

Besuch Hofgut am Dobl mit ÖlTasting

Das wertvolle Handwerk eines Ölmüllers direkt erleben und aus erster Hand erfahren, was die Qualitätsmerkmale und Eigenschaften wertvoller Speiseöle sind, erleben wir beim unserem Ausflug nach Thannenmais bei Reisbach. Gemeinsam besuchen wir die Ölmühle am Hofgut am Dobl und erfreuen uns gemeinsam an einem inspirierenden Genuss- und Wissenserlebnis der besonderen Art. Nicht umsonst werden hochwertige Speiseöle als gepresstes Gold bezeichnet. Unter fachkundigen Anleitung des Ölmüllers Ralf Schäfer erfahren wir als Gruppe alles Wissenswertes über die Herstellung wertvoller Omega-3-Speiseöle sowie entscheidendes Grundwissen, das beim Kauf und der Verwendung von Ölen und Omega-3-Produkten grundsätzlich beachtet werden sollte. Der Neurowissenschaftler, Gesundheits- und Naturexperte Ralf Schäfer erklärte auf verständliche Weise die ernährungspsychologischen Eigenschaften gesunder Pflanzennährstoffe und wird das ÖlTasting zu einem besonderen Erlebnis machen. Anschließend besteht die Möglichkeit, im hauseigenen Hofladen einzukaufen.

Kosten: 30 EUR inklusive Hofgut-Begrüßungscocktail (alkoholfrei), 75–90-minütiges ÖlTasting mit begleitenden Vorspeisen, anschließendem Hauptgang und Dessert; Wasser eingedeckt auf den Tischen. Dauer insgesamt 2,5-3 Stunden