



BIER-SENSORIK SEMINARE 2026

Erlebe Bier mit allen Sinnen und tauche genussvoll in die Welt der Sensorik ein.

Leitung:

 **Markus Eng**

MESA Food Consulting - Lebensmittelsensorik

Inhalte:

 Sensorik Einführung, Aromenparcours, Dreicks – und Beliebtheitsprüfung, Bierdegustation & Brauereiführung

Daten:

-  28. Februar 2026, 17.00 Uhr
-  19. März 2026, 18.00 Uhr
-  18. April 2026, 17.00 Uhr

Details:

-  Dauer: ca. 2.5 Stunden
-  Kosten: CHF 120 pro Teilnehmer
-  Teilnehmende: min. 10, max. 20 Personen

Buchung & Weitere Infos



www.speluca.ch