

## Bisherige Vorträge

### Vorträge 2023

- **Projekt- und Probenmanagement in der Sensorik.** DLG Webinar, 27.9.2023.
- **Food Pairing und Multisensorische Interaktion.** DLG Sensorikmanager Junior Advanced, FHWN – Wieselburg, 6.9.2023.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsommelier/-ière, Agrarpädagoginnen-Weiterbildung, Bildungshaus Schloss St. Martin, 11.7.2023.
- **Sensorische Schnellmethoden.** DLG Webinar, 10.5.2023.
- **Honigsensorik** Österr. Imkerbund, Golling, 12.-13.4.2023.
- **DLG Sensorikmanager Junior Advanced.** Veranstaltet von der DLG Uni Giessen (virtuell), 13.3.2023.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen (virtuell), 6.-10.3.2023.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsommelier/-ière, LFI Steiermark, 24.1.2023.

### Vorträge 2022 - oft, aber nicht immer virtuell

- **Sensorik.** Hochschullehrgang Ernährung und Lebensmitteltechnologie, PH Wien, 5.11.2022.
- **Projekt- und Probenmanagement in der Sensorik.** DLG Webinar, 18.10.2022.
- **Brot & Käse.** Ausbildung zum Brotsommelier / zur Brotsommelière. Lebensmittelakademie Linz, 21.6.2022.
- **Brot & Wein.** Ausbildung zum Brotsommelier / zur Brotsommelière. Lebensmittelakademie Linz, 21.6.2022.
- **Sensorische Schnellmethoden.** DLG Webinar, 10.5.2022.
- **DLG Sensorikmanager Junior Advanced.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 14.3.2022.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 7.-11.3.2022.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsensoriker/in, LFI Steiermark, 10.2.2022.
- **Brot & Aufstriche.** Ausbildung zum Brotsommelier / zur Brotsommelière, Lebensmittelakademie Wien, 27.1.2022.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsensoriker/in, LFI Burgenland, 24.1.2022.

### Vorträge 2021 – soweit so gut so virtuell

- **Projekt- und Probenmanagement in der Sensorik,** DLG-Seminar digital: 7.12.2021.
- **Online Ernährungskommunikation. Wissen vermitteln, Sensorik erleben!** VEÖ Webinar, 4.11.2021.
- **Food Pairing und Multisensorische Interaktion.** Vortrag im Zuge des DLG Sensorikmanager Junior Advanced, FHWN – Wieselburg, 28.10.2021.
- **Sensorik von Wein und Fruchstäften: Same but different?** Leibniz Universität Hannover, 9.6.2021.

- **Sensorik.** PH Salzburg, 13.4.2021.
- **DLG Sensorikmanager Junior Advanced.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 15.-16.3.2021.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 8.-12.3.2021.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsensoriker/in, LFI Steiermark, 3.3.2021.
- **Sensorik. Hochschullehrgang Ernährung und Lebensmitteltechnologie,** PH Wien, 22.1.2021.

### Vorträge 2020

- **DLG Sensorikmanager Junior Advanced.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 9.3.2020.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 2.-6.3.2020.
- **Honigsensorik.** Österr. Imkerbund, Bad Vigaun, Februar 2020.
- **Honigsensorik - AufbauSeminar.** LFI, FS Kirchberg im Walde, 24.1.2020.

### Vorträge 2019

- **Eat & style. Saft-Workshops am Stand des Verbands der deutschen Fruchtsaftindustrie,** Düsseldorf, 30.11.-1.12.2019.
- **Grundlagen der Honigsensorik.** LFI, FS Kirchberg im Walde, 22.11.2019.
- **Sensorische Standardmethoden vs. Schnellmethoden – Effektiver Einsatz der Sensorik in der Produktentwicklung.** DLG Akademie, Frankfurt, 6.11.2019.
- **Honig, das Multitalent. Gesundheit, Sensorik und Kulinarik.** Imkerverein Schwertberg, 15.10.2019.
- **Projekt- & Probenmanagement.** DLG Akademie, Frankfurt, 27.9.2019.
- **DLG Sensorikmanager Junior Advanced.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 30.7.2019.
- **Der Geschmack heimischer Kräuter und Gewürze.** Vitalküche Tut Gut, St. Pölten, 3.7.2019.
- **So gut schmeckt der Winter. mit anschließender Verkostung einiger Winterspezialsalate.** Wintergemüse Fachtag, Gartenbauschule Langenlois, 4.4.2019.
- **Brotensorik.** ZLG Brotsensoriker/in, LFI Steiermark, Graz, 11.3.2019.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, 4.-8.3.2019.

### Vorträge 2018

- **Brotensorik.** Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.6.2018.
- **Food Pairing in Theorie und Praxis: Was passt zusammen und warum?** Vortrag gemeinsam mit E. Buchinger; Veranstaltung des SNÖ zum Thema "Kulinarische Sensorik - (immer) ein Genuss?" in Kooperation mit der Fachschule Silberberg, Frankfurt, 29.5.2018.
- **Käse in der Ernährung.** Lehrgang Diplom-Käsesommelier, WIFI NÖ, 15.5.2018.
- **Kohlenhydrate.** PH OÖ, 19.3.2018.
- **Kohlenhydrate.** PH Salzburg, 14.3.2018.
- **DLG Sensorikmanager Junior Basic.** Veranstaltet von der DLG, durchgeführt an der Uni Giessen, mit mir als Referentin. Von 5.-9.3.2018.
- **Multitalent Honig: Gesundheit, Sensorik und Kulinarik.** Ab-Hof Messe Wieselburg, 3.3.2018.
- **Die Bildung des Geschmacks.** Nexus Kunsthalle Saalfelden, 14.2.2018.

## Vorträge 2017

- **Verkostung von Asia- und Wintersalaten.** "Wintamine für die Gastronomie". HBLFA Schönbrunn, Wien, 7.12.2017.
- **Eat & style. Saft-Workshops am Stand des Verbands der deutschen Fruchtsaftindustrie,** Hamburg, 17.-19.11.2017.
- **Quick & dirty - Sensorische Schnellmethoden speziell für KMU's.** Vortrag & Workshop beim ecoplus Clusterpartnertag, St. Pölten, 14.11.2017.
- **Kann man Landschaften schmecken?** Vortrag auf der HERBA ALPINA - dem 1. Festival der alpinen Kräuterkultur, Glurns (Südtirol), 5.11.2017.
- **Von der Idee zum Buch.** Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: forum. ernährung heute), Wien 16.10.2017.
- **Alkohol und Sensorik.** ÖGE Süd Herbsttagung, 12.10.2017.
- **Die Sensorik in der Marktforschung.** LVA-Seminar Sensorik in der Lebensmittelwirtschaft, Klosterneuburg, 11.10.2017.
- **Sensorik.** Seminar im Zuge der Fortbildungsreihe "Ernährung und Lebensmitteltechnologie". PH Salzburg, 2.10.2017.
- **Auf den Geschmack gekommen. Geschmackspräferenzen bei Kindern und Jugendlichen.** NÖ Tut Gut, 25.9.2017.
- **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.
- **Sensorik von ballaststoffreichen Lebensmitteln.** ÖGE Symposium, 1.6. 2017.
- **Vortrag: Sensorik mit allen Sinnen in Bezug auf die Ernährungsbildung. / Workshop: „Ein Blick über den Tellerrand: Sensorischer Einfluss des Geschirrs“** Lehrerseminar an der PH Tirol, 9.5.2017.
- **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.
- **Eat & style.Saft-Workshops am Stand des Verbands der deutschen Fruchtsaftindustrie,** Düsseldorf, 1.-3.10.2016.
- **Schreiben wie ein Profi.** Seminar für Ernährungsfachkräfte mit Angela Mörixbauer (Veranstalter: eatconsult), Wien 20.9.2016 und Graz 21.9.2016
- **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 und Graz 29.6.2016
- **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.
- **Brotensorik.** Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.5.2015.
- **Brotensorik.** Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 18.3.2015.
- **Fein-SINN. Lebensmittelsensorik und Sinnestraining.** VEÖ Weiterbildungsseminar, 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

- **Brotensorik.** 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.
- **Brotensorik.** 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.
- **Brotensorik.** Ausbildung zum Brotexperten, WIFI Linz, 19.3.2014.
- **Brotensorik.** 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, 13.6.2013.
- **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, 28.3.2012.
- **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