

A photograph of a single glass jar filled with honey, sitting on a tray. The tray is filled with many other identical jars, which are out of focus in the background, creating a sense of depth and repetition. The honey in the jar is a rich, golden-brown color.

Honigkurs

Schulungsunterlage für Fachwarte  
Stand: Dezember 2021

- Grundlagen für die Ernte, Verarbeitung und Vermarktung von Honig
- 4 Theoriemodule und 1 Praxismodul mit Übungen
- Module können in direkter Abfolge oder an mehreren Terminen abgehalten werden.
- Die Theoriemodule bauen aufeinander auf (Teil 1 bis 4) und sollten in dieser Reihenfolge besucht werden. Einzelne Folien wiederholen sich in den Modulen, damit diese Schulungsteile auch unabhängig voneinander verwendet werden können.
- Für den Praxisteil sollte ein eigener Termin vorgesehen werden, da Vorbereitung und Hilfskräfte erforderlich.

# Verwendung der Unterlagen

- Die Schulungsunterlagen dürfen ausschließlich für nicht kommerzielle Schulungsveranstaltungen verwendet werden. Bei einer auszugsweisen Verwendung ist eine Quellenangabe des Auszuges vorzunehmen.
- Veränderungen der Schulungsunterlagen bedürfen der vorherigen Zustimmung.
- Die Präsentationen sind als PDF-Dokumente abgelegt. Zur Nutzung als Präsentation bitte im Programm Acrobat Reader in der Menüleiste auf "Fenster" klicken und auf Vollbildmodus stellen. Dann kann die Präsentation mit der Seiten- (oder Bild-)taste vorgeführt werden.

## Was ist Honig?

- Ausgangsstoffe
- Umarbeitung durch die Bienen
- Inhaltsstoffe und ihre Eigenschaften
- Qualitätsparameter
- Rückstände
- Honigfehler

## Honig - von der Wabe bis ins Glas

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

## Welche Vorschriften müssen eingehalten werden - Honigrecht

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

# Modul 4: Vorgaben der Verbände

- Warenzeichensatzungen der Verbände in Bayern  
Bioimkerei
- Qualitätsmerkmale
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch des  
Warenzeichens
- Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben
- Bioverbände in Bayern

# Modul 5: Praxisschulung

- Hygienebekleidung bei der Lebensmittelherstellung
- 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

# Literatur und weitere Tipps

## Hilfreiche Seiten im Internet

Internetseite der LWG: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

Merkblätter, Vordruck Honigbuch, Schulungsvideos,  
aktuelle Informationen

Kontakt zum Honiglabor des Fachzentrums Analytik

Internetseite des Tiergesundheitsdienstes: [www.tgd-bayern.de](http://www.tgd-bayern.de)

Merkblätter, Untersuchungsmöglichkeiten

E-Learningportal zu Imkerei: [www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de)

## Literatur zum Honig

Honig – Entstehung, Gewinnung, Verwertung  
von W. von der Ohe

Fachkundenachweis Honig - Gewinnung, Bearbeitung und  
Vermarktung von Werner Gekeler



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



**Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)