



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

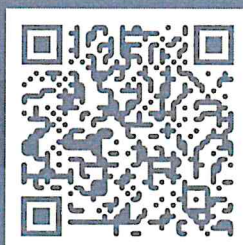
Details:

 Dauer: ca. 2.5 Stunden

 Kosten: CHF 120 pro Teilnehmer

 Teilnehmende: min. 10, max. 20 Personen

Buchung & Weitere Infos



www.speluca.ch