



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