

Lust auf einen Honigkurs im Lkr. Erding? Interesse das D.I.B.-Glas zu nutzen?



Am Sonntag, den 21. April 2024 gibt es wieder diese Möglichkeit!

Wo? Landgasthof Bauer in 85461 Kirchasch
Wann? 21. April 2024 von 10 bis 18 Uhr (Modul 1-3)



Warum so lang?

Die Honigschulung besteht aus einem Theoriekursteil mit 4 Modulen zu jeweils 2 Stunden und einen Praxiskursteil von mindestens 2 Stunden. Im Praxisteil sollen alle wichtigen Schritte der Honigernte und Verarbeitung von den Kursteilnehmern selbst ausgeführt werden. Diese Unterweisungen werden im Rahmen von Anfängerkursen z. B. beim „Imkern auf Probe“ erfolgen (Modul 5).

Wer das Markenglas des Deutschen Imkerbundes nutzen möchte,
benötigt außerdem eine Zertifizierung für das DIB-Honigglas.

Wann? Mittwochabend, den 24. April 2024 von 18-20 Uhr (Modul 4)

<p>Inhalt Modul 1: Sonntag, den 21.04.</p> <p><u>Produktinformation – Was ist Honig?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entstehung von Honig, Ausgangsstoffe und Umarbeitung durch die Bienen ➤ Inhaltsstoffe des Honigs und deren Eigenschaften ➤ Qualitätsparameter ➤ Rückstände im Honig und Honigfehler 	<p>Inhalt Modul 2: Sonntag, den 21.04.</p> <p><u>Produktionstechnik – Ernte und Pflege von Honig</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ernte und Verarbeitung von Honig (Schleudern und Sieben) ➤ Aufbereitung (Auftauen/Verflüssigen und Rühren) ➤ Abfüllen und Etikettieren ➤ Lagern ➤ Qualitätssicherung im Prozessablauf ➤ Dokumentation (Honigbuch)
<p>Inhalt Modul 3: Sonntag, den 21.04.</p> <p><u>Gesetze und Rechtsvorschriften – Honigrecht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rechtsgrundlagen zu den Teilbereichen der Honigernte, Verarbeitung, Aufbereitung, Abfüllung, Etikettierung, Lagerung, Verkauf ➤ Vorgaben der Verbände (Warenzeichensatzungen, Warenzeichen und ihr bestimmungsgemäßer Gebrauch, Qualitätsmerkmale und Kontrolle) ➤ Hinweise zur Bioimkerei und Bioverbände 	<p>Inhalt Modul 4: Mittwoch, den 24.04.</p> <p><u>Zertifizierung für das DIB-Honigglas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Warenzeichensatzung des D.I.B. ➤ Besonderheiten unserer Marke „Echter Deutscher Honig“ ➤ Möglichkeiten der Etikettierung ➤ Honigpreiskalkulation ➤ Vermarktung unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes ➤ Qualitätsmanagement (Hygieneschulung, Markenkontrolle, Honigprämierung)

Referent: Der ehemalige Honigobmann des LVBI – Stefan Ammon

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme und bitten um eine rechtzeitige
Anmeldung unter:

anmeldung@imkerkreisverband-erding.de



1. Vorsitzender Maik Ortscheid
Imkerkreisverband Erding, Rennweg 61, 85435 Erding

www.imkerkreisverband-erding.de

