

Arrangeras av
Örebro läns
biodlardistrikt i
samarbete med
Hallsberg-
Kumla BF

Honungskonferens i Hallsberg

En konferens om honung och inget annat. Vi tar del av smaker, analyser, marknadsituationen och samarbeten med kompetenta föreläsare och inte minst paneldiskussioner och idéer.

När: Lördag 12 september
kl. 10.00 - ca 16.00
(avbrott för lunch ca 45 min)

Var: Församlingsgården
Kyrkogatan 1, Hallsberg
(vid Hallsbergs kyrka)

Obs! Samgälibron avstängd (över järnvägen), ta med det i beräkningarna, följ skyltning. Hitta hit: 59.0653° N / 15.1098° E

Anmälan och kostnad:
250 kr/pp *(lunch ingår)*

Anmälan och betalning *(swish)* **senast 9/9**
till Peter Tesell (tesell@telia.com, 070-619 96 06)

Föreläsare på konferensen

Victoria Bassani
– Grundare av företaget
Bidrottningen i Skåne

Yrkesbiodlare sedan 2005 sedan hon gått yrkesskolan för biodling. Hon är ackrediterad sensoriker sedan 1994, först inom vin, sedan 2023 ackrediterad honungssommelier efter utbildning i Bologna. Nördar gärna in sig på nektarkällor och regional karaktär vad gäller ursprung på honung och hur det påverkar smak, doft och karaktär.

Var kommer alla smaker från i honung?

Det är ett brett område och väldigt spännande att få ta den vinklingen. Vi pratar om kvalitetsorientering i honungshantering. Viktoria kommer in på att varsam hantering från ram till burk har effekt på smak. Detta oavsett om det är minsta hobbybiodlare eller största yrkesodlare – varsamhet är inte relaterat till volym utan mer processtänket.

Mathias Lundgren
– Specialist inom kemisk analys

Honungens resa

– från blomman till provröret

Honungen bär med sig spår av hela sin resa – från blommorna och bina till skörd, hantering, lagring och burk. Med hjälp av analyser kan vi fånga upp dessa spår och läsa delar av den berättelse honungen bär på. Det ger biodlaren kunskap om ursprung, kvalitet, äkthet, smak och variation. Resultaten kan användas både för kvalitetssäkring och för att bättra beskriva, förstå och marknadsföra den egna honungen.

Vi ger också en överblick över dagens tillgängliga analyser, nya moderna analystekniker och hur framtidens kvalitets- och äkthetskontroll av honung kan komma att utvecklas.

Yngve Kihlberg
– Ordförande i
Biodlingsföretagarna

Engagerad initiativtagare i arbetet mot honungsfusk, och all importerad, falsk honung, som säljs i våra butiker, och hur den kampen gått framåt tillsammans med LRF. Mycket god inblick i den svenska honungsmarknaden och klara åsikter hur vi som biodlare bör hantera/utnyttja den uppkomna situationen i Sverige.

Varmt välkomna hälsar

Hallsberg-Kumla Biodlarförening
i samarbete med Örebro läns biodlardistrikt