

Workshop-Reihe

Sensorik Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Die dreiteilige Workshop-Reihe dient dazu, die für die Sensorik wichtigen Knackpunkte rund um Kürbisanbau, Ernte, Lagerung und Kernölpressung etc. genauer zu beleuchten und eine Quervernetzung zur tatsächlichen Kürbiskernölqualität herzustellen. Dadurch sollen die Teilnehmer zur Verbesserung ihrer betriebseigenen Qualitätssicherung angeregt werden. Die Referenten sind einerseits die Projektmitarbeiter selbst, als auch Sensorik-Fachexperten für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Basisworkshop 2026 Teil I & II

Der zweiteilige Basisworkshop gibt Ihnen vertiefende Einblicke in die eigene sensorische Wahrnehmung, liefert praktisches Hintergrundwissen zur Erzeugung von hochwertigem Kürbiskernöl und veranschaulicht die Zusammenhänge.

Zeitpunkt: 30. September, 8.00 bis 12 Uhr (Teil I) und 13.30 bis 17.30 Uhr (Teil II)

Ort: Lebensmittel Innovations- und Servicezentrum Institut Dr. Wagner (Römerstraße 19, 8403 Lebring)

Kosten pro Person: € 102,- gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

€ 300,- ungefördert (nicht bäuerliche Betriebe)

Eine ausführliche Workshop-Unterlage (Sensorik Broschüre Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.) ist im Preis enthalten; Bezahlung erfolgt per Überweisung nach Erhalt der Teilnahmebestätigung rechtzeitig vor Kursbeginn.

Möglichkeit zum Mittagessen zwischen 12 und 13.30 Uhr gegeben – Essen nicht im Kursbeitrag inkludiert.

Den nachfolgenden **Anmeldeabschnitt** bitte vollständig ausfüllen und per E-Mail oder Post an Herrn Alois Eibler (Kontakt-daten siehe rechts oben) übermitteln.

Da die Teilnehmeranzahl begrenzt ist, erfolgt die Anmeldung und Reihung nach Eingang des Anmeldeabschnittes. Bei Anmeldung mehrerer Personen bitte einen Abschnitt pro Person ausfüllen.



Anmeldung Sensorik-Basisworkshop 2026 Teil I & II

Name des/r Teilnehmers/in: _____

Betriebsnummer des landwirtschaftlichen Betriebes: _____

Adresse: _____

Tel./Mobil: _____ E-Mail-Adresse: _____

☒ Ich melde mich verbindlich zur Teilnahme am zweiteiligen Sensorik-Basisworkshop am 30.09.2026 an.

Ort, Datum: _____

Terminavisio Sensorik-Workshop 2026 Teil III

06. Oktober 2026 von 08.30 bis 12.30 Uhr, Institut Dr. Wagner (Römerstraße 19, 8403 Lebring)

Im dritten Teil werden vertiefende Inhalte zur Kürbiskernöl Sensorik vermittelt und die Verkostungstechnik gefestigt. Voraussetzung zur Teilnahme ist die sensorische Eignung welche im ersten Teil der Workshop-Reihe eruiert wurde. Anmeldung erfolgt direkt beim Basisworkshop Teil I+II. Kosten pro Person: € 68,- gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer. € 200,- ungefördert (nicht bäuerliche Betriebe)



PROJEKT HÖHERQUALIFIZIERUNG
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Landeskammer für Land- und
Forstwirtschaft in Steiermark
Südbahnweg 7
A-8403 Lebring
www.lk-stmk.at

BP Höherqualifizierung
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Alois Eibler
alois.eibler@lk-stmk.at
Tel: 0664 602596 9993

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Steiermark
A13 - Land- und Forstwirtschaft


Kofinanziert von der
Europäischen Union