

# 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](http://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,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

**Das Land  
Steiermark**  
A-Land und Forstwirtschaft

Kofinanziert von der  
Europäischen Union