



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich

Imkerei

Kursbeschreibung

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Ziel: Fachgerechte Herstellung und Verarbeitung von Honig und Essig zu Oxymel

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxymel herstellen möchten

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent*in: Klaus Blasbichler - Fachberater für Imkerei

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Teilnehmer: max. 15

Kurssprache

Beginn

17.05.2024

Ende

17.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

17:00 Uhr

Endzeit

20:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Imker/innen, Personen die Oxymel herstellen möchten

Referent/in

Klaus Blasbichler

Gebühr

35 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9608>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email manuela.waldner@schule.suedtirol.it