

Webinar: Süße Wissenschaft - 'Süßmacher' unter der Lupe

Süßes ist quasi in aller Munde. Doch was uns das Leben versüßt, hat oft einen bitteren Beigeschmack. Die Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer beleuchtet die Vielfalt der Süßmacher aus den verschiedenen Blickwinkeln der modernen Ernährungswissenschaft. Wie wirken die verschiedenen „Zuckerarten“ auf unseren Körper? Welche Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Süßungsmittel? Sind alternative Süßungsmittel wie Birkenzucker, Stevia oder exotische Dicksäfte wirklich die „natürlichere“ und „gesündere“ Alternative? Wie kann ich Zucker im Alltag sinnvoll reduzieren? Welche Rolle spielt Honig? Wo versteckt sich Süße in Lebensmitteln und wie erkenne ich sie? Rohrzucker versus Rübenzucker? Wie lautet die Zuckerspar-Formel und vieles mehr. Ein spannendes Webinar für alle, die gut und fundiert über Zucker & Co informiert sein wollen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter:innen, Imker:innen, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbäuerinnen, Urlaub am Bauernhof - Betriebe, Zuckerrübenproduzenten - Teilnehmer IP
Mitzubringen:	Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher; stabiles Internet

Verfügbare Termine

05.02.2026 19:00, online

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	online
Beginn	05.02.2026 19:00
Ende	05.02.2026 21:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3521/1
Trainer:in	Katrin Fischer, MSc
Termin 1	05.02.2026, 19:00 - 21:00 Uhr