

Kursbeschreibung Honig

Zielgruppen:

- Jungimker, die bereits erste praktische Erfahrungen bei der Ernte von Honig gemacht haben
- Erfahrene Imker 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.

Inhalte:

Produktinformation Honig (Was ist Honig?)

In der Unterrichtseinheit werden Grundinformationen zum Produkt „Honig“ gegeben. Neben Ausgangsstoffen und Entstehung werden auch die Inhaltsstoffe und deren Besonderheiten erläutert. Insbesondere wird auf die gesundheitlichen Wirkungen, aber auch auf deren Grenzen eingegangen. Durch Kenntnis der Eigenschaften können Hinweise zur Qualitätssicherung gegeben werden.

Technische Produktion (Honigerzeugung – vom Bienenstock ins Glas!)

In diesen Themenkomplex werden Geräte und Abläufe in der Honiggewinnung und -verarbeitung vorgestellt. Die Teilnehmer sollen in die Lage versetzt werden, Prozessabläufe an ihre Betriebsgröße und –ausrichtung anzupassen.

Rechtsgrundlagen (Honig im Griff der Gesetze!)

Wer Honig verkauft, bringt ein Lebensmittel in Verkehr! Eine Vielzahl von Rechtsvorschriften sichern die Qualität und schützen die Verbraucher. Die Rechtsgrundlagen für Gewinnung, Verarbeitung und Vermarktung von Honig werden in Beispielen praxisnah vermittelt.

Anschrift

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: poststelle@lwg.bayern.de
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>