



Honig – Degustation

«Mehr als süss!»

Donnerstag, 12. Dezember, 19.00 Uhr

So das Motto unseres Workshops für alle Schleckmäuler, die mit uns die Welt des <flüssigen Goldes> erkunden möchten. Denn Honig ist facettenreicher, als der erste Blick verrät. Von champagnerfarben zu rostbraun, von butterzart zu fliegend, von würzig zu fruchtig-frisch: Im Honig können Sie die Vielfalt der regionalen Blütenwelt schmecken. Aber was beeinflusst seine Farbe und Konsistenz?

Im Workshop gehen wir den Eigenschaften verschiedenster Honigsorten auf den Grund und lernen dabei, Geschmacksrichtungen zu erkennen und zu benennen. Sie erfahren, wie Honig entsteht und was es braucht, bis die «Götterspeise» auch auf Ihrem Frühstücksbrötchen glänzt.

Erwachsene sind herzlich eingeladen, sich anzumelden unter schigubees@hotmail.com oder auf der [Teilnehmerliste](#) im Schigu-Café. Eine Anmeldung ist verbindlich, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Wann? Donnerstag, 12. Dezember von 19.00 bis 20.30 Uhr
Wo? Im Werkraum des GZ Schindlergut, Zürich
Wieviel? 15 CHF pro Teilnehmer/in

Jürg Studer, Imker aus Albisrieden & Maya Burtscher, Schigu-Imkerin