



Lehrgang Honigsachverständige 2025

Themenübersicht

Teil I

Grundlehrgang – Bienen und Honig (2 Tage)

- Betriebsweisen und Honigqualität
- Anatomie der Honigbiene
- Sammelverhalten
- Nektaraufnahme und -bearbeitung im Bienenvolk
- Honig – Definition
- Rohstoffe des Honigs
- Inhaltsstoffe
- Chemisch-physikalische Parameter
- Kennzeichnung
- Honigernte und Weiterverarbeitung
- Lagerung
- Honigqualität (Rückstände, Verfälschungen)
- Mischhonig
- Sortenhonig

Teil II

Honiganalyse und -bewertung (1 Tag)

- Gewichtsmessung
- Bestimmung Wassergehalt
- Pollenanalyse
- Honigsensorik
- Bewertungsschema

Teil III

Speziallehrgang – Honigsachverständige (1 Tag)

- Rechtliche Grundlagen
- Honigverordnung
- Leitsätze für Honig
- Imker als Lebensmittelunternehmer
- Mess- und Eichgesetz
- Vermarktung
- Warenzeichen des D.I.B.

Teil IV – Prüfung (1 Tag)