

Vorträge & Workshops

Vorträge 2017

- **Von der Idee zum Buch.**
Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: forum. ernährung heute), Wien 22.6.2017.
- **Schreiben wie ein Profi.**
Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: forum. ernährung heute), Wien 21.6.2017.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 7.6.2017.
- **Genuss ist Lebensqualität. Sensorik von ballaststoffreichen Lebensmitteln.**
ÖGE Symposium 2017, 1.6.2017.
- **Sensorische Schnellmethoden. Mehr Effizienz in der beschreibenden Sensorik?**
Seminar gemeinsam mit Dr. Alexander Quadt, HS Fulda
DLG Akademie, Frankfurt, 30.3.2017.
- **Heraus mit der Sprache! Schnellmethoden zur sensorischen Produktbeschreibung.**
DLG Lebensmitteltag Sensorik, Kronberg bei Frankfurt, 23.3.2017.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 22.2.2017.
- **Brotensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 7.2.2017.
- **Lebensmittelsensorik und Sinnestraining.**
VEÖ 2-tages-Workshop, Wien, 24.-25.1.2017.

Vorträge 2016

- **Workshop Regionalität & Convenience.**
Für Genussland OÖ Produzenten. Veranstaltung des LCOÖ, Linz, 8.11.2016.
- **Schreiben wie ein Profi.**
Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: eatconsult), Wien 20.9.2016.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Klosterneuburg, 15.9.2016.

- **Von der Idee zum Buch.**
Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: eatconsult), Wien 28.6.2016.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 16.6.2016.
- **Genuss im Alter.**
OÖ Seniorenbund, Ortsgruppe Hafen-, Pfarrviertel in Linz, 13.4.2016.
- **Honig- und Metsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 4.-5.2.2016.
- **Kann man Landschaften schmecken?**
Grüne Woche, Berlin, 21.1.2016.

Vorträge 2015

- **SINN-voll essen. Grundlagen der Sensorik - Sensorikschulung.**
Lehrerseminar in Lambach, 18.11.2015.
- **Honigsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Wieselburg, 4.11.2015.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Klosterneuburg, 21.10.2015.
- **Ein Blick auf den Teller, und ein Ausblick über den Tellerrand.**
TEDx, Linz, 17.10.2015.
- **Das Produkt.**
5. SNÖ Jahrestagung "Sensorik über alles? Alles über Sensorik!", BOKU Wien, 14.10.2015.
- **Schmeckt's noch? Sensorik im Alter.**
VEÖ Tagung Essen für Fortgeschrittene. Generation 60+, 8.10.2015.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 19.6.2015.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.5.2015.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 18.3.2015.
- **Fein-SINN. Lebensmittelsensorik und Sinnestraining.**
VEÖ Weiterbildungseminar, Wien, 11.3.2015.
- **Brot, Schokolade, Süßungsmittel.**
PH Salzburg, Salzburg, 5.3.2015.
- **Brot und Schokolade.**
PH OÖ, Wels, 4.3.2015.

- **Honig- und Metsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 5.-6.2.2015.
- **Sensory descriptors for chocolate – steps towards a mutual sensory language.**
ProSWeets, Köln, 2.2.2015.
- **Sensorik. Seminar im Zuge der Fortbildungsreihe "Ernährung und Lebensmitteltechnologie".**
PH Salzburg, Hallein, 20.1.2015.

Vorträge 2014

- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Salzburg, 18.11.2014.
- **Sensorik-Seminar II.**
PH OÖ, Linz, 11.11.2013.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Klosterneuburg, 23.10.2014.
- **Aromen von Kräutern & Gewürzen - ein Blick über den Tellerrand.**
Kräutertagung 2014, Lebensmittelcluster OÖ, Hirschbach, 14.10.2014.
- **Öle verkosten wie ein Profi.**
Tag der offenen Tür bei Waldland, Oberwaltenreith, 28.9.2014.
- **Dem Geschmack auf der Spur.**
Vortrag im Zuge der Jahrestagung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Stuttgart, 04.07.2014.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 12.6.2012.
- **Sensorik für Heilpflanzen und Wildkräuter.**
TEH Modul, Unken, 23.5.2014.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.5.2014.
- **Kost.bar: Dem guten Geschmack auf der Spur.**
Vortrag mit Verkostung, im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum Hohenems, 26.3.2014.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.3.2014.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 18.3.2014.
- **Gesalzene Preise - versalzene Gesundheit.**
Kathol. Oberstufenrealgymnasium, Innsbruck, 13.3.2014.
- **Multisensorische Inszenierung.**
Tiroler Handelsforum 2014: Multisensory Branding - Marken mit allen Sinnen erleben.
Innsbruck, 12.3.2014.

- **Honig- und Metsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 6.-7.2.2014.
- **Brotsensorik.**
Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 27.1.2014.
- **Sensorik im Lebensmittelbereich - mehr als nur Verkostung!**
PH Wien, 21.1.2014.
- **Die Österreichische Brotansprache.**
Technologietag Getreide - Getreide im Blick der Zukunft. Kooperationsveranstaltung der Lebensmittelcluster OÖ & NÖ sowie der HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels, 15.1.2014.

Vorträge 2013

- **Kost-Paare. Wie entsteht die Harmonie von Speisen?**
FH OÖ, Wels, 17.12.2013.
- **Schreiben wie ein Profi.**
VEÖ Weiterbildungseminar, Wien, 14.11.2013.
- **SINN-voll Essen! Grundlagen d. Sensorik & Auswirkungen auf die Praxis v. DiätologInnen.**
Verband der Diätologen Österreichs, Innsbruck, 18.10.2013.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Klosterneuburg, 17.10.2013.
- **Sensorik von Kräutern & Gewürzen.**
Kräutertagung 2013, Lebensmittelcluster OÖ, Hirschbach, 15.10.2013.
- **Aktuelle Themen der Fachgruppe 2 kaufmännisch - Sensorik im Lebensmittelhandel.**
PH OÖ, Linz, 3.10.2013.
- **RückbeSINNung auf das Essen: Schmauen Sie schon oder essen Sie noch?**
8. DLG-Lebensmitteltage, Stuttgart, 26.9.2013.
- **Brot ist SINN-voll. Brotsensorik in Theorie und Praxis.**
3. Rauriser Brotfest. Int. Treffen der HolzofenbrotbäckerInnen, Rauris, 7-8.9.2013.
- **Effect of Bottle Storage Temperature on the Sensory Profiles of Grüner Veltliner and Zweigelt Wines.**
Posterpräsentation als Co-Autorin, Pangborn Symposium, Rio de Janeiro, 11.-15.8.2013.
- **Seminarreihe Ernährung & Lebensmitteltechnologie: Essig & Öl**
PH Tirol, 8.7.2013.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 13.6.2012.
- **Fein-SINN. Lebensmittelsensorik und Sinnestraining.**
VEÖ Weiterbildungseminar, Wien, 28.5.2013.
- **Brot & Wein auf Augenhöhe - zwei gleichwertige Partner.**
ÖBA/OKONDA, Wels, 27.4.2013.
- **Die österreichische Brotansprache.**
ÖBA/OKONDA, Wels, 27.4.2013.

- **SINN-voll Essen! Grundlagen d. Sensorik & Auswirkungen auf die Praxis v. DiätologInnen.**
Verband der Diätologen Österreichs, Wien, 18.4.2013.
- **Brot & Butter.**
FiBL Tasting forum, Wien, 9.4.2013.
- **Weinsensorik.**
Club der Weinakademiker, Wien, 18.3.2013
- **Rohstoffqualität als Grundlage für eine gute Küche.**
PH Tirol, 8.3.2013
- **Honigsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 24./25.1.2013.

Vorträge 2012

- **Honigsensorik - Aromen und Düfte erkennen - Übung mit der Aromabox**
Österr. Imkerbund, Wanderlehrerfortbildungstagung in Seeboden (Kärnten) 26.10.2012.
- **Food & Koch Trends in Österreich.**
PH Tirol, 23.10.2012.
- **Fein-SINN. Lebensmittelsensorik und Sinnestraining.**
VEÖ Weiterbildungseminar, Wien, 18.10.2012.
- **Gender Food.**
PH Wien, 8.10.2012.
- **A baker's language to describe Austrian bread.**
Posterpräsentation als Erst-Autorin, Eurosense in Bern, 9.-12.9.2012.
- **Sensory Characteristics of Austrian PDO and PGI Products.**
Posterpräsentation als Co-Autorin, Eurosense in Bern, 9.-12.9.2012.
- **Visualisierung für den Ernährungsunterricht.**
PH Tirol, 10.7.2012.
- **Geschmacksschulung.**
Der SORTENTAG - eine Reise in die Welt der ARCHE NOAH Sortenvielfalt. 1.7.2012.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 20.6.2012.
- **SINN-voll Essen! Grundlagen der Sensorik und Auswirkungen auf die Praxis von DiätologInnen.**
Verband der Diätologen Österreichs, Wien, 22.5.2012.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Wien, 3.5.2012.
- **Charakterisierung der sensorischen Eigenschaften von ursprungsgeschützten Lebensmitteln.**
Posterpräsentation als Co-Autorin, Österr. Lebensmittelchemikertage, Linz, 25.-27.4.2012.
- **SINN-voll Essen! Grundlagen d. Sensorik & Auswirkungen auf die Praxis v. DiätologInnen.**
Verband der Diätologen Österreichs, Wien, 26.4.2012.

- **Taste party.**
2. SNÖ Jahrestagung. Lebenslauf der Sinne, Wien, 18.4.2012.
- **Lebensmittelqualität aus Sicht des Konsumenten.**
PH Tirol, 28.3.2011.
- **SINN-voller Genuss mit Bienenprodukten.**
Ab-Hof Messe Wieselburg, 3.3.2012.
- **Käse in der Ernährung.**
"Käseforum" - Käsefachtagung für Handwerksbetriebe, Graz 9.2.2012.
- **Honigsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, i.A. des Österr. Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 26./27.1.2012.
- **Genuss - über Epikur, Erdmandeln und Experimente beim Essen.**
Salzburger Medienfrauen, Verkostung im kleinen Kreis für Genuss-Frauen 23.01.2012.

Vorträge 2011

- **Genuss.**
Buch Wien, 12.11.2011.
- **Kostpaare. Methoden für sensorische Bewertungen von Speisekombinationen.**
Lehrerseminar in Bozen, 19.10.2011.
- **Trilogie der Vielfalt. Biologische Vielfalt - Zubereitungsvielfalt - Vielfalt der Geschmackspräferenzen.**
Vortrag bei der Tagung "LebensWerte LebensMittel" der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung der Autonomen Provinz Südtirol, Meran, 18.10.2011.
- **Sensorik - Essen mit allen Sinnen.**
Vortrag und Workshops. Tut Gut Wirte NÖ, St. Pölten, 17.10.2011.
- **Käse in der Ernährung.**
Brush up für Käsesommelier/e, Fieberbrunn, 2.9.2011.
- **Essen mit allen Sinnen - von der Theorie bis zur Praxis.**
PH Tirol, Sommerhochschule, 11.-12.7.2011.
- **Käse in der Ernährung.**
Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI Wien/NÖ, Juli 2011.
- **Sinnesübungen für Schulklassen.**
Sommer Terra Madre Tag, Slow Food Weinviertel, 17.6.2011.
- **Der Kunde ist König? Vom Chefgeschmack zum Kundengeschmack.**
SNÖ Jahrestagung. Einfach Sensorik - Sensorik Einfach, Wien, 13.4.2011.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Wien, 29.3.2011.
- **Ich trinke gerne Wein, weil ...**
Tag der Winzerin 2011, Deutsch Schützen, Veranstaltungshalle, 8.2.2011.
- **Honigsensorik.**
Mit Ing. Josef Niklas, im Auftrag des Österreichischen Imkerbundes, Kuchl bei Salzburg, 27.-28.1.2011.

Vorträge 2010

- **Iss Dich jung.**
Volkshochschule Rudolfsheim-Fünfhaus, Wien, 16.12.2010.
- **Warum wir essen, was wir essen? Was essen zum Genuss macht.**
ZIEL.TUM.Akademie, "Konsumenten Einsichten - Consumer Insights", TU München Weihenstephan, 02.12.2010.
- **Food pairing.**
Pädagogische Hochschule Tirol, 12.11.2010.
- **Warum wir essen, was wir essen.**
Gesunde Gemeinde Rohr, 22.6.2010.
- **Mit allen Sinnen - die Kunst der Weinsensorik.**
VEÖ Come Together, Gewerbehaus Wien, Abendveranstaltung am 10.6.2010.
- **Predictive tasting - Weinverkostung einmal anders!**
6. Predictive Analytics Konferenz, Tech Gate Vienna, Abendveranstaltung am 18.5.2010.
- **Essen ist Geschmackssache: ein Praxisworkshop zum Riechen, Schmecken und Genießen.**
2. Österreichisches Soja-Symposium, Verein Soja aus Österreich, Veranstaltungsort: AGES 1220 Wien, 25.3.2010.
- **Essen mit allen Sinnen. Grundlagen der Sensorik und Gründe für den Genuss.**
Pädagogische Hochschule Tirol, 11/12.3.2010.
- **Schokolade kann glücklich machen.**
Shopping City Süd, 8.3. und 15.3.2010
- **Wein am Aromarad.**
Symposium Kulinarische Intelligenz - Genuss ist Lebensqualität, Wien, 4.3.2010.
- **Eintauchen in die Welt der Sinne - Genuss erleben mit Honig.**
Ab Hof Messe Wieselburg, 26.2. und 27.2.2010.
- **Sinnesphysiologie & Einflussfaktoren auf Geschmackspräferenzen.**
Pädagogische Hochschule OÖ, 13.1.2010.

Vorträge 2009

- **Iss Dich jung.**
Volkshochschule Brigittenau, Wien, 10.12.2009.
- **Iss Dich jung.**
Volkshochschule Floridsdorf, Wien, 18.11.2009.
- **Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik - Fortgeschritten, Wien, 5.11.2009.
- **Mahlzeit! Mama und Papa als Vorbilder - Bruder und Schwester als Konkurrenten beim Essen?**
Österreichisches Institut für Familienforschung, 23.9.2009

- **Cognitive associations of colours and flavours - and their dependence on peoples' wine, fruit and vegetable consumption.**
Poster Präsentation als Coautorin(Fink, Horvath, Baierl, Derndorfer), Pangborn Symposium 2009, Florenz, 26.-30.7.2009.
- **Linz schmeckt! Ein Workshop zum Riechen, Schmecken und Genießen.**
Bellevue. Das gelbe Haus. Ein Projekt für Linz 09 - Kulturhauptstadt Europas, 2.7.2009.
- **Ungünstige Ernährung: Geschmacksverirrung oder Degeneration der Sinne.**
VDOe Jahrestagung 2009 "Zukunft der Ernährungswissenschaft", TU München, Freising Weihenstephan, 13.6.2009
- **Sinnfonie - der gute Geschmack in der Küche.**
Amt der OÖ Landesregierung - Für Gesunde Küche-Betriebe im Rahmen des Netzwerkes Gesunde Gemeinde, Linz, 18.5.2009
- **Naschkatze oder Fleischtiger.**
VEÖ Tagung "Wenn der Bauch beim Essen denkt", Wien, 14.5.2009
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik - Fortgeschritten, Wien, 25.3.2009.
- **Verkostungsschulung für Konsumenten bzw. Produzenten - Honig.**
Ab-Hof Messe Wieselburg, 27.2.2009.
- **Honigsensorik II.**
Österreichischer Imkerbund, Wieselburg, 27.2.2009

Vorträge 2008

- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik - Fortgeschritten, Wien, 19.11.2008
- **Warum wir schmecken, was wir schmecken?**
Amt der OÖ Landesregierung - Für die Arbeitskreise der DiätologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen Oberösterreichs, Linz, 14.11.2008
- **Honigsensorik.**
Österreichischer Imkerbund, Wieselburg, 3.11.2008
- **Die Verständlichkeit von sensorischen Weinbeschreibungen. Welche Sprache spricht der Konsument?**
OIV Kongress, Verona, 17.6.2008
- **Die Sensorik in der Marktforschung.**
LVA-Seminar Sensorik - Fortgeschritten, Wien, 2.4.2008