

Grundlagen der Honigsensorik

Erfahren Sie alles über die Honigsensorik, und erweitern Sie Ihr Know-How!

Honig aus der Ausseer Region schmeckt anders als der Honig aus der Südoststeiermark und der wieder anders als einer aus dem Mürztal. Darum ist es auch für erfahrene ImkerInnen nicht immer ganz einfach, das eigene Produkt professionell zu beschreiben.

Das Seminar im Stil eines Workshops macht die Teilnehmenden mit der eigenen sensorischen Wahrnehmung vertraut. Sie lernen die Geschmacks-, Farb- und Geruchsvielfalt von verschiedensten Honigen kennen und diese gekonnt zu beschreiben.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung!](#)