

# Lerninhalte/Lernziele

## Honiglehrgang

### „Gewinnung und Vermarktung von Echem Deutschen Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V.“

übernommen aus einer Veröffentlichung von Herrn Prof. Dr. Dustmann, Celle, 2006

Die im Rahmen des Honiglehrganges zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten sollen den Imker/Kursteilnehmer befähigen, ein dem Lebensmittelrecht und den Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V. voll entsprechendes Qualitätsprodukt zu erstellen sowie fachgerechte Auskünfte über Honig an Verbraucher zu erteilen. Der Honiglehrgang soll Grundkenntnisse und Fertigkeiten in folgenden Bereichen vermitteln:

1. Herkunft und Hauptinhaltsstoffe der Honigrohstoffe Nektar und Honigtau
2. Trachtbedingungen/Trachtverhältnisse
3. Honigbereitung durch die Bienen (biologischer Werdegang des Honigs)
4. Die Arbeit des Imkers am Bienenvolk (Völkerführung), soweit sie für die Gewinnung von Qualitätshonig entscheidend ist – Vermeidung von Fremdstoffen im Honig
5. Praxisgerechte Anwendung der Hygienevorschriften
6. Kenntnisse im Umgang mit einfachen Gerätschaften zur Honigbearbeitung
7. Gewinnung und Behandlung des Honigs durch den Imker: Entnahme der Honigwaben, Entdecken, Schleudern, Sieben, Abschäumen, Rühren, Impfen, Vermischen mehrerer Chargen, Abfüllen, Etikettieren. Spezielle Verfahrensweisen der Honigbearbeitung
8. Zusammensetzung des Honigs
9. Chemisch-physikalische Eigenschaften des Honigs
10. Honig als Nahrungsmittel – Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit
11. Sachgerechte Lagerung des Honigs
12. Wege der Qualitätssicherung: Dokumentation über die Honigherkunft (Standort der Völker), Art der Gewinnung ggf. auch der Lagerung, Chargen der Schleuderung bzw. Abfüllung, Rückstellmuster, Nachweis für die Loskennzeichnung
13. Wege der Vermarktung/Möglichkeiten der Werbung
14. Honigsortenkunde – Beispiele für einheimische Sorten und ihre Unterschiede in der Sensorik
15. Ordnungsgemäße Deklaration
16. Kenntnisse über lebensmittelsrechtliche Vorschriften:  
Lebensmittelgesetz, Honigverordnung, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Fertigpackungs-Verordnung, Los-Kennzeichnungs-Verordnung, Lebensmittelhygiene-Verordnung, u. U. auch weitere Verordnungen
17. Verbandsvorschriften – Qualitätsnormen – Bewertungskriterien – Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V., Honigbewertungsordnung des D.I.B.
18. Praktische Honigbewertung gemäß D.I.B.-Honigprüfschema

## Begleitschriften für die Honigschulung

1. Aktuelle Fassung der deutschen Honigverordnung incl. Kommentar (jüngster Stand 16.01.2004)
2. Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V. (jüngster Stand 11.10.2002)
3. D.I.B. Merkblätter (3.1 – 3.4) über Honig 2004/2005
  - 3.1 Honig unter dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e.V.
  - 3.2 Gewinnung von Honig höchster Qualität
  - 3.3 Qualitätsmerkmale und Untersuchungskriterien für Honig im Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e. V.
  - 3.4 Honigsorten-Bezeichnungen
4. D.I.B.-Prüfschema für Honig (Prämierungs-/Ausstellungshonig)
5. Messung des Wassergehaltes nach der DIN/ADAC-Methode, in Deutsches Bienenjournal 2 (6) 1994: 330-331
6. Honig-Fibel, Wegweiser für den Fachkundenachweis des D.I.B.  
Herausgeber: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, 48147 Münster
7. Hygiene-Fibel, Grundlagen der Lebensmittelhygiene in Imkereibetrieben  
Herausgeber: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, 48147 Münster
8. Aktuelles D.I.B. Informationsblatt zur Bestellung von Gewährverschlüssen
9. Grüne Doppel-Bestellkarte für Gewährverschlüsse
10. Aktuelle D.I.B. Werbeschriften/Faltblätter, Broschüren über „Echter Deutscher Honig“ (beim Deutschen Imkerbund erfragen)
11. Broschüre „Die Bedeutung des Honigs in der heutigen Ernährung“  
Herausgeberin: Renate Frank, Dipl. Oecotrophologin
12. Broschüre „So gewinnen und behandeln wir unseren Honig“  
Herausgeber: Werner und Helga Schundau

## Videofilme zum Honiglehrgang

1. Gewinnung von Honig höchster Qualität (D.I.B.-Honiglehrfilm)
2. Der Fitmacher – Die Bedeutung des Honigs in der heutigen Ernährung (D.I.B.-/CMA-Film)
3. ECHTER DEUTSCHER HONIG – aktiv beraten und erfolgreich verkaufen (D.I.B.-Film)