

# Alles rund ums Olivenöl – Fachvortrag mit Verkostung



**Elisabeth Tsapekis**

## Was macht ein hochwertiges Olivenöl aus?

Die Feststellung, ob ein Olivenöl gut (und korrekt) ist oder nicht, ist nicht Geschmackssache! – sondern eine Frage der Sachkenntnis.

Dann erst stellt sich die Frage, ob mir das spezielle Öl auch schmeckt. Denn es gibt sehr geschmacksunterschiedliche hochwertige Öle – das ist wie beim Wein oder Käse oder Apfel.

## Bei meinem Vortrag ...

- \* ... werden Sie erfahren, was hinter den Bezeichnungen „extra virgin“ / „nativ extra“, Kaltpressung und BIO steckt.
- \* Außerdem erzähle ich Ihnen von meinen eigenen Erfahrungen bezüglich Olivenhainpflege, Ernte und Olivenölproduktion.
- \* Wir werden die Gesundheitsaspekte und Verwendungsmöglichkeiten des Olivenöles besprechen.
- \* Ich werde Ihnen erklären, welche Rahmenbedingungen notwendig sind, um ein gutes Olivenöl zu produzieren, und wie es qualitätserhaltend gelagert werden muss.

Und selbstverständlich werden wir dann unser Wissen in die Praxis umsetzen und einige Olivenöle verkosten.

Gemütlicher Ausklang.

Sie können auch gerne EliTsa's Olivenöle kosten und erwerben.

**Um Anmeldung wird gebeten:**

**0676 4020553 , [office@elitsas.com](mailto:office@elitsas.com)**

0664 2415462, [office@kuerbisundkuchen.at](mailto:office@kuerbisundkuchen.at)



**WO:**

**KÜRBIS & KUCHEN**

**Waltendorfer Hauptstrasse 112a**

**WANN:**

**Dienstag 2.4.2019, 18.30 – 20.00**

**Kosten: freiwillige Spende**