



Honig-Praxisausbildung

Inhalt

Kursbeschreibung.....	2
Allgemeine Stationshinweise	3
Hygienekleidung anziehen.....	4
Honigreife prüfen	5
Honig sensorisch prüfen	7
Honigwaben entdecken	10
Honigwaben schleudern	11
Honig sieben.....	12
Honig im Eimer abschäumen	13
Honig impfen und rühren	14
Melitherm zusammenbauen	15
Einkochautomat in Betrieb nehmen	16
Abfüllen von Honig.....	17
Etikettieren eines Honigglases	18

Kursbeschreibung

Thema	Praktische Stationsausbildung zur Honiggewinnung und Verarbeitung
Art	Kurs
Personenkreis	Imker
Personenzahl	circa 20 bis 30 Teilnehmer pro Zeitfenster (2 Zeitfenster /Tag)
Themenbereich	Produkte
Zeitdauer	Stationsbetrieb circa 45 Minuten pro Station bei jeweils maximal 6 Personen
Anlass	Praktische Fortbildung zum Erwerb der Honigzertifikate
Räumlichkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Tierhaltungsschule / Institut / Lehrbienenstand mit Schleuderraum • 2 Hygieneräume (-Stationen) / 2 Schulungsräume
Station 1 (Qualitätssicherung)	Benutzung von Hygienebekleidung (Kopfhaube, Einweg-Arbeitskittel oder Schürzen) Kontrolle der Honigreife (Umgang mit dem Refraktometer) Verkosten von mindestens einem Honigtauhonig und einem Blütenhonig
Station 2 (Honiggewinnung)	Honigwaben (Futterwaben) entdeckeln Honigwaben schleudern Honig sieben (mindestens 1 Wabe pro Teilnehmer)
Station 3 (Honigverarbeitung)	Honig abschäumen (Puderzucker auf Honig)
	Honig homogenisieren, impfen oder rühren mit Honigstampfer und 2-Hand-Rührer
	Erwärmen von Honig im Einkochautomat und Honigverflüssiger (z.B. Melitherm) <ul style="list-style-type: none"> • Inbetriebnahme von Einkochautomat • Zusammenbau Melitherm
Station 4 (Honigvermarktung)	Abfüllen von Honig mit Abfüllkanne und Quetschhahn inklusive Gewichtsmessung (mit einer geeichten Waage)
	Etikettieren eines Honigglases inklusive Beschriftung des Gewährverschlusses (Anbringen des Mindesthaltbarkeitsdatum)
Ziel:	Praktische Fähigkeiten in der Honigwirtschaft

Allgemeine Stationshinweise

Die Kursinhalte können entsprechend der räumlichen Situation auch auf weniger oder mehr Stationen verteilt werden.

Ein besonderes Augenmerk sollte bei der Kursdurchführung auf der Hygiene liegen.

Als Standardausrüstung sollte deshalb an jeder Station Reinigungsutensilien vorhanden sein:

- Eimer mit Leitungswasser
- Küchentücher (Rolle)
- Mülleimer mit Abdeckung

Der Umgang mit Honig in der offenen Kurssituation ist ebenfalls sensibel handzuhaben!

Bei der Abfüllung kann zum Beispiel jeder Teilnehmer ein Glas abfüllen und dieses mit nach Hause nehmen. Die Aufwendungen können in den Kursgebühren einkalkuliert werden.

Sensorik-Proben können eventuell in kleinen Bechern vorportioniert werden.

Zum Schleudern und Entdeckeln können besonders bei Kursterminen außerhalb der Bienensaison Futterwaben genutzt werden.

Bei der Honigverarbeitung kann Flüssigfutter statt Honig für die Übung verwendet werden. Dies kann anschließend problemlos den Bienen gegeben werden.

Planen Sie weiterhin Zeit für die Nacharbeiten ein! Insbesondere der Putzaufwand muss berücksichtigt werden!

Hygienekleidung anziehen

Ausrüstung	Einweg-Kopfhauben sauberer heller Arbeitsmantel (vom Teilnehmer mitzubringen Alternative: Einwegschrürze (Einweg-Schuhe
Vorbereitung	Beschaffung Ausrüstung oder Hinweis bei Einladung, diese mitzubringen
Übung	Hygienekleidung anziehen
Besonderheiten	
Videoanleitung	https://youtu.be/ALIGIMY_gWw



Kopfbedeckung

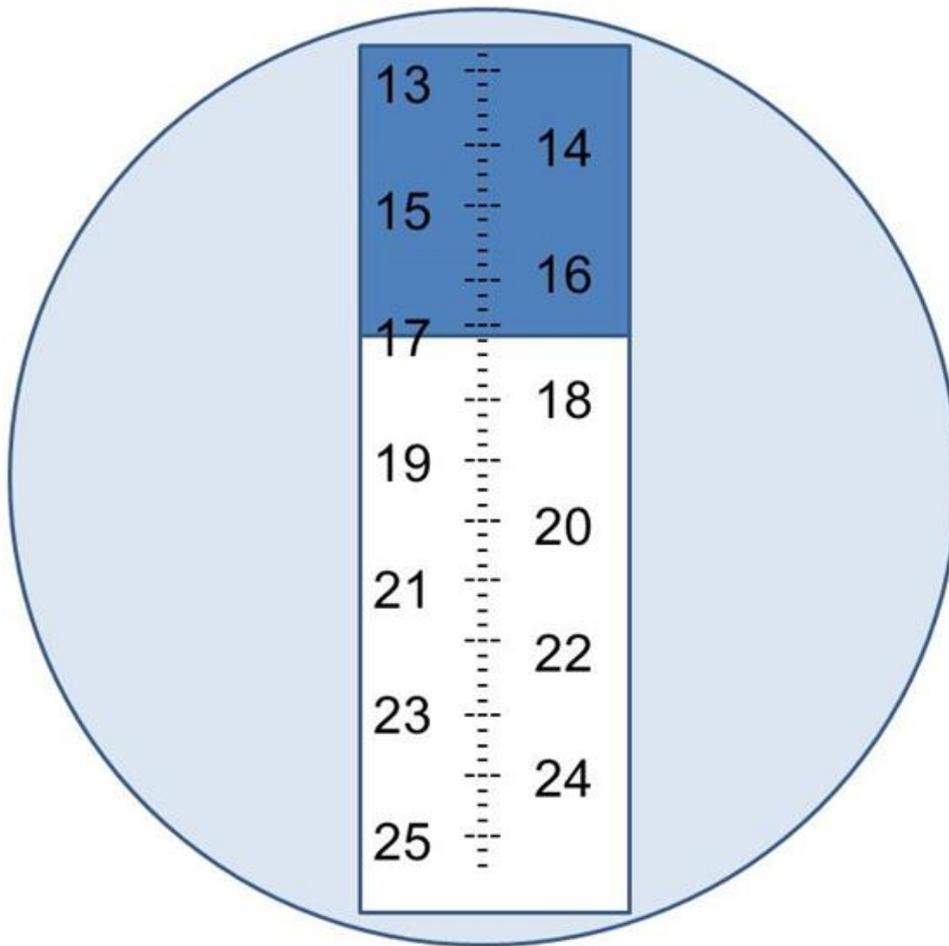
Saubere Schürze oder Mantel

Saubere Schuhe
(keine Straßenschuhe)

Honigreife prüfen

Ausrüstung	1 Glas flüssiger Honig Refraktometer Helles Licht (Deckenlampe, Werkstattstrahler) Eislöffel / Holzspatel Eimer mit Wasser Küchentuch zum Trocknen Ausdruck Skala
Vorbereitung	Beschaffung Ausrüstung gegebenenfalls Honig verflüssigen
Übung	Aufbringen des Honigs auf Prisma Ablezen des Wassergehaltes Säubern des Refraktometers
Besonderheiten	Zimmertemperatur Automatische Temperaturkompensation beachten
Videoanleitung	https://youtu.be/IUIH6RkMjj8

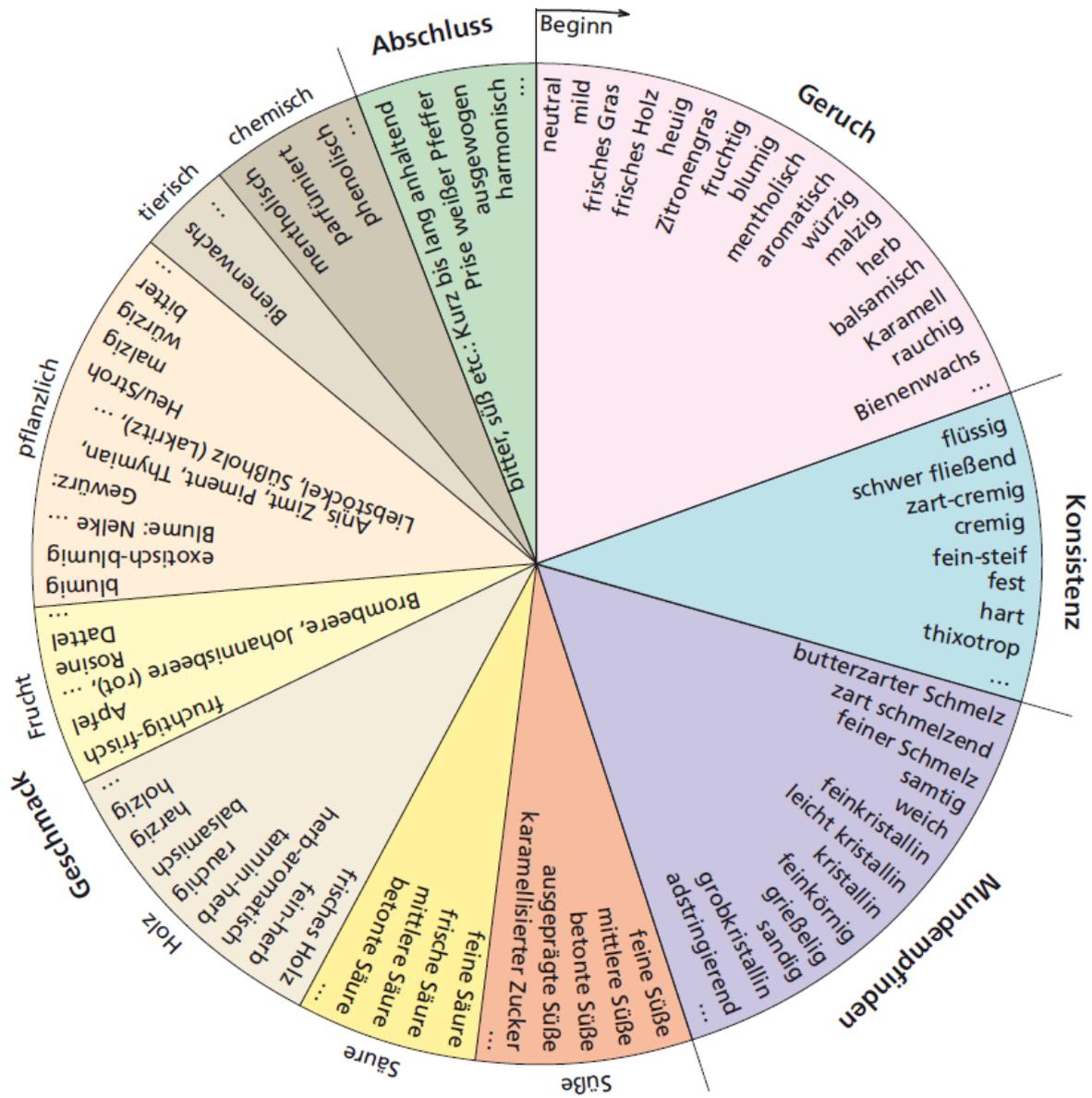




Honig sensorisch prüfen

Ausrüstung	(Einweg-)Löffel (je Teilnehmer ein niedriges Glas zum Bereitstellen der Probier-Löffel) und ein großes Glas (zum Beispiel enges Bierglas) zum Reinwerfen der gebrauchten Löffel Waldhonig (2 Gläser) Blütenhonig – kristallin (2 Gläser) ggf. Sortenhonige (jeweils 2 Gläser) oder bereits in Mini-Becher vorportionierte Proben Wasser zum Trinken Ausdrucke Aromarad
Vorbereitung	Beschaffung Ausrüstung
Übung	Sensorische Prüfung Aussehen und Geruch an Gebinde 1 Sensorische Prüfung Geschmack und Textur an Gebinde 1
Besonderheiten	Erst herbe, dann süße Sorten verkosten (Wald vor Blüte) Geschmack zwischen Verkostungen mit Wasser und Salztangen neutralisieren Kleine Mengen langsam auf der Zunge zergehen lassen
Videoanleitung	/





Quelle: Marianne Kehres

Honigwaben entdecken

Ausrüstung	Entdeckungsgabel Entdeckungsmesser gegebenenfalls Heißluftföhn mit Spritzschutz Verlängerungskabel Entdeckungsgeschirr mit Wabenhalter und Dorn Verdeckelte Honig- oder Futterwaben Wabenpuffer (z.B. Ablagegestell)
Vorbereitung	Völker frühzeitig füttern und Reservefutterwaben aus Völkern für Kurs entnehmen
Übung	Entdecken mit Gabel Entdecken mit Messer Entdecken mit Heißluftföhn
Besonderheiten	Stechgefahr bei Gabel Schneidegefahr bei Messer Verbrennungsgefahr bei Heißluftpistole
Videoanleitung	https://youtu.be/ALGIMY_gWw



Honigwaben schleudern

Ausrüstung	4-Waben-Tangentialschleuder mit Handantrieb 2 Honigwaben / Futterwaben pro Teilnehmer 2 Leerwaben
Vorbereitung	Reservefutterwaben aus Völkern für Kurs entnehmen
Übung	Wabenseite drehen Schleudern
Besonderheiten	Schutzabdeckungen bei Betrieb geschlossen halten! Waben vertikal drehen!
Videoanleitung	https://youtu.be/ALIGIMY_gWw



Honig sieben

Ausrüstung	Abfüllkübel Honigeimer Doppelsieb Alternative zu Honig: Kristallzucker in Zuckersirup Teigschaber
Vorbereitung	
Übung	Honigersatz durch Doppelsieb ablassen Doppelsieb mit Teigschaber reinigen
Besonderheiten	
Videoanleitung	https://youtu.be/ALIGIMY_qWw



Honig im Eimer abschäumen

Ausrüstung	2 Eimer (12,5 kg) Küchensieb Teigschaber 2 Esslöffel Leeres Glas mit Schraubdeckel flüssiger Invertzucker Puderzucker
Vorbereitung	ein Eimer zu 75 % mit flüssigem Invertzucker füllen mit Küchensieb (oder Schütteldose von Puderzuckermethode) Puderzucker fein auf Oberfläche verteilen
Übung	mit Teigschaber Puderzuckerschicht zusammenziehen mit Esslöffel Puderzuckerschicht entnehmen mit 2-tem Esslöffel Puderzucker vom Entnahmelöffel abziehen
Besonderheiten	Eimerränder mit abziehen
Videoanleitung	https://youtu.be/lZ2IGadjC7g



Honig impfen und rühren

Ausrüstung	Honigstampfer (Handrührer „Auf- und Ab“) Flügel- oder Spiralrührer-Edelstahl, abgerundet, 2-Hand-Antriebsaggregat mit Drehknopf zur Drehzahlregelung und passender Aufnahme für Rührstab Verlängerungskabel 1 Esslöffel Antirutschmatte (Küchen- oder Autozubehör) Eimer 12,5 kg mit circa 10 Kilogramm flüssigen Honig oder Invertzuckersirup 10 kg 1 Eimer fließfähiger Honig 1 Glas cremig gerührter Honig oder weicher Futterteig circa 500 g im Honigglas
Vorbereitung	Gegebenenfalls Invertzuckersirup in Eimer schütten
Übung	Impfhonig in flüssigen Honig einrühren oder Futterteig in Invertzuckersirup gleichmäßig einrühren Zähen Honig rühren
Besonderheiten	Geringe Geschwindigkeit Homogene Durchmischung
Videoanleitung	https://youtu.be/45VIVfStJYY



Melitherm zusammenbauen

Ausrüstung	Melitherm Distanzring Seihtuch Spannring für Seihtuch Sehsack 25 kg Abfüllkanne
Vorbereitung	keine
Übung	Zusammenbau des Melitherms
Besonderheiten	
Videoanleitung	https://youtu.be/tKo7J4Yc3o



Einkochautomat in Betrieb nehmen

Ausrüstung	Einkochautomat Bodengitter Voller Honigeimer Eimer mit Wasser Thermometer
Vorbereitung	keine
Übung	Befüllen des Einkochautomats
Besonderheiten	Temperatureinstellung, Wasserstand prüfen Geschlossener Eimer bei geschlossenem Einkochautomat Honigeimer in Plastiksack, Temperatur prüfen
Videoanleitung	https://youtu.be/tKo7J4Yc3o



Abfüllen von Honig

Ausrüstung	Abfüllkanne mit Quetschhahn Geeichte Waage Fließfähiger Honig Saubere getrocknete Gläser Deckel mit Einlagen Abfüllbock (Waage und Glas müssen unter Quetschhahn passen)
Vorbereitung	Honig gegebenenfalls fließfähig machen
Übung	Befüllen der Gläser Gewichtskontrolle des abgefüllten Honigs Verschließen der Honiggläser
Besonderheiten	Deckel angewärmt Honig und Gläser sollten gleiche Temperatur haben, um Blütenbildung zu reduzieren, Waage geeicht, leeres Glas sofort wieder unter Abfüllhahn stellen Prüfen, dass Quetschhahn nicht am Anschlag tropft
Videoanleitung	https://youtu.be/LGRENkP9PMo



Etikettieren eines Honigglases

Ausrüstung	Etikettenhalter Klebestift 2 Schwammtücher oder Etiketten-Befeuchtungsroller oder Teller mit warmen Wasser füllen Geschirrtuch, Papiertücher, Gläserkarton Datumstempel mit Stempelkissen und wischechter Farbe Lamiertes DIN A 4 Blatt „Musteretikett mit Erläuterungen“ Gegebenenfalls Präsentationsbespiele
Vorbereitung	Abgefüllte Honiggläser
Übung	Siegellasche ankleben Etikett ankleben Mindesthaltbarkeitsdatum stempeln
Besonderheiten	Tagesgenaues Datumsformat
Videoanleitung	https://youtu.be/SYamfzNQQ2c

