Veranstaltungen

In den Seminaren dreht sich alles rund um den Honig - im Sensorikseminar gehen wir dem Geschmack/Aroma auf den Grund und bei der Honiganalyse beschäftigen wir uns mit den physikalisch/chemischen Eigenschaften, messen die Leitfähigkeit, den PH-Wert und den Wassergehalt und stellen aus gesammelten Pollen und aus Honig Präparate her, die unter dem Mikroskop beurteilt werden. Die Seminare finden in der Gartenwerkstatt am Sternbuschweg statt. Kosten - siehe Seminarbeschreibung.

Unterkategorien: Seminare

Zur Zeit sind keine Veranstaltungen verfügbar