



RS-KIV-3/2022 und RS-IV-3/2022 Anlage 6

**Termin- und Themenübersicht HSV-Ausbildung**  
**Ziel: Fachkenntnis über die Honigbiene, Honiginhaltsstoffe,**  
**Teilnahme an der Honigbewertung, Multiplikatoren für die**  
**Honigqualität im LV-WLI**

**Teil I**

**Thema: Die Honigbiene**

Ort: LWK Münster

Organisation: Fr. Dr. Harz

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages	LWK Münster Organisation: Fr. Dr. Harz	<b>6h</b>	19.08.2022
Anatomie der Honigbiene 🐝 Die Mundwerkzeuge 🐝 Der Honigmagen 🐝 Die Drüsen			
Honigaufnahme und Honigbearbeitung			
Futterkette des Nektars im Bienenstock 🐝 Übergabe des Nektars von der Trachtbiene an die jungen Stockbienen 🐝 Trocknung des Nektars im Stock (aktiv / passiv)			
Zusammenfassung Teil I			
Ende Teil I			



## Teil II

### Thema: Honigvermarktung und D.I.B.; Honigbewertung

Ort: Haus Düsse

Organisation: Melanie Roller, Andrea Thonemann, Uwe Kasperski

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages			
Honigvermarktung 🐝 Regionale Spitzenqualität vom Imker 🐝 Direktvermarktung von Honig 🐝 Vermarktung von Honig über den LEH 🐝 Vermarktung von Honig über den Zwischenhandel 🐝 Vermarktung über den Großhandel 🐝 Der EAN-Code			
Regionale Honiggemeinschaften 🐝 Zusammenschluss 🐝 Organisation 🐝 Vermarktung unterschiedlicher Spitzenqualitäten	Melanie Roller Andrea Thonemann	<b>6h</b>	24.09.2022
Der D.I.B. als Dachorganisation			
Warenzeichensatzung des D.I.B.			
Aufgaben des HSV im Verein			
Die Honigbewertung des LV WLI			
Zusammenfassung Teil II			
Ende Teil II			



### Teil III

#### **Thema: Honig**

Ort: LWK Münster

Organisation: Fr. Dr. Harz

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages	LWK Münster Organisation: Fr. Dr. Harz	<b>6h</b>	30.09.2022
Honig – Definition			
Rohstoffe des Honigs			
Nektar als Rohstoff für den Blütenhonig <ul style="list-style-type: none"><li>🍯 Lage und Funktion der Nektarien</li><li>🍯 Wichtige Nektarspender</li><li>🍯 Nektarzusammensetzung</li></ul>			
Honigtau als Rohstoff für den Waldhonig <ul style="list-style-type: none"><li>🍯 Wichtige Honigtauerzeuger und deren Wirtspflanzen</li><li>🍯 Entstehung des Honigtaus</li><li>🍯 Wann honigt der Wald?</li></ul>			
Inhaltsstoffe des Honigs <ul style="list-style-type: none"><li>🍯 Invertase</li><li>🍯 HMF</li><li>🍯 Enzyme des Honigs</li><li>🍯 Kohlenhydrate (Saccaride des Honigs)</li><li>🍯 Proteine im Honig</li><li>🍯 Aromastoffe, Mineralstoffe, Vitamine, Farbstoffe des Honigs</li><li>🍯 Rückstände</li><li>🍯 Fremdbestandteile<ul style="list-style-type: none"><li>🍯 Pflanzenschutzmittel</li><li>🍯 Schwermetalle</li><li>🍯 Bienenarzneimittel</li><li>🍯 Fremdbestandteile</li><li>🍯 Verfälschungen</li></ul></li><li>🍯 Zusammensetzung von Honig (unterschiedliche Jahreszeiten)</li></ul>			



Sortenhonige 🍯 Kennzeichnung von Sortenhonige (Zusammensetzung)			
Chemische-physikalische Parameter des Honigs: 🍯 Dichte des Honigs 🍯 Elektrische Leitfähigkeit des Honigs 🍯 pH-Wert 🍯 Hygroskopie und Gärung des Honigs 🍯 Wassergehalt des Honigs und dessen Bestimmungsmethoden			
Deklaration von Honig 🍯 Beurteilungskriterien 🍯 Sensorik 🍯 Physikalisch-chemische Merkmale von Sortenhonige 🍯 Mikroskopische Merkmale			
Honigqualität und Betriebsweisen			
Grundlagen der Honiggewinnung, Pflege und Lagerung			
Herstellung von zart schmelzendem Honig			
Zusammenfassung Teil III			
Ende Teil III			



## Teil IV

### Thema: Gesetzliche Bestimmungen in Zusammenhang mit Honig und Prüfungsvorbereitung

Organisation: Melanie Roller, Andrea Thonemann, Uwe Kasperski

Ort: Haus Düsse

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages			
Rechtsvorschriften 🐝 Hygienevorschriften in der Imkerei 🐝 Lebensmittelhygiene-VO 🐝 EU-VO 852/2004 🐝 EU-VO 178/2002 🐝 Der Imker als Lebensmittelunternehmer			
Honigverordnung			
Leitsätze für Honig			
Lebensmittelinformations-VO (LMIV - Kennzeichnung von Lebensmittel) 🐝 Pflichtangaben auf dem Etikett			
Mess- und Eichgesetz	Peter Leuer Melanie Roller	<b>6h</b>	08.10.2022
D.I.B. Prüfschema für Honig			
Prüfungsordnung Honigsachverständige 🐝 Ziel der Ausbildung und Prüfung 🐝 Prüfungskommission 🐝 Zulassungsbedingungen 🐝 Anmeldung zur Prüfung 🐝 Ablauf der Prüfung			
Vorbereitung auf die Prüfung 🐝 Hilfsmittel zur Vorbereitung 🐝 Besprechung von Prüfungsfragen 🐝 Abschlussgespräch			
Zusammenfassung Teil IV	Alle		
Ende Teil IV			

**Teil V****Thema: Aufgaben der HSV, Struktur des LV-WLI, Vermarktung von Honig**

Ort: Haus Düsse

Organisation: Melanie Roller, Andrea Thonemann, Uwe Kasperski, Max Clemens Jungeblodt

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages	Alle		
Honigvermarktung Regionale Spitzenqualität vom Imker Direktvermarktung von Honig Vermarktung von Honig über den LEH Vermarktung von Honig über den Zwischenhandel Vermarktung über den Großhandel Der EAN-Code	Max Clemens Jungeblodt		
Stellung der HSV im Honig-/Vermarktungs-System des LV Organigramm Honig-/Vermarktung im LV Arbeitskreis Honig im KIV Aufgaben und Selbstverständnis des HSV Wirken im Imkerverein Hilfe zur Selbsthilfe für Imker/innen Ziehung von Marktproben für den D.I.B. Aufwandsentschädigung und Versicherung innerhalb des LV-WLI <sup>[KT1]</sup> Einsatz neu ausgebildeter HSVs Möglichkeit der Tätigkeit als Referent Fachkundenachweis Honig Fort- und Weiterbildung der HSV	Melanie Roller	<b>6h</b>	22.10.2022
Tätigkeiten für die Honigbewertung des LV im IV und KIV Möglichkeit der Tätigkeit als Honigprüfer	Andrea Thonemann		
Zusammenfassung Teil V			
Ende Teil V			



## Teil VI

### Prüfung

Organisation: Fr. Dr. Harz, Melanie Roller, Andrea Thonemann (Peter Leuer)

Ort: LWK Münster

Thema	Referent	Dauer	Datum
Begrüßung und Hinweise zur Organisation des Tages	Prüfungskommission:  Fr. Dr. Harz, Melanie Roller, Peter Leuer, Andrea Thonemann, Uwe Kasperski	<b>Dauer 6h</b>	29.10.2022
Schriftliche Prüfung			
Praktische Prüfung			
Mündliche Prüfung			
Verkündung der Ergebnisse und Ausgabe der Bescheinigungen			
Pressetermin			

Stand 17.05.2022