

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., 30. Sep. 2026

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., 06. Okt. 2026 08:30- 12:30 Uhr

Weitere Info´s sowie Anmeldung unter:

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt:

Projekt Höherqualifizierung
Steirisches Kürbiskernöl

Tel.: +43 664 602596 9993

E-Mail: alois.eibler@lk-stmk.at



PROJEKT HÖHERQUALIFIZIERUNG
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.



Landwirtschaftskammer
Steiermark



© Barbara Ster

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