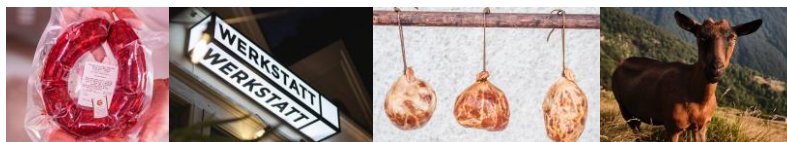


Presidi-Sensorik-Workshop

Werkstatt Chur in Chur (Restaurant, Bar und Eventlocation)

Thema: Fleischwaren

Wie lässt sich Qualität bei Slow Food-Lebensmitteln sensorisch beurteilen und differenziert beschreiben?



Für wen ist dieser Degustations-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, 07.11.2026

Sensorische Leitung & Referent:

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

Ablauf und Programm:

- **11:00:** Meet & Greet (Kaffee, Tee, Gebäck)
- **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:**
 - Furmagin da Cion
 - Churer Beinwurst
 - Chantzet du Pays d'Enhaut
 - Cicitt delle Valli del Locarnese
- **14:00:** Austausch/Fazit/Beurteilung des Workshops
- **14:15: Ende Workshop**

Ort: [Werkstatt Chur](#), Chur

Kosten:

CHF 20.- Slow Food-Mitglieder / CHF 90.- Nicht-Mitglieder

Wir freuen uns auf deine Anmeldung bis 30.10.2026: [Eventfrog Tickets](#)

Hinweise:

- **Abmeldungen sind bis am 04.11.2026** per E-Mail an info@slowfood.ch möglich. Bei späterer Abmeldung oder Nichterscheinen werden die Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.
- Der Workshop wird auf Hochdeutsch abgehalten.