Liebe ImkerInnen!

Genauso wie beim Wein gibt es beim Honig bestimmte Bezeichnungen und Beschreibungen um eine konkrete Honigsorte zu beschreiben.

Bei diesem Grundkurs erfährt man alles um das Vokabular für die Beschreibung, das Erkennen von Düften und Aromen, sowie die treffende Bewertung von Farben. Weiters stehen uns dazu einige Hilfsmittel wie Aromabox und Farbkarten zur Verfügung, die wir in diesem Training entsprechend einbeziehen.

Ziel dieses Kurses ist, mit einfachen Methoden und  Worten zielsicher Honige zu erkennen und zu beschreiben.

Gleichzeitig wird für geübte Sensoriker ein Weiterbildungskurs angeboten.

Dieser beinhaltet die abschließenden Bewertungen der Arbeiten über das Beschreiben des Terrors von Honigen in Österreich.

Weiter wird diesmal anhand von verschiedenen Honigprodukten Bewertugnsmöglichkeiten und Qualitätsmerkmale einzelner Produktgruppen erarbeitet.

Ein für weiterer, vor allem auch spannender, Teilbereich wird sich um das Produkt Met und andere Getränke mit Honig sein.

Für Neueinsteiger:

Tag 1: Grundlagen der Sensorik

   Methoden in der Sensorik

   Trainingsmöglichkeiten für das Erkennen von Duft, Geschmack und Farben

Tag 2: Praktisches Arbeiten mit Honigen

           Erkennen von Fehlern

           Beschreibung von bestimmten Honigen

Gemeinsames Arbeiten mit den erfahrenen Sensorikern

Mit der bitte um rasche Anmeldung. Es ist nur eine begrenzte Teilnehmerzahl möglich.

*Ing. Josef Niklas, Honigreferent des Österreichischen Imkerbundes*