



**Schulung**  
**Fachkundenachweis Honig**  
**Samstag, 13. Oktober 2018**  
**9.00 – ca. 17.30 Uhr**  
**Gemeindesaal der Herz-Jesu-Kirche**  
**Hauptstr. 93**  
**66386 Oberwürzbach**

Echter Deutscher Honig ist das egetragene 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 Landesverband Saarländischer Imker e.V. 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: 25 Euro. Die Anmeldegebühr umfasst alle Schulungsunterlagen und die Urkunde über die Teilnahme. Bei einem Nichterscheinen am Schulungstag kann die Anmeldegebühr nicht erstattet werden.

Mittagessen: eine Bewirtung vor Ort ist vorhanden:

- Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat für 5€
- Vegane Gemüsesuppe für 3,5€
- Nachmittags wird noch Kaffee und Kuchen angeboten

Anmeldungen erbeten über den Landesverbandes Saarländischer Imker e.V. per Mail unter [honig@saarlandimker.de](mailto:honig@saarlandimker.de) mit Betreff „Anmeldung Fachkundenachweis Honig“ und parallel dazu Überweisung der Schulungsgebühr von 25 Euro auf das Konto des Landesverbandes Saarländischer Imker e.V.

Bank: Sparkasse Saarbrücken

KTNR: 14011415

BLZ: 59050101

IBAN:

DE25590501010014011415

BIC:

SAKSDE55XXX

### 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 Geräten 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.

Als Vorbereitung für den Schulungstag wird allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Lektüre der Inhalte des Portals „Die Honigmacher“ empfohlen. Das Portal [www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de) ist ein Online-Lernprogramm. Es soll ergänzend zu den bestehenden Schulungsangeboten bundeseinheitlich kostenfrei die Möglichkeit bieten, sich von zu Hause das notwendige Fachwissen anzueignen. Dem D.I.B. ist es besonders wichtig, einen bundeseinheitlichen Wissensstandard für die Vermarktung von Echtem Deutschen Honig zu schaffen.

Der Online-Kurs mit über 250 Seiten enthält 103 verschiedene Übungsaufgaben, die inhaltlich den Fragen des Sachkundenachweises entsprechen und mit deren Hilfe Nutzer/-innen eine Selbstkontrolle des erworbenen Wissens durchführen können. Ein abschließender Test ermöglicht die Übung der Prüfungssituation sowie die Selbsteinschätzung, ob der Fachkundenachweis abgelegt werden kann oder das Fachwissen weiter vertieft werden muss. Ein Glossar beschreibt alle wesentlichen Begriffe in einfacher Form. Alle Inhalte sind verständlich dargestellt und werden durch 10 Flash- oder Videosequenzen sowie 256 Abbildungen unterstützt.