



# Der Weg zum Gold in der Imkerei

## Honigprämierung

**Dr. Friedgard Schaper**

Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau,  
Fachzentrum Bienen,  
Veitshöchheim



# HONIGPRÄMIERUNG

Auszeichnung mit **Gold,**  
**Silber, Bronze:**

→ Bestätigung der  
**Qualität**

→ Gute **Werbung!**

→ erzieht zu  
**sorgfältiger Arbeit!**



# Grundlagen der Prämierung

- **Honigverordnung von 2004**
- Die strengeren **Qualitätsrichtlinien** der Verbände:
  - **Deutscher Imkerbund**
  - **Verband Bayerischer Bienenzüchter**
  - **Bayerische Imkervereinigung**





# Wir üben bei der Vereinsversammlung:

## Jeder Teilnehmer

- bringt ein **verkaufsfertiges Honigglas** mit
- erhält ein **Prämierungsformular**
- prüft sein **eigenes Glas**



# Das Formular

- das **Formular** ist **vorgegeben**
- es gibt **7 Prüfmerkmale**
- jedes **Prüfmerkmal** ist in Untereinheiten aufgeteilt
- Prämierung beim **Verband: 1 Glas** wird geöffnet und kommt ins Labor, **die übrigen** werden beim Verbandstag ausgestellt.
- **neutrale Beurteilung:** Nummer statt Namen



# Das Formular

Wir sehen das Formular an:

→ **Die Prämierung erfolgt so, wie auch der Kunde den Honig prüft:**

- 1. Aufmachung**
- 2. Sauberkeit**
- 3. Zustand** (fest / flüssig)
- 4. Geruch** des Honigs
- 5. Geschmack** des Honigs
- 6. Wassergehalt** (Qualität, Laborprüfung)
- 7. Invertase** (Qualität, Laborprüfung)



# Formular

Vorderseite:  
Bewertung der  
Einzelmerkmale

Rückseite: Hinweise zur  
Auswertung



## D.I.B.-Prüfschema für HONIG

Aussteller: .....		Imker/Landesverband .....		
(Teilnehmer) .....		Los-Nummer: .....		
<b>Bewertungstabelle</b>				
Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!			Gewichtungs-Faktoren	Gewichtete Bewertung
<b>1. Aufmachung</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 2 =
4039	ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
1726	Lasche des Gewährverschluss hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/> 4	2966 Bei kandierten Honigen:	<input type="checkbox"/> 4
1727	Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4	Honigspuren am Innenrand des Glases	
1728	das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input type="checkbox"/> 4		
3399	Leimspuren sichtbar	<input type="checkbox"/> 4		
2597	Gewährverschluss sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt	<input type="checkbox"/> 3
2599	hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3	Bei kandierten Honigen:	
5042	stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/> 3	1721 Honig an der Deckeinnlage	<input type="checkbox"/> 3
2598	Gewährverschluss ist faltig	<input type="checkbox"/> 3	1722 Honig am Deckelgewinde	<input type="checkbox"/> 3
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3		
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	1131 am Gewinde	<input type="checkbox"/> 2
2968	Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2		
2967	Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2		
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2		
1134	am Gewährverschluss	<input type="checkbox"/> 2		
1133	außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2		
2594	Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	1952 Einlage fehlt	<input type="checkbox"/> 1
1797	Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	2129 falsche Einlage	<input type="checkbox"/> 1
1796	Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1	1951 Einlage nicht erneuert	<input type="checkbox"/> 1
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0		
Bruttogewicht des Glases mit / ohne Deckel: .....			Gramm gewogen	
<b>2. Sauberkeit des Honigs</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 5 =
4039	ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
4998	sehr schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/> 4
5008	schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3
1873	deutliche Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2
2753	grobe Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/> 1
2751			2751 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 1
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0		
<b>3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht)</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 5 =
<b>K: Kandierter Zustand</b>				
4039	ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
2155	Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	3357 kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4027 Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/> 4
3222	Kandierung zu hart	<input type="checkbox"/> 3	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
2969	Honig überührt	<input type="checkbox"/> 3	2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/> 3
			3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2
3223	Kandierung uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2	4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/> 2
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
2962	Honig ist entmisch	<input type="checkbox"/> 1		
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0		
<b>F: Flüssiger Zustand (z. B. Honigtauhonige, Robinienhonige)</b>				
4039	ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3359 Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3
2962	Honig ist entmisch	<input type="checkbox"/> 1	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0		
<b>4. Geruch</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 1 =
3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5	1136 abgeschwächt honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1		
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0	2190 Fremdgeruch	<input type="checkbox"/> 0
<b>5. Geschmack</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 1 =
3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5	1136 abgeschwächt honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1		
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0	2190 Fremdgeschmack	<input type="checkbox"/> 0
<b>6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20°C DIN/AOAC-Methode)</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 4 =
	Heidehonig		andere Honige	
	9001 unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	9011 unter 16,8 %	<input type="checkbox"/> 5
	9002 18,9 – 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4	9012 16,8 – 17,3 %	<input type="checkbox"/> 4
% gemessen	9003 19,9 – 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3	9013 17,4 – 18,0 %	<input type="checkbox"/> 3
<b>7. Invertase-Aktivität (nach DIN / SIEGENTHALER-Methode, U / kg)</b>			<b>Bewertung:</b> 5 4 3 2 1 0	x 5 =
	natürlich enzymschwache Honige		andere Honige	
	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg / kg)	<input type="checkbox"/> 5	64,0 und mehr (U/kg)	<input type="checkbox"/> 5
Einheiten (U) gemessen	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/> 0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/> 0
Unterschriften der Prüfer .....		* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen		Gewichtete Gesamtbewertung = .....
Unterschriften der Prüfer .....				geteilt durch
Ort und Datum .....		erreichte Preisklasse .....		Summe der Gewichtungs-Faktoren .....
		gleich erreichte Qualitätszahl		



# „Großeinkauf“: 6 Gläser

## Prämierung der Verbände:

6 Gläser einer Schleuderung in einheitlicher Aufmachung, denn auch der Imker soll eine größere Menge einheitlich anbieten können.

**Viele gleiche Gläser:** besserer Werbe-Effekt!

→ **WIR** üben mit **einem** Glas.

→ Wir sehen uns die **häufigsten Fehler** bei Prämierungen an.



# Aufmachung: Lasche lose

- **Lasche** hat sich vom Deckel **gelöst**:
- → Mit Alleskleberstift (**Prittstift**) ankleben



# Aufmachung: Gewährverschluss

**Gewährverschluss**  
teilweise vom Glas  
gelöst:

**Eselsohren:**

→ sorgfältiger  
anfeuchten

**Etikett zusammen-  
geschoben:**

→ besser antrocknen  
lassen, erst dann in  
die Kartons stellen!



# Aufmachung: Honig am Deckel

- Kandierte, noch **weiche** Honige: wenn das Glas schräg steht, läuft Honig an den Innenrand und an die Deckeleinlage
- → Honig noch einige Tage stehen lassen, damit sich der Honig wieder **festigt**. Honig nicht übertühren!





# Aufmachung: einheitliche Deckel und Gläser

Nur **einheitliche  
Aufmachung** ist  
werbewirksam.

**Deshalb:**

→ **gleiche**  
Deckelprägung

→ **gleiche**  
Deckelfarbe

→ **gleiche** Gläser





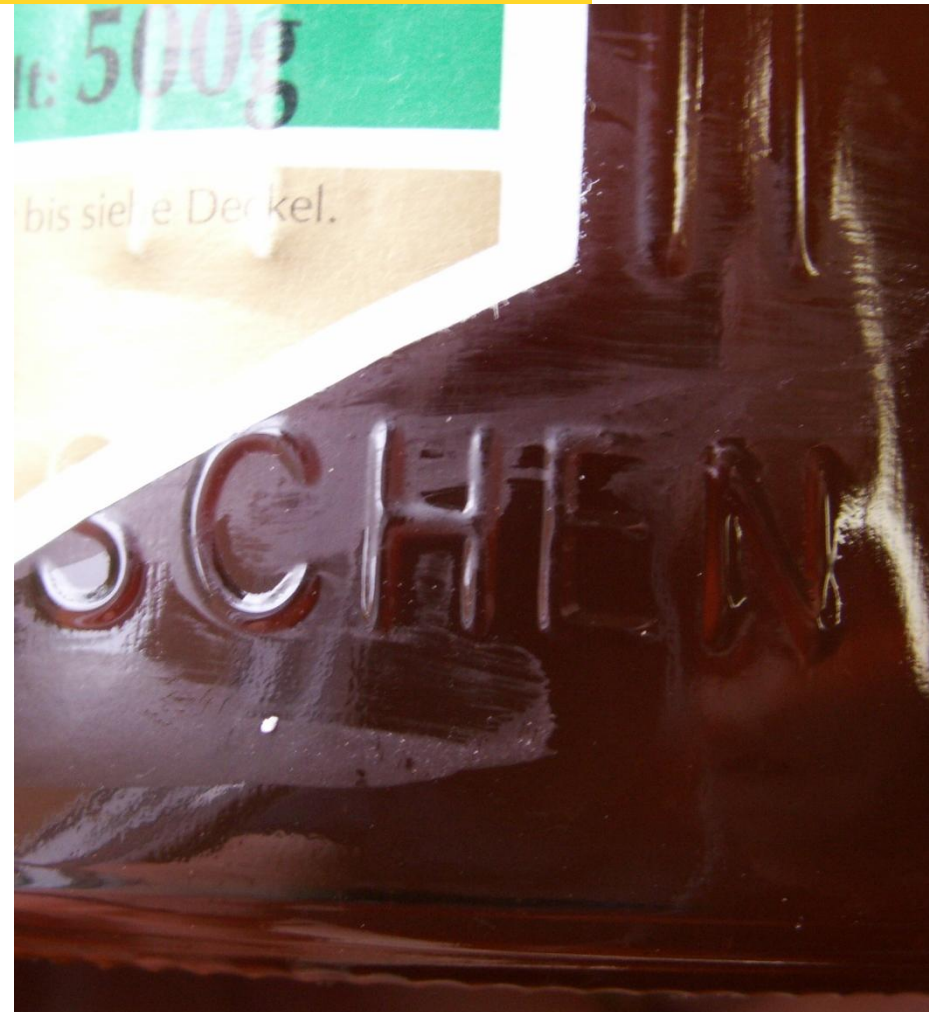
# Aufmachung: Leimspuren

Gewährverschluss frisch  
aufgelegt und angedrückt:  
Wasser mit Leim wird ver-  
wischt, es entstehen bläulich  
schillernde **Leimspuren**

Ebenfalls **unerwünscht:**  
**Fingerabdrücke**

→ **Kontrolle:** ins Licht halten,  
drehen.

→ mit sauberem, leicht feuchtem  
Lappen **abwischen!**



# Aufmachung: Deckel lose

- Deckel **nicht ganz fest**  
zugeschraubt: flüssiger  
Honig kann **auslaufen**,  
**Feuchtigkeit** kann ins  
Glas eindringen
- Deckel **zudrehen** (dann  
drückt sich die Deckel-  
einlage zusammen),  
(über-) morgen  
**nachdrehen**



# Aufmachung: Zusatzetiketten!

- Wertvolle Hinweise: Sorte, regionale Herkunft, Qualität, Pfandglas, usw.
  - Zusatzetiketten **bei Prämierungen nicht erwünscht**.
- Die **Vergleichbarkeit leidet, neue Fehler** können sich einschleichen!

# Aufmachung: Deckeleinlage

Neue Deckel haben eine „Dichtungslippe“. Versuche haben aber gezeigt: Deckel mit Einlage schließen dichter.

→ **Deckeleinlage** verwenden, **bei Prämierungen** ist sie **Pflicht!**





# Aufmachung: neue Deckeleinlagen

- Deckeleinlage erneuern:
- ein **MUSS** für die **Hygiene!**



# Sauberkeit des Honigs

Honig **muss** sauber  
sein:

- aus **hygienischen**  
Gründen
- Sauberkeit spricht  
für **imkerliches**  
**Können!**



# Sauberkeit: kandierte Honige

- Helle Honige:**  
**Verunreinigungen**  
schnell festzustellen
- **Grobsieb** und **Feinsieb**  
**verwenden**
  - eventuell **Seihtuch**
  - sehr sorgfältig **abschäumen**, auch  
2. oder 3. Mal



# Sauberkeit: flüssige Honige

**Flüssige Honige:**  
Schmutz  
**schwimmt** oben,  
bleibt am Deckel  
hängen  
→ sorgfältig **sieben**,  
**abschäumen!**





# Zustand: kandiert, flüssig

Entsprechend dem Kundenwunsch:

Honige müssen **gekennzeichnet** werden:

**k** = kandiert

**f** = flüssig

- **Flüssiger Honig** muss etwa 4 Wochen wirklich **flüssig bleiben** (wie im Haushalt!), anderenfalls die Honige **kandiert** anbieten!
- Kandiert oder flüssig - es ist in jedem Fall **die gleiche Punktzahl** zu erreichen.

# Kandiert, Farbe uneinheitlich

... **wenn z.B. Honig** mit dem Löffel aus dem Eimer **geschabt wird**, geraten Lufteinschlüsse in den Honig, Kristalle werden unterschiedlich zerrieben.

→ Honig im cremigen Zustand abfüllen, Glas nahe an den Abfüllhahn heben.

→ **Blütenbildung**: keine Punktabzüge!



# kandiert: Oberfläche feucht

**feuchte**, glänzende **Oberfläche**:  
tritt auf:

- bei überhöhtem Wassergehalt
- beginnende Entmischung (z.B. bei hohem Wassergehalt und warmer Lagerung)
- wenn der Honig im Lagergefäß Feuchtigkeit aufgenommen hat (zuerst die Oberfläche betroffen)

## kandiert: Bläschen, Luftblasen im Honig

- bei beginnender **Gärung**: Honig wird **schaumig**
- der Honig wurde in sehr zähem Zustand noch einmal gerührt, **Luft konnte nicht mehr aufsteigen**, Honig ist fest





# Kandiert, schaumig gerührt

Honig wird **zu oft / zu lange** gerührt, der Honig ist sehr schaumig und fließt.

→ in **größeren Intervallen** rühren.

→ aufhören, wenn der Honig **perlmutterartig** schimmert.



# Kandiert: Honig zu hart

Der Honig hätte gerührt /  
**früher** / **öfter** gerührt  
werden müssen.

Allerdings: auch sehr  
**wasserarme** Honige  
können sehr hart  
werden.



# Kandiert: Oberfläche uneben

- Bei **beginnender Gärung**: Fläche wölbt sich (unterschiedlich) auf.
- **Spät abgefüllt**, Honig war bereits sehr zäh, Oberfläche konnte sich nicht mehr glätten.
- Frisch eingefüllt, **schräg gelagert**
- Glas: sehr **späte Bearbeitung** der Oberfläche (z.B. mit Löffel), die Oberfläche konnte sich nicht mehr glätten.

# Kandiert: Kristalle (etwas) zu grob

Tritt auf, wenn der Honig

- **nicht gerührt** wurde,
- **zu wenig** gerührt wurde,
- **zu spät** gerührt wurde
- Teilweise sortenbedingt





## Honig impfen: cremig und fein!

- **Rühren: warten**, bis erste Trübung (Kristallbildung) zu sehen ist.
- **Impfen:** ICH gebe die ersten, feinen (!) Kristalle zu.
  - 500 g feinkandierte(n) (Raps-) Honig anwärmen und unter 12,5 kg flüssigen Honig rühren.
  - Weiterrühren wie sonst. Honig festigt sich im Eimer.
  - Zum Abfüllen **anwärmen, durchdrücken, dann abfüllen.**



# Honig flüssig. Flüssig???

- Der Kunde verlangt flüssigen Honig – flüssiger Honig **mindestens** 4 Wochen flüssig bleiben!
  - Blütenhonig und Blütenhonige mit Honigtauanteilen kristallisieren schnell aus: der Kunde ist **enttäuscht, deshalb Punktabzüge!**
- **Solche Honige** nur gerührt anbieten.



# Flüssig: Bläschen auf der Oberfläche

Flüssiger Honig soll eine  
**klare Oberfläche**  
haben.

Bläschen entstehen durch:

- **erwärmen** von (kan-  
diertem) Honig im Glas
- **nicht abgeschäumter**  
Honig
- abfüllen des **letzten**  
**Restes** von Honig im  
Abfülleimer





# Geruch

Der Honig muss **HONIG-typisch** riechen,  
entsprechend seiner Sorte.

**Vorsicht**, Honig nimmt leicht **Fremdgerüche**  
an (z.B: Heizöl, Waschpulver, Geruch nach  
muffigen Kellern, Essiggeruch aus  
Konservengläsern).

- **hygienische Lagerung** ohne Fremdgerüche  
beim **Imker**
- **hygienische Lagerung** in gut verschlossenen  
Gefäßen beim **Kunden**
- **Honiggläser**, keine Gurkengläser!



# Geschmack

Der Honig muss **HONIG-  
typisch** schmecken,  
entsprechend seiner  
Sorte.

**Vorsicht, Fremdgerüche**  
beeinflussen den  
Geschmack (z.B. Heizöl,  
Waschpulver, Geruch  
nach muffigen Kellern,  
Essiggeruch aus  
Konservengläsern)

→ **Hygienische Lagerung**  
in sauberen, gut **ver-  
schlossenen** Gefäßen!



# Wassergehalt

**Qualitätshonig hat niedrigen Wassergehalt!**

**Hoher Wassergehalt:**

- **Gärung** kann eintreten, v.a. bei hoher Temperatur
- Honig ist unangenehm **dünnflüssig**

→ **Honigverordnung:**

max. **20 %**

→ **Richtlinien der Verbände:**

max. **18 %**



# NIEDRIGER Wassergehalt ?!!!

- trockener **Standort**
- **Raum** anpassen
- Schleuderung: nur gut **gedeckelte** Waben!
- **trockener** Schleuderraum
- **dichte** Lagergefäße
- Honigeimer **stapeln**:  
Brett dazwischen







# Invertase-Aktivität

**Invertase:** Enzym, von der Biene bei der Honigbereitung zugefügt.

**Invertase:** reagiert empfindlich auf Wärme und lange Lagerzeiten.

**Untersuchung:** nur im Labor

**Gefordert:** mindestens 64 Einheiten (U = „units“), gemessen nach Siegenthaler.

3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1	
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0	2190 Fremdgeruch
5. Geschmack		Bewertung:
3934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5	1136 abgeschwächt honigtypisch
3917	<input type="checkbox"/> 1	
9998	<input type="checkbox"/> 0	2190 Fremdgeschmack
6. V. (Methode)		Bewertung:
gemessen	3,9 %	<input type="checkbox"/> 5 andere Honige
	18,9 – 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4 9011 unter 16,8 %
	9003 19,9 – 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3 9012 16,8 – 17,3 %
7. Invertase-Aktivität (GONTARSKI-Einheiten, bestimmt nach SIEGENTHALER)		Bewertung:
	natürlich enzyschwache Honige	andere Honige
Einheiten	7 bis 10 Einheiten (HMF < 5 mg / kg)	<input type="checkbox"/> 5 10 und mehr Einheiten
gemessen	unter 7 Einheiten	<input type="checkbox"/> 0 unter 10 Einheiten
Unterschriften der Prüfer		* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen
Ort und Datum		erreichte Preisklasse <input type="text"/>

DIB-00-2-5-196

**Invertase –Aktivität:**  
Hinweis auf:  
eventuelle Wärmeschädigung oder  
sehr lange Lagerzeit des Honigs.



# Invertase unter 64 U

a) Honig ist **geschädigt**.

b) **Oder** Honig **natürlich  
enzymarm?**

→ **Kontrolle: Hydroxy-  
methylfurfural**

→ Wenn HMF unter  
**5 mg/kg** Honig und  
Invertase nicht unter **45 U**:  
Honig ist nicht geschädigt,  
natürlich niedriger  
Enzymgehalt. **Volle  
Punktzahl!**

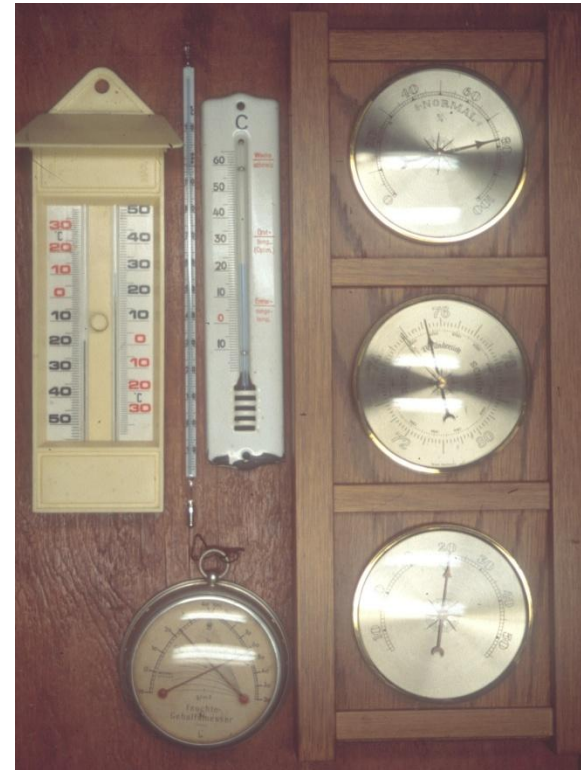
**Hydroxymethylfurfural  
(HMF):**

**Entsteht** im Honig

- bei **höheren  
Temperaturen**
- Auch bei niedrigen  
Temperaturen bei **langer  
Lagerung!**
- **Honigverordnung:**  
deutscher Honig max.  
**40 mg/kg**
- Verbände: max. **15 mg/kg**

# Enzymschäden durch:

- hohe **Lagertemperatur** und / oder zu **lange Lagerung!** (**günstig**: max. **15°C**, **60% rel. Feuchte**. Kühltruhe auch für Gläser möglich!)
- sehr **lange Lagerung**
- **hohe Temperaturen** beim Auftauen
- Mäßige Auftautemperatur, aber lange Zeit
- **Licht**



# Mindesthaltbarkeit



## Imker muss entscheiden!

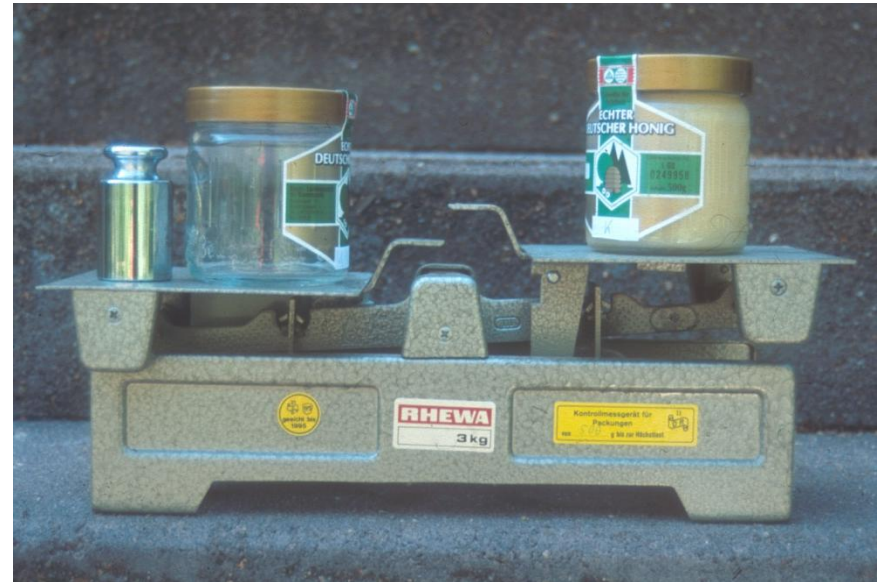
- Gute Qualität, gute Lagerung: 2 – 3 Jahre sind möglich.

## Qualitätsminderung durch:

- hohen Wassergehalt
- warme Lagerung
- sehr lange Lagerung
- Erwärmung: lang, Temperatur zu hoch
- usw.!

# Ausschluss ?!!!

- **Gewährverschluss** fehlt
- **Untergewicht**
- Honig **gärt**
- **Invertasegehalt** zu niedrig
- **Wassergehalt** zu hoch
- **Auslandspollen**
- **Mindesthaltbarkeit** fehlt
- **Fremdkörper** im Honig
- **Glas** beschädigt
- Angabe **Mindesthaltbarkeit** fehlt







# Auswertung

**Gewichtungsfaktoren:** die Bewertungskriterien sind unterschiedlich gewichtet:

**Aufmachung = 2**

**Sauberkeit = 5**

**Zustand (kandierte, flüssig) = 4**

**Geruch = 1**

**Geschmack = 1**

**Wassergehalt = 5**

**Invertase = 5**

Mehrere Fehler in einer Gruppe: es zählt die **niedrigste Punktzahl.**



# Auswertung, Berechnung

## z.B. Aufmachung:

Lasche gelöst = **4** Punkte

Deckel nicht fest zugeschraubt = **3** Punkte

Gewichtungsfaktor für die Aufmachung = **2**

**Berechnung:  $3 \times 2 = 6$**

Alle Werte zusammenzählen: Summe = 111

Durch den vorgegebenen Gewichtungsfaktor **23**  
teilen

→ **Qualitätszahl, hier 4,82**



# Gold? Silber? Bronze?

**Formular Rückseite:**

**4,82 → Gold**

**Aber:** für Preisklasse I müssen in jedem Prüfmerkmal mindestens **4** Punkte nachgewiesen werden („Ausrutscher“ sind nicht erlaubt!), sonst Klasse II = **Silber**

Für Preisklasse II und III müssen mindestens **3** Punkte in jedem Merkmal erreicht werden.

# Übung macht den Meister

**Jeder** Teilnehmer hat **seinen** Honig geprüft und gesehen, wie es um seine Qualität steht.

Es gibt Gelegenheit, **Probleme** zu besprechen, **Erfahrungen** auszutauschen.

Wer im Wettbewerb gewinnt, wird eher bereit sein, immer für **beste Qualität** zu sorgen!





# Qualität zahlt sich aus!

