

Aktionstage Ökolandbau Niedersachsen

Die Entstehung delikaten Speiseöls

Boffzen. Am 15. Juni um 15 Uhr lädt die Ölmühle Solling in 37691 Boffzen in die Höxtersche Straße 1 zu einer Informier- und Probierrunde ein. Gudrun und Sebastian Baensch und ihre Mitarbeiter erklären anhand einer Schäumühle den Weg von der Saat zum delikaten Öl. Was ist bei der Kaltpressung von Ölen zu beachten? Wo liegen die Vorteile der handwerklichen Herstellung? Das Team der Ölmühle beantwortet auf einer Führung alle Fragen. Anschaulich geht es auch zu bei der „Station“ Mühlengarten. Hier können die Besucher Ölpflanzen und Heilkräuter entdecken und kennenlernen. Tipps für die Verwendung von kaltgepressten Ölen in der Küche gibt es außerdem und es besteht die Möglichkeit, die Bio-Ölspezialitäten der Ölmühle Solling zu probieren. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Sie beginnt am Donnerstag, dem 15. Juni, um 15 Uhr und endet gegen 16.30 Uhr. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Alle Termine der Aktionstage Ökolandbau Niedersachsen und weitere Informationen sind auf www.aktionstage-oekolandbau.de zu finden.

Ansprechpartnerin für die Redaktion:

Bettina Stiffel, Tel. 04262-959364, aktionstage@oeko-komp.de