

# VHCH Honigkurse 3./ 4. März 2018



Ort: Berufsbildungszentrum BBZ Römerrain 9 in 8808 Pfäffikon  
Lokalität: Vortragsraum  
Referentin: Susanne Wimmer, Oberösterreichisches Imkereizentrum

## 1. Honigsensorik- Basiskurs und / oder Auffrischkurs

Der Kurs vermittelt fundierte Grundkenntnisse und eignet sich auch bestens als Repetitionsrate für Teilnehmer mit Vorkenntnissen.

Termin: Samstag, 3. März 2018  
Programm:  
08.30-11.45 Uhr Theoretische Grundlagen der Sensorik  
Fachsprache und Sprachgebrauch für den Konsumenten  
Analytische Honigsensorik  
Erkennen der wichtigsten Honigsorten  
13.15 Uhr- 17.00 Uhr Wiederfindung bereits erfasster und erlernter Honigaromen  
Vergleiche innerhalb einer Sorte unterschiedlicher Herkunft  
Verarbeitungsfehler und Verfälschungen erkennen

## 2. Honigqualität wahren – gewusst wie.

Der Kurs vermittelt ein breites, vertieftes Fachwissen – ein Muss für jede(n) Imker(-in) mit hohen Qualitätsansprüchen.

Termin: Sonntag, 4. März 2018  
Programm:  
10.00 - 12.00 Uhr Ein einzigartiges Lebensmittel und seine Produktion  
Definition: was ist Honig und wie entsteht er?  
Zusammensetzung des Honigs und kleine Zuckerlehre  
Voraussetzungen für die Produktion eines einwandfreien Produkts  
Gewinnung  
Anforderungen an Material, Gerätschaften und Räumlichkeiten  
Ernteablauf und Schleudern  
Wassergehalt und die damit verbundene Produkt(un-)stabilität  
13.15 - 16.00 Uhr Verarbeitung  
gelenkte Kristallisation  
schonende Verflüssigung  
Verarbeitungsfehler und Honigfehler erkennen  
Lagerung, Verkaufsfähigkeit & Vermarktung  
Anforderungen an Lagerräumlichkeiten und -gefässe  
Schweizer Lebensmittelrecht, Dokumentationspflicht & Deklaration  
Vermarktung

Es ist uns ein grosses Anliegen, unseren Imkerkollegen Kurse auf hohem Niveau zu fairen Preisen anbieten zu können und das ohne irgendwelche staatliche Subventionierung oder Labelverpflichtung. Auch Nichtmitglieder sind immer herzlich willkommen und das zu einer moderaten Preisdifferenz.

Anmeldung: <http://www.varroahyperthermie.ch/aktuell2.html>