



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 <sub>[KT1]</sub> 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