

SENSORIK

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Du möchtest wissen was bei der Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zu beachten ist?

Dann melde dich jetzt zu unserem Workshop an!

Termin: Mi., 01. Okt. 2025
von 8.00-12:00 und 13:30-17:30 Uhr

Ort: Lebensmittel Innovations- und Servicezentrum Dr. Wagner, Lebring

"WAS ERWARTET DICH?"

Unser Workshop gibt dir vertiefende Einblicke in die eigene sensorische Wahrnehmung, liefert praktisches Hintergrundwissen zur Erzeugung von hochwertigem steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und veranschaulicht diese Zusammenhänge.

Aufbauschulung: Di., 07. Okt. 2025
08:30- 12:30 Uhr



WEITERE INFO'S
SOWIE ANMELDUNG
unter
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt
Alois Eibler
Tel.: +43 664 602596 9993
E-Mail: alois.eibler@lk-stmk.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

**Das Land
Steiermark**
A10 - Land- und Forstwirtschaft


Kofinanziert von der
Europäischen Union