

## Pflanzenöle - Ölpflanzen

Pflanzenöle, die man auch selber herstellen kann, wurden und werden in den unterschiedlichsten Bereichen benötigt. Immer wieder hört und liest man von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, von Omega 3 oder Omega 6 - was ist besser? Was bedeutet es genau und wie wirkt es sich auf die jeweiligen Anwendungen aus.

Woraus und wie können wir gute Öle herstellen bzw. wozu können wir sie verwenden?

Anwendungen in Kosmetik, Kulinarik und Technik in theoretischer und praktischer Form!

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 55,00 (pro Person gefördert), € 90,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Natur und Garten
<b>Zielgruppe:</b>	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
<b>Anrechnung:</b>	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

#### 08.03.2021 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	08.03.2021 09:00
Ende	08.03.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21069-135
Trainer/in	Michael Pfeifer