

Erleben Sie die Vielfalt des Bayerischen Honigs:
 Guter Honig ist wie ein guter Wein: Jedes Jahr bringt je nach Nektarangebot, Wetter und Schleuderzeitpunkt einen Honig mit unvergesslichem Geschmacks- und Geruchserlebnis hervor. Riecht der Honig nach frischer Blumenwiese oder ist der Geruch von zarter Pfefferminze wahrzunehmen?

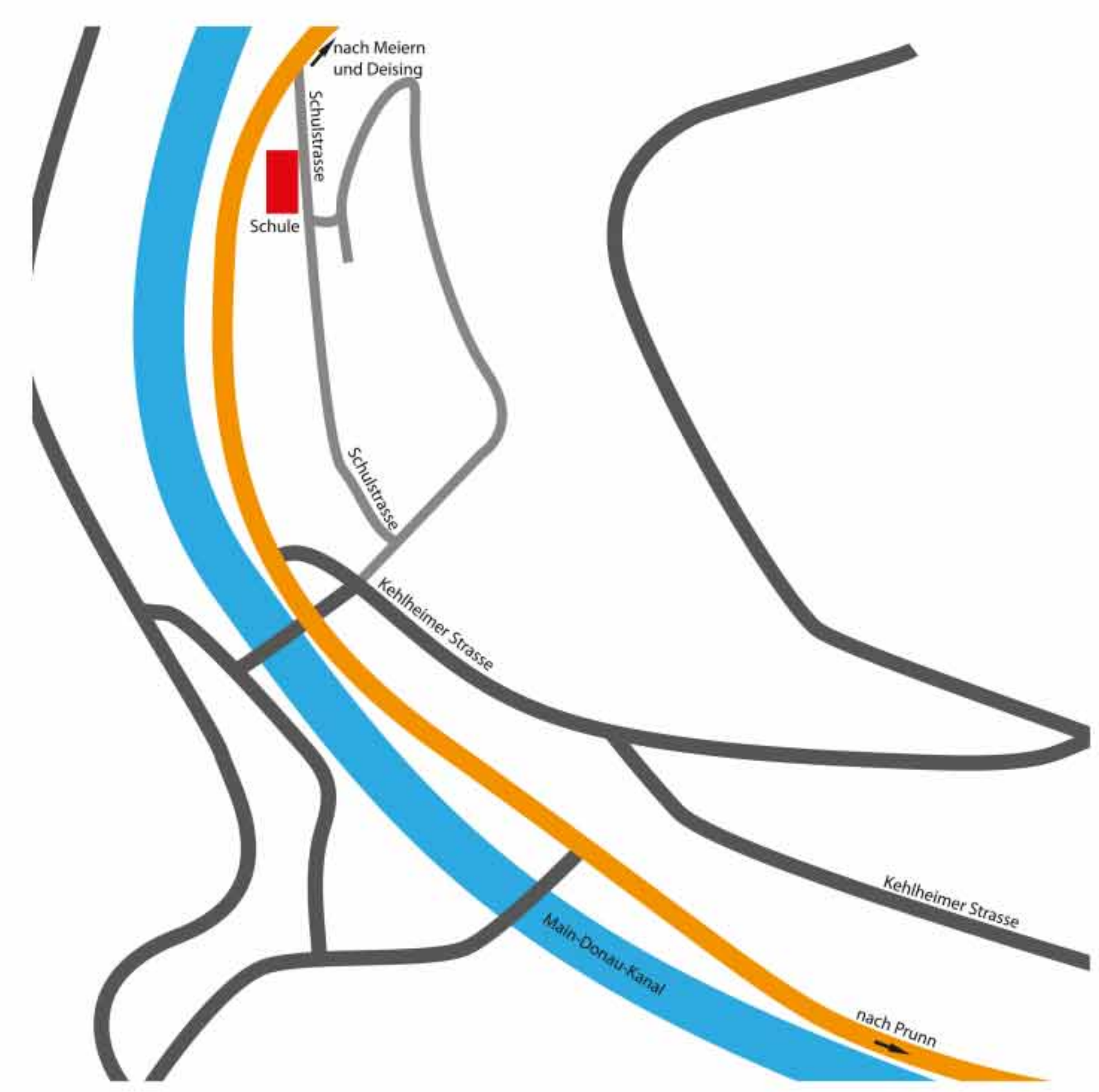
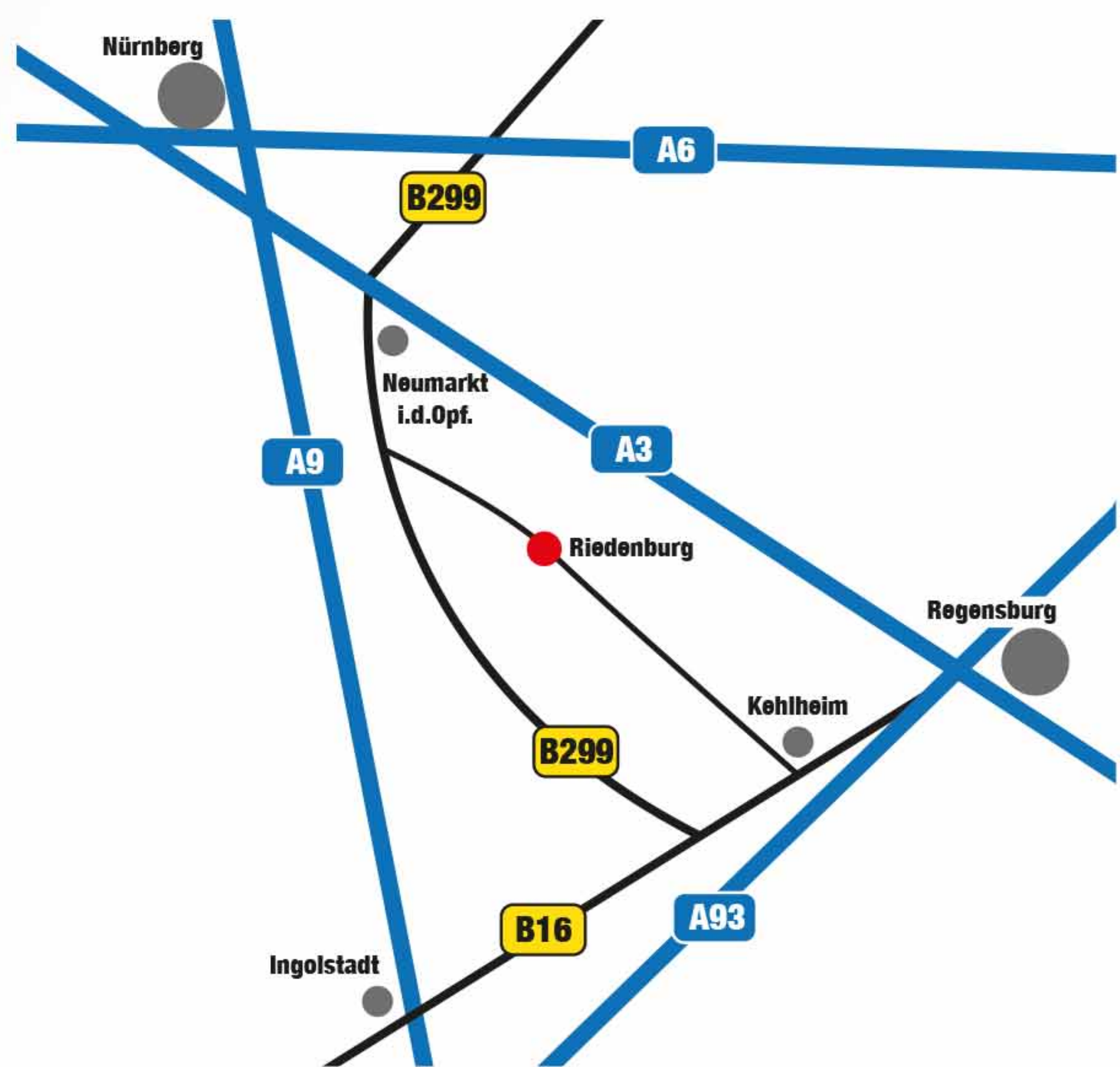
Können Sie angenehme Süße oder den malzig-herben Geschmack eines Waldhonigs in der Hauptkomponente erkennen? All dieses und noch vieles mehr können Sie auf unserer Honigschlemmermeile mit allen Sinnen erfahren.



Hochklassige Vorträge rund um das Thema Honig

Bildquellen: Fotolia, LVBI

So erreichen Sie die 3. Bayerische Honigmesse in Riedenburg



Grund- und Mittelschule Riedenburg
 Schulstraße 35 | 93339 Riedenburg

Erlebniswelt „Honig“



3. Bayerische Honigmesse
 am 06.11.2016 von 10 bis 17 Uhr
 in der Grund- und Mittelschule
 in Riedenburg



Für Imker und alle Interessierten,
 die in die goldene Welt des Honigs
 eintauchen möchten.

© Level 4 - Grafik und Werbung | www.levelvier.de | Telefon: 08205-9632160

www.lvbi.de/honig.html





Mysterium Honig:
Was ist Honig, wie entsteht er und welche Inhaltsstoffe zeichnen ihn aus? Nicht nur Einsteiger, sondern auch alte Hasen können hier etwas über Honigphänomene wie Blütenbildung, Kristallisation oder Melezitosehonige erfahren.



Prämierung der besten Honige Bayerns



Honig erleben – für Groß und Klein:
Unsere Honigmesse bietet allen Interessierten, egal welchen Alters, ein unvergessliches Erlebnis, das Sie mit der ganzen Familie genießen können.

Besuch der bayerischen Honigkönigin

Programmpunkte:

- 10:00-17:00 Uhr: Ausstellung
- 10:00-12:00 Uhr: Eröffnung der Bayerischen Honigmesse mit Auslobung der prämierten Honige
- 13:30-14:30 Uhr: Vortrag von B. Möller: Die Wertigkeit des Honigs für die menschliche Ernährung
- 15:00-16:00 Uhr: Vortrag von E.Härtl: Wege zur erfolgreichen Honigvermarktung-Empfehlungen für gute Verkaufsgespräche



Honigduft in der Küche:

Unsere Experten Christa und Ernst Gebauer vom Rottaler Bienenhof kochen mit Ihnen zusammen nicht nur leckere Honig-Gerichte, sondern beantworten Ihnen auch alle Fragen im Zusammenhang mit Honig beim Backen und Kochen.



Unser Experte S. Menzinger zeigt Ihnen wie Sie Ihr Refraktometer richtig justieren können und worauf Sie bei der Wassergehaltsmessung achten müssen



Haben Sie Lust auf Honig bekommen?
Natürlich gibt es auch Honig und Honigprodukte zum Kaufen.

Honigmassagen von unserem Heilpraktiker Joachim Polik (mit Anmeldung)

