

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: MESSE WIESELBURG GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. +43 7416/502, Fax: +43 7416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at

Wieselburg, 2019-02-14



Schulungs- & Vortragsprogramm

Ein wichtiger Schwerpunkt der AB HOF ist auch 2019 das umfangreiche Vortrags-, Schulungs- und Rahmenprogramm.

Die Produktionsschulungen vermitteln in 2 - 3 Stunden verschiedene neue Ideen für die Direktvermarktung und Hausproduktion und laden zum Mitmachen ein.

Bei den ein- bis zweistündigen Verkostungsschulungen steht die Sensorik im Mittelpunkt: Richtig verkosten, Qualität, aber auch Fehler erkennen und analysieren und daraus Rückschlüsse auf die eigene Produktion ziehen.

Dabei können sowohl Produzenten wie auch interessierte Konsumenten ihre Geschmacksnerven verfeinern.

Aufgrund der begrenzten Platzkapazität bitten wir um Anmeldungen unter: 07416/502-0 bzw.

www.messewieselburg.at

Produktions- und Verkostungsschulungen

Freitag, 8. März, 10.00 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

OLIVENÖL NATIV EXTRA und ACETO BALSAMICO - Qualität riechen und schmecken! Mag. Amadeus Löw

Freitag, 8. März, 14.30 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

Gesunde Hautpflege für die ganze Familie! wild.wuchs.Natur, DI Elisabeth Schaidler, Bed.

Freitag, 8. März, 14.30 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Milchverarbeitung mit der AROPUR-Technologie und dem AROPUR-Verfahren, egal ob Schaf, Ziege oder Kuh - es ist immer besonders... beste Qualität wird immer verlangt! Firma AROPUR®, Werner Litterst

Samstag, 9. März, 10:00 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Qualitätsbrote herstellen! Brot backen mit Ing. Eva Lipp, LK Steiermark

Samstag, 9. März, 10:00 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

Sauer macht lustig...und gesund! Gemüse und Kräuter selber fermentieren! Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek

Samstag, 9. März, 14.30 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Reinigen aller Geräte und Anlagen, wie Brennereianlagen, Leitungssysteme, Wärmetauscher... ist immer wichtig und sorgt für hohe Qualität! Firma AROPUR®, Werner Litterst

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, Fax: 07416/502-40

Samstag, 9. März, 15:00 Uhr - Obergeschoß NÖ-Halle (Halle 11)

Honigprodukte - Herstellung , Sensorik, Kennzeichnung: Cremehonig als Basis vieler Produkte, Geschmacksvielfalt und korrekte Angabe der Zutatenliste; IM Ing. Josef Niklas, Honigreferent Österreichischer Imkerbund

Sonntag, 10. März, 10:00 Uhr - Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

Erlebnis-Verkostung mit Honig, Honigprodukten und Met: Erleben Sie die Aroma- und Geschmackswelt unserer einheimischen Honige, Genussreise durchs Honigland Österreich. Angewandte Sensorik steigert die Kundenbindung! IM Ing. Josef Niklas, Honigreferent Österreichischer Imkerbund

Sonntag, 10. März, 11:45 Uhr - Bühne Obergeschoß Europa-Halle (Halle 4-6)

Raffinierte Gericht aus Buchweizen, Dinkel, Hirse, Grünkern & Quinoa!
Schaukochen mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner

Montag, 11. März, 10:00 Uhr - Obergeschoß NÖ-Halle (Halle 11)

Future fruits: Eis- und Smoothieherstellung leicht gemacht! Außergewöhnliche Obstsorten werden zu fruchtigen Köstlichkeiten verarbeitet. Schaukochen der HBLFA Francisco Josephinum

Montag, 11. März, 10:30 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Perfekt für den Ostermarkt: Traditionelles aus der Osterbackstube! Seminarbäuerin Christa Eppensteiner

Montag, 11. März, 10:30 Uhr - Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Aromaschutz bei der Verarbeitung von Maischen, Mosten, Weinen, Säften,.... Firma AROPUR®, Werner Litterst

Achtung! Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie auf unseren Internetseiten unter www.messewieselburg.at im Bereich „Bilder & Presse“. Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Messe bei.