Schulung
Fachkundenachweis Honig am 14.03.26 in St. Wendel-Urweiler

Gesamtleitung: Verband der Imker im Kreis St. Wendel e.V.
Durchführung: KrVbd der Imker und Bieneninstitut Mayen
Anmeldung ab dem 01.03.26 möglich.

Echter Deutscher Honig ist das eingetragene Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.). Imkerinnen und Imker, die ihre Honiggläser mit dem Gewährverschluss des D.I.B. versehen wollen, müssen Mitglied in einem Imkerverein sein und einen Fachkundenachweis erbringen.
Der Deutsche Imkerbund (DIB) empfiehlt allen Neuimkerinnen und Neuimkern aber unabhängig von der Nutzung des Warenzeichens dringend die Teilnahme an einer Schulung zur Erlangung des Fachkundenachweises Honig, um das notwendige Fachwissen im Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Honig zu erwerben und die rechtlichen Aspekte der Honigerzeugung und Vermarktung (Etikettierung, Qualitätsanforderungen und Qualitätssicherung etc.) zu kennen und anwenden zu können.

Anmeldegebühr: 30 Euro.
Die Anmeldegebühr umfasst alle Schulungsunterlagen und die Urkunde über die Teilnahme.
Bei einem Nichterscheinen am Schulungstag kann die Anmeldegebühr nicht erstattet werden.

Anmeldungen: per Email an den Kreisverband der Imker in St. Wendel e.V.
Email-Adresse: **jochen@imkerei-recktenwald.de**
mit Betreff: „Anmeldung Honigschulung 14.03.26“ und parallel dazu Überweisung der Schulungsgebühr von 30 Euro auf das Konto bei der:

Kreissparkasse St.Wendel:
Verband der Imker im Kreis St. Wendel e.V.
IBAN: DE33 5925 1020 0000 0551 86
BIC: SALADE51WND
Verwendungszweck bitte mit Namen angeben: „Anmeldegebühr Honigschulung 14.03.26“
Nach Eingang der Zahlung erhalten die Teilnehmer eine Bestätigung per Email.

Anmeldeschluss (aufgrund von anfallenden Formalitäten) ist der **11.03.26**
Der Kurs ist auf **40 Personen** ausgelegt. Ist der Kurs vorab ausgelastet, entfällt die Befristung „Anmeldeschluss“.
Dazu bitte die Homepage unseres Verbandes unter www.Imkerkreisveband-wnd.de beachten
Dozenten: Imkermeister Johannes Krause vom Bieneninstitut in Mayen
Ort: St. Wendel – Urweiler Gasthaus Krone
Beginn: 14.03.26 um 09.00 Uhr **Ende:** Gegen 17.00 Uhr - incl. Pausen
Parkmöglichkeiten: Hinter dem Gebäude
Urkunde: Wird am gleichen Tag dem Teilnehmer ausgehändigt.
Bemerkung: Für die Teilnahme an der Schulung ist eine erfolgreiche "Jungimkerausbildung" erwünscht.

Mittagessen: Fleischkäse Weck und Laugenbrezel zum Selbstkostenpreis von 2,00.-€ kann morgens bestellt werden, Getränke stehen gegen ein kleines Entgelt bereit.

Lernziel:

- Honigentstehung beschreiben und die wesentlichen Honiginhaltsstoffe benennen können
- Eigenschaften von Honig benennen können
- Honig sachgerecht ernten und kritische Punkte der Honigernte und -pflege benennen können
- Honig vermarktungsgerecht aufbereiten und die wesentlichen Rechtsgrundlagen inkl. D.I.B. Warenzeichensatzung benennen können
- Fehler bzgl. Konsistenz, Sauberkeit, Aufmachung erkennen und mögliche
- Fehlerquellen benennen können

Lehrinhalte:

- Honigentstehung
- Honigbearbeitung
- Honigqualität (Analyse, Sensorik)
- Rechtliche Grundlagen der Honigverordnung (Etikett, Qualitätsstandards, etc.)
- Praktische Übungen
- Vermarktung

Ablauf:

Vorträge, theoretische und praktische Einführung mit Power-Point-Präsentationen sowie Gerätschaften aus der Praxis, Verwendung von Handrefraktometern und Begutachtung von Honigproben, Arbeiten und Unterweisungen in Kleingruppen. Bitte bringen Sie (falls vorhanden) Ihr Handrefraktometer zur Schulung mit.

Karl-Heinz Seegmüller
Vorsitzender