seminar richtet sich an alle, die gerne wissen was Sie essen... Hier können Sie mit uns zusammen auf kleinen handbetriebenen Ölpresen Ihr eigenes Speiseöl pressen und weiterverarbeiten...

Markus Schäfer (Holzer-Permakultur-Praktiker / Obst und Gartenfachwart-LOGL) und Jutta Schulz (Kräuterfachfrau / Obst und Gartenfachwartin-LOGL) nehmen Sie mit auf Entdeckungsreise ins Reich der Saaten und Öle. Von A wie Amaranth bis Z wie Zitrone. Je nach Verfügbarkeit des Grundmaterials, pressen wir z B: Walnüsse, Kürbiskerne, Raps...

### Seminarinhalte :

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen wie Sie mit einfachen Gerätschaften Ihr eigenes, leckeres und gesundes Speiseöl pressen können, was gute Öle ausmacht, was mit einer einfachen Ölpresse alles für Saaten mit min. 25% Ölgehalt gepresst werden können.

Außerdem ist es möglich leckere Pasten aus Walnuss etc. zu machen mit dieser Presse.



### Termine/Orte:

14. Juli 2017 Freitag 17:30 - 20:30 Uhr

79254 Oberried  
(Genaue Adresse wird bei Anmeldung bekanntgegeben)

**Kosten: 35€**

Infos und Anmeldung

Bei Markus Schäfer, Ibentalstrasse 21, 79256 Buchenbach , Tel. 07661/2769 (auch AB), Email: [info@naturklang.eu](mailto:info@naturklang.eu)  
Es folgt eine Bestätigung per Mail, womit die Anmeldung als verbindlich gilt.  
Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie unsere Teilnahmebedingungen gemäß Webseite.