

Honigkurse in Bayern –Empfehlungen des Instituts für Bienenkunde und Imkerei

Zielgruppen:

- Personen, die mit der Imkerei begonnen haben und bereits erste praktische Erfahrungen bei der Ernte von Honig gemacht haben
- Erfahrene Imkernde, insbesondere aus dem Freizeitbereich, die Ihr Wissen auffrischen wollen
- Imkerliche Hilfskräfte, Familienmitglieder, die bei der Gewinnung und Pflege des Honigs eingebunden sind
- Verkaufspersonal, das Honig im Sortiment führt

Die Honigkurse bestehen aus einem mindestens sechsstündigen Theorie- und einem mindestens zweistündigen Praxisteil. Der Theorieteil umfasst vier Module, die entweder im Rahmen eines Tageskurses oder an verschiedenen Terminen vermittelt werden können.

Theorieteil

Modul 1 – Produktinformation – Was ist Honig?

Entstehung von Honig, Ausgangsstoffe und Umarbeitung durch die Bienen, Inhaltsstoffe des Honigs und deren Eigenschaften, Qualitätsparameter, Rückstände im Honig und Honigfehler

Modul 2 – Produktionstechnik – Ernte und Pflege von Honig

Ernte und Verarbeitung von Honig (Schleudern und Sieben), Aufbereitung (Auf-tauen/Verflüssigen und Rühren), Abfüllen und Etikettieren, Lagern, Qualitätssicherung im Prozessablauf, Dokumentation (Honigbuch)

Modul 3 – Rechtsvorschriften – Honigrecht

Vorstellung aller Rechts- und Hygienevorschriften, die Bereiche der Honigernte, Verarbeitung, Lagerung, Abfüllung und Etikettierung betreffen. Informationen zur Dokumentation im Prozessablauf und zum Honigbuch. Hinweise zur Honigvermarktung.

Modul 4 – Vorgaben der Verbände

Vorstellung der Warenzeichensatzungen der Verbände in Bayern und Hinweise zur Bioimkerei

Für alle Module stehen Schulungsunterlagen des Instituts für Bienenkunde zur Verfügung, die regelmäßig aktualisiert werden. Eine Informationsbroschüre und zahlreiche Lehrfilme können für die Schulungen genutzt werden.

Praxisteil

Im Praxisteil sollen alle wichtigen Schritte der Honigernte und Verarbeitung von den Kursteilnehmern selbst ausgeführt werden. Diese Unterweisungen können auch im Rahmen von Anfängerkursen z. B. beim „Imkern auf Probe“ erfolgen.

Bei der Ernte und Verarbeitung von Honig – auch bei Schulungsveranstaltungen – ist auf geeignete Hygienebekleidung und Hygienemaßnahmen zu achten!

Für die Durchführung eines Praxiskurses gibt es eine Schulungsunterlage des IBIs, in der die verschiedenen Stationen vorgestellt und Empfehlungen für die Vorbereitung zusammengefasst sind.

Folgende Arbeitsschritte sollen im Praxisteil vermittelt werden:

- Kontrolle der Honigreife (Umgang mit dem Refraktometer)
- Verkosten von Honigtauhonig und Blütenhonig
- Honigwaben entdeckeln und schleudern
- Honig abschäumen
- Honig rühren
- Erwärmen von Honig im Einkochautomat und Honigverflüssiger
- Abfüllen von Honig mit Abfüllkanne und Quetschhahn inkl. Gewichtsmessung (mit einer geeichten Waage)
- Etikettieren eines Honigglases

Die Honigkurse werden von der Fachberatung des Instituts für Bienenkunde und Imkerei angeboten sowie von den Fachwarten der Verbände. Die Schulungen werden von den Verbänden in Bezug auf die Schulungsinhalte gegenseitig anerkannt. Bezüglich der Warenzeichensetzung der Landesverbände, der Erteilung von Zertifikaten gibt es in den Verbänden zusätzliche Schulungsveranstaltungen.

IMPRESSUM

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, www.lwg.bayern.de

Institut für Bienenkunde und Imkerei (IBI)

Telefon +49 931 9801-3600, ibi@lwg.bayern.de

© LWG Veitshöchheim, Nachdruck und Veröffentlichung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Stand: 08/2022