

Uhrzeit	Samstag, 10.Okt	Sonntag, 11.Okt	Montag, 12. Okt.	Dienstag, 13. Okt	Mittwoch, 14. Okt
11:00 h		<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt und Nicola Perrucci</b> Die Geschichte des Olivenbaumes im Mittelmeerraum. Von den Pharaonen bis heute.	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Unterschiede zwischen Olivenöl und pflanzlichen Ölen.	<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt und Nicola Perrucci</b> Die Geschichte des Olivenbaumes im Mittelmeerraum. Von den Pharaonen bis heute.	<b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Paarungen zwischen Olivenölen extra nativ und anderen Lebensmitteln
11:45 h	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Nicola Perrucci</b> Situation des Olivenöls auf dem Weltmarkt. Neue Herausforderungen.	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Die Verkostung von nativem Olivenöl. Defekte und Attribute: Wie man sie identifizieren kann.	<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Oliven-Anbauggebiete außerhalb des Mittelmeerraums.	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Die Verkostung von nativem Olivenöl. Defekte und Attribute: Wie man sie identifizieren kann.	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Die Verkostung von nativem Olivenöl. Defekte und Attribute: Wie man sie identifizieren kann.
12:30 h	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Die Verkostung von nativem Olivenöl. Defekte und Attribute: Wie man sie identifizieren kann.	<b>Anbau und Verarbeitung des Olivenöls</b> <b>Nicola Perrucci</b> Gewinnungsprozess. Traditionell und modern. Einflüsse auf das Profil vom Olivenöl.	<b>Organoleptische Bewertung</b> <b>Ehud Soriano</b> Die Verkostung von nativem Olivenöl. Defekte und Attribute: Wie man sie identifizieren kann.	<b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Welches Olivenöl extra nativ passt zu welchem Gericht? Verschiedene Profile, verschiedene Möglichkeiten.	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Lage des Olivenölmarktes in Deutschland
13:15 h	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Olivenöl kaufen: Empfehlungen und Ratgeber.	<b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Hedonistische Verkostung von Olivenöl extra nativ	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Lage des Olivenölmarktes in Deutschland	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Lage des Olivenölmarktes in Deutschland	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Nicola Perrucci</b> Situation des Olivenöls auf dem Weltmarkt. Neue Herausforderungen.
14:00 h	<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt und Nicola Perrucci</b> Die Geschichte des Olivenbaumes im Mittelmeerraum. Von den Pharaonen bis heute.	<b>Olivenöl und Gesundheit</b> <b>Ehud Soriano</b> Viel mehr als ein Lebensmittel: Olivenöl und seine gesundheitlichen Komponenten	<b>Olivenöl und Gesundheit</b> <b>Ehud Soriano</b> Vorteile und positive Eigenschaften der Mediterran-Diät.	<b>Anbau und Verarbeitung des Olivenöls</b> <b>Nicola Perrucci</b> Agronomische Faktoren und ihre Einflüsse auf das Profil vom Olivenöl.	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Olivenöl kaufen: Empfehlungen und Ratgeber.
14:45 h	<b>Olivenöl: Marktsituation</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Lage des Olivenölmarktes in Deutschland	<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Römische Agrarexperten. Über den Olivenbaum und sein Öl.	<b>Chile</b> <b>Denise Langevin</b> Olivenöl in Chile: Produktion mit Qualität verbunden. Der Anfang des Olivenölanbaus in Chile; Gebiete; Anbau: verschiedene Modelle; aktuelle Anbau-Fläche; Olivensorten und Flächen; Hauptmärkte; Degustation von verschiedenen Olivenölen aus Chile	<b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b> <b>Carmen Sánchez García</b> Paarungen zwischen Olivenölen extra nativ und anderen Lebensmitteln	<b>Kulturelle Aspekte des Olivenöls</b> <b>Dr. Horst Schäfer-Schuchardt</b> Römische Agrarexperten. Über den Olivenbaum und sein Öl.

15:30 h	<p><b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García</b> Welches Olivenöl extra nativ passt zu welchem Gericht? Verschiedene Profile, verschiedene Möglichkeiten.</p>	<p><b>Olivenöl: Marktsituation</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García</b> Olivenöl kaufen: Empfehlungen und Ratgeber.</p>	<p><b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García</b> Welches Olivenöl extra nativ passt zu welchem Gericht? Verschiedene Profile, verschiedene Möglichkeiten.</p>	<p><b>Olivenöl: Marktsituation</b></p> <p><b>Nicola Perrucci</b> Situation des Olivenöls auf dem Weltmarkt. Neue Herausforderungen.</p>	<p><b>Die hedonistische Seite vom Olivenöl</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García</b> Welches Olivenöl extra nativ passt zu welchem Gericht? Verschiedene Profile, verschiedene Möglichkeiten.</p>
16:15 h	<p><b>Anbau und Verarbeitung des Olivenöls</b></p> <p><b>Nicola Perrucci</b>  Agronomische Faktoren und ihre Einflüsse auf das Profil vom Olivenöl.</p>	<p><b>Agrotourismus in der Olivenöl-Welt</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García, Ehus Soriano</b>  Einige Vorschläge, um die Wurzeln des Olivenöls kennenzulernen.</p>	<p><b>Agrotourismus in der Olivenöl-Welt</b></p> <p><b>Carmen Sánchez García, Ehus Soriano</b>  Einige Vorschläge, um die Wurzeln des Olivenöls kennenzulernen.</p>	<p><b>Organoleptische Bewertung</b></p> <p><b>Ehud Soriano</b>  Unterschiede zwischen Olivenöl und pflanzlichen Ölen.</p>	