



Kulinarische Sensorik – (immer) ein Genuss?

Dienstag, 29. Mai 2018

Das Sensorik Netzwerk Österreich und die Fachschule Silberberg laden Sie zu einer gemeinsamen Veranstaltung zum Themenkreis **SENSORIK** ein!

PROGRAMM

- 13:30-14:30 **Get Together**
Präsentation von Produkten der steirischen landwirtschaftlichen Fachschulen
- 14:30 Beginn der Vortragsveranstaltung
- 14:30-14:45 **Begrüßung**
Assoc. Prof. DI Dr. Barbara **Siegmund** (TU Graz, SNÖ Obfrau)
RR Direktor Ing. Anton **Gumpl** (Fachschule Silberberg)
- 14:45-16:00 **Food Pairing in Theorie und Praxis: Was passt zusammen und warum?**
DDI Elisabeth **Buchinger** (Geschäftsführerin Sensorikum e.U.)
Dr. Eva **Derndorfer** (selbständige Sensoriktrainiererin und Buchautorin, Wien)
- 16:00-16:15 Pause
- 16.15-17:00 **Essen gehen. Wie beeinflusst uns die gastronomische Situation?**
Ass. Prof. DI Dr. Klaus **Dürschmid** (Universität für Bodenkultur, Wien)
- 17:00-17:30 **Angewandte Sensorik in Silberberg am Beispiel von Sauvignon blanc**
Ing. Reinhold **Holler** (Fachvorstand Weinbau, Fachschule Silberberg)
- 17:30-... **Networking** und **Verkostung** von Produkten aus der Region

Veranstaltungsort: Mehrzwecksaal der Fachschule Silberberg
Silberberg 1-5, 8430 Leibnitz

Anmeldung: Die Zahl der Plätze ist limitiert. Teilnahme nur gegen erfolgte Anmeldung.
Die Vergabe der Plätze erfolgt nach Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung. Online Anmeldung über die Homepages des SNÖ und der Weinbauschule Silberberg ab Mitte April 2018

Kosten: € 20,- Unkostenbeitrag (vor der Veranstaltung zu bezahlen)

Wir freuen uns, Sie in Silberberg begrüßen zu dürfen!