

Presidi-Sensorik-Workshop

StageOne Halle in Zürich-Oerlikon
(im Rahmen des Slow Food Marktes Zürich)

Thema: Haltbare Lebensmittel (u.a. Honig, Baumnussöl, Sonntags-Konfi)

Wie lässt sich Qualität bei haltbaren Slow Food-Lebensmitteln sensorisch erfassen, differenzieren und fundiert beurteilen?



Für wen ist dieser Workshop gedacht?

Slow Food-Mitglieder, Presidi-Produzent*innen, Fachleute aus den Bereichen Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Konsument*innen mit Interesse an Qualität, Herkunft und Geschmack

Datum: Samstag, 28.02.2026

Sensorische Leitung & Referent:

Patrick Zbinden (Food-Sensoriker, Food-Journalist BR, Dozent für Food Design)

Ablauf und Programm:

- **11:00:** Meet & Greet (Kaffee, Wasser, Tee)
- **11:30: Workshop-Start**

Begrüssung und Einführung:

Weshalb Qualitätssicherung für Presidi-Produkte?

Kurze Einführung und Schulung in die multisensorische Lebensmittelbewertung

Multisensorische Überprüfung und Bewertung der Slow Food Presidi-Produkte:

- Dörrzwetschgen, Hauszwetschge, Sonntagskonfi, Posamenter Konfi, Prune d'Or, Heissi Zwätschge, Powidl (Zwetschgenlandschaft im Tafeljura)
- Traditionelles Baumnussöl AOP
- Honig (Dunkle Biene)
- Farina Bóna Schokolade

- **14:00:** Austausch/Fazit/Beurteilung des Workshops

- **14:15: Ende Workshop**

Anschliessend optional:

14:15 - 14:45: Geführter Slow Food Markt-Rundgang zu den Presidi-Ausstellern

Ort: [StageOne Halle, Zürich-Oerlikon](#)

Kosten:

CHF 20.- Slow Food-Mitglieder / CHF 90.- Nicht-Mitglieder (+ CHF 10.- Eintritt Slow Food Markt Zürich)

Wir freuen uns auf deine Anmeldung bis 20.02.2026: [Eventfrog Tickets](#)

Hinweise:

- **Abmeldungen sind bis am 23.02.2026** per E-Mail an info@slowfood.ch möglich. Bei späterer Abmeldung oder Nichterscheinen werden die Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.
- Der Workshop wird auf Hochdeutsch abgehalten.