



Lokalproducerad humle- en framtidsgröda?

-Är du intresserad av att börja odla humle eller brygger du öl och är intresserad av en lokalproducerad humle?

Den 3/12 presenterar vi resultaten från förstudien *Humleodling i Östergötland*. Studien har genomförts av en tvärgående projektgrupp som undersökt förutsättningarna för odling, skörd, torkning och marknadsföring av lokalproducerad humle i Östergötland. Vi presenterar i seminarieform våra slutsatser samt vilka möjligheter som finns för dig som odlare och bryggare.

Seminarieret hålls på Vreta Kluster, Linköping och startar med lunch.
Kostnad 250 kr per person, lunch o fika ingår.

Program

Lunch på Vreta Kluster

Presentation av förstudieresultat.

*Jesper Lindström SIK, Linnea Persson, Hushållningssällskapet
Gunnar Lundin JTI, Lovisa Eliasson SIK,*

Renässans för gammal Svensk Humle

Else- Marie Strese Nordiska Muséet, Julita Gård

Fika

Att tänka på vid humleodling

Kirsten Jensen Länsstyrelsen i Västra Götaland

Är humle alltid humle – Genetiken bakom

Jenny Hedenberg LiU

Anmälan

När?

Onsdag 3 dec 13.00-ca
17.00 (Lunch kl 12.00)

Var?

Vreta Kluster, Klustervägen
11, 590 76 Vreta Kloster
Karta: www.vretakluster.se

Kostnad:

250 kr (ink moms), betalas på
plats med kort

Anmälan till:

jesper.lindstrom@sik.se
senast torsdag den 27 nov.
Ange speciella kostönskemål

Frågor

Ring Jesper 076-127 26 24