

## Sensorik-Schulung mit Martin Rogenhofer

Am Vortag der Produktverkostung zum *Salzburger Theodul 2025* wird speziell für Schüler:innen landwirtschaftlicher Fachschulen eine spannende Schulung angeboten, in der die Arbeit von Jurymitgliedern praxisnah demonstriert wird.

**Termin:** Mittwoch, 17. September 2025, 14:00–16:00 Uhr

**Ort:** Turnhalle der Landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof

**Anmeldung** bis 12. September 2025 unter [office@salzburgschmeckt.at](mailto:office@salzburgschmeckt.at) oder telefonisch unter 0660 / 376 60 66

Nach einer kurzen Einführung in die Sinnesphysiologie – also die Funktion unserer Sinnesorgane im Hinblick auf die sensorische Prüfung von Lebensmitteln – werden ausgewählte Milchprodukte professionell beurteilt.

Gemeinsam werden dabei die folgenden Attribute geprüft:

- **Aussehen**
- **Konsistenz**
- **Geruch**
- **Geschmack**

Abweichungen werden beschrieben und bewertet – genau wie in professionellen Jurys.

Die Schulung wird geleitet von **DI Martin Rogenhofer**, Juryvorsitzender beim *Salzburger Theodul 2025* und Jurymitglied bei der Messe Wieselburg sowie den Steirischen Spezialitätenprämierungen.

Diese Hands-on-Aktivität stieß in der Vergangenheit bei Schüler:innen und ihren Begleitlehrkräften auf großes Interesse. Die Teilnehmenden können sich selbst als Sensorikprüfer:innen erleben und erfahren, was es bedeutet, Lebensmittel objektiv zu analysieren und zu beschreiben.

Mit besten Grüßen – im Namen des Organisationsteams

*Ing. Rosemarie Rotschopf*

*Günther Kronberger*

*Direktvermarktungsreferentin LK Salzburg*

*GF Verein der Salzburger Direktvermarkter*