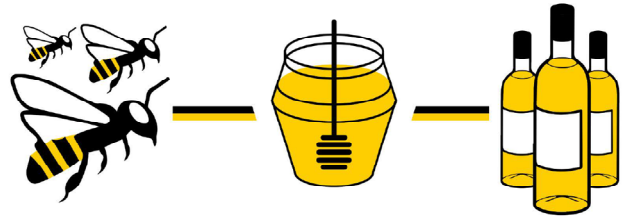


Praxiskurs zur Herstellung von trockenem Honigwein



Du wolltest immer schon wissen, wie Du Deinen eigenen Honig **zu einem trockenen Honigwein veredeln** kannst, den man gerne zu einem Essen trinkt?

Dann melde Dich an!

Vortragender: Dr. Wolfgang Wimmer (wimmer@honig-wein.at), Bio-Imker aus Wien, Gewinner der **Goldenen Honigwabe 2017** und von **Goldmedaillen in 2018 und 2019** für trockene und halb trockene Honigweine.

Kursmotto: Vom Sieger lernen und selber zum Sieger/in werden!

Kursziel: Praktisches Wissen vermitteln, wie man einen trockenen Honigwein selbst herstellen kann. Es wird in 2 Tagen gemeinsam der gesamte Prozess der Honigweinherstellung in allen Details durchgesprochen, aber auch durchgemacht – **es wird gemeinsam gearbeitet:** Vom Ansatz im Fass bis zur Abfüllung in die Flaschen.

Erster Tag – Vormittag:

Grundlegende Vorgangsweise bei der Verarbeitung von Honig zu Met bzw. Honigwein – konkrete, praktische Hinweise wie man vorgeht und was man berücksichtigen muss. Was wird wie und warum gemacht? Zudem gibt es wertvolle Tipps welche Geräte sich für die verschiedenen Prozessschritte besonders gut eignen und wo man diese kostengünstig beschaffen kann. Der Fokus liegt dabei auf der



Verarbeitung von Kleinmengen bis zu 1000 Liter pro Jahr.

Erster Tag – Nachmittag:

Anwenden des am Vormittag vermittelten Wissens und starten eines eigenen Ansatzes nach allen Regeln der Kunst. Vorführung der Analyseschritte und Besprechung der wichtigsten Prozessparameter. Jede/r arbeitet mit eigenen 10kg Honig am 30L Fass.

Der Vortragende bereitet einen Rohmet bereits im Vorfeld zu, der am zweiten Kurstag gemeinsam zum fertigen Produkt verarbeitet wird.

Zweiter Tag – Vormittag:

Besprechung der eigenen Erfahrungen mit der Anwendung des im ersten Kurstag vermittelten Wissens. Wie ist es gelaufen? Was ist gut gegangen, wo gab es Schwierigkeiten, welche Fragen sind aufgetaucht?

Vermittlung der Prozessschritte nach der Vergärung bis hin zu einem stabilen Endprodukt in der richtig etikettierten Flasche.

Zweiter Tag – Nachmittag:

Gemeinsame Anwendung aller Prozessschritte, Behandlung eines rohen Honigweins bis hin zur Flaschenfüllung.

Termin: 08. – 09.02.2020



Kursort: Schulungsraum vom Meisterbetrieb Tiroler Honig - Alban Jennewein, Lange Gasse 6, 6165 Telfes

Kurskosten: 390Euro (inkl. UST und aller erforderlichen Materialien für die Vergärung sowie der schriftlichen Kursunterlagen).

Teilnehmeranzahl: Angestrebt wird eine bewusst kleine Gruppe mit mind. 8 und max. 12 Teilnehmer/innen.

Hinweis: Jede/r kann vor Ort seinen eigenen Ansatz starten - einfach ein 30 Liter Fass und 10 kg verflüssigten Honig - vorzugsweise (Linden)-Blütenhonig - mitbringen.
Details dazu nach der Anmeldung.



Dr. Wolfgang Wimmer bei der Verleihung der **Goldene Honigwabe 2017**.

Kommentare von TeilnehmerInnen:

„Sehr gut verständlicher theoretischer Kursteil. Für mich war der praktische Teil am wichtigsten, habe bei dir das Metmachen gelernt! Einfach toll! Ich habe deine Leidenschaft gespürt und mitnehmen können.“

Ing. Georg Dierneder, Bio-Imker aus Naarn im Machlande, Österreich

„Der Kurs vermittelt alle notwendigen praktischen und theoretischen Grundlagen, um sich sicher an die trockene Met-Herstellung zu wagen. Der gesamte Met-Herstellungsprozess wird selbst durchgeführt. Viele hilfreiche Tipps und hervorragende Begleitung und Unterstützung. Super Handout. Dir, Wolfgang, ein großes Dankeschön! Die Anreise aus Deutschland hat sich für mich allemal gelohnt.“

Dr. med. Frauke Barthold, Imkerin aus Hamburg, Deutschland

„Der Met-Kurs war für mich eine wichtige Erweiterung des Wissens über die Honigprodukte und deren Veredelung. Ich und auch die Teilnehmer hatten die einzigartige Möglichkeit alles von Anfang bis zum Ende selbst zu probieren und hatten auch viel gelernt über die Herstellung von Honigwein. Dieser internationale Kurs war auch sehr hilfreich für den Austausch von Kenntnissen über Imkern in Länder rund um Österreich.“

Dr. Roman Slavik, Imker aus Zlin, Tschechien

„Ich kann diesen Kurs nur empfehlen. Ob für Anfänger oder Fortgeschrittene top informativ - learning by doing – so lernt man am besten. Habe nach diesem Kurs gleich weiter probiert und mir ist sogar die Goldmedaille für meinen Honigwein auf der Ab Hof in Wieselburg gelungen!“

Lukas Tratter, Fritzens, Österreich

„Ich habe bei Dr. Wolfgang Wimmer den Metkurs besucht und anschließend mit der Metproduktion begonnen. Der zweitägige Kurs ist sehr gut aufgebaut, theoretisch wie praktisch. Ich kann den Kurs nur empfehlen, da es den Einstieg sehr erleichtert.“

Klaus Farthofer, Schwaz, Österreich

„Der Met Kurs bei Herrn Dr. Wolfgang Wimmer war für mich theoretisch und praktisch ein voller Erfolg und ich konnte innerhalb der zwei Tage das nötige Wissen zur Metherstellung und Abfüllung mit nach Hause nehmen. Außerdem was ich noch für total super fand war die telefonische Nachbetreuung zwischen den zwei Kurstagen und darüber hinaus!“

Peter Hafner, Innsbruck, Österreich