

Honig, Qualität und Sensorik



Wie genau schmeckt eigentlich mein Honig – und wie erkläre ich das meinen Kunden?

Was haben Begriffe wie „samtig“, „harzig“, „Karamell“, „Holz“, „Malz“, „Gras“ und „Zitrone“ mit meinem Honig zu tun?

In der Fortbildung lernen wir, die Geschmacksvielfalt und verschiedene Nuancen im Honig zu benennen – um ihn so beschreiben zu können, wie einen guten Wein.

Veranstalter: Kreisverband Saarlouis, ausgerichtet durch die Bisttalimker 1893 e.V.
Datum: Samstag, den 27.10.2018
Uhrzeit: 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Glückaufhalle Hostenbach
Kosten: 5 €

Infos und Anmeldung unter: bisttalimker1893@gmx.de
Anmeldung nur per E-Mail bis zum 27.09.2018. Teilnehmen können nur Vollmitglieder aller saarländischen Imkervereine. Die Teilnehmeranzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Maßgebend ist die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen.