

## Speiseölproduktion

Dieses Seminar richtet sich vor allem an Produzenten von regional hergestellten Speiseölen. Beim Seminar werden folgende Themenbereiche behandelt: Einflüsse von Herstellung und Lagerung auf die Speiseölqualität, rechtliche Rahmenbedingungen und sensorische Beurteilungen. Ebenso erhalten Sie Informationen über die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung zur Vermarktung der Öle.

Im Rahmen des Seminars besteht die Möglichkeit eigene mitgebrachte Ölproben sensorisch beurteilen zu lassen

Änderungen vorbehalten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 100,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Betreiber von dezentralen Ölpresen, Direktvermarkter: innen von Speiseöl, Direktvermarkter:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Eigene Ölproben

### Verfügbare Termine

#### 21.01.2026 09:00, Baumgartenberg

Ort	Baumgartenberg
Beginn	21.01.2026 09:00
Ende	21.01.2026 17:00
Örtlichkeit	Gästehaus Zickerhofer, Steindl 101, 4342 Baumgartenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2241/15
Trainer:in	Mag. Dr. Franz Siegfried Wagner Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser
Termin 1	21.01.2026, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	21.01.2026, 10:00 - 17:00 Uhr