

## Leitfaden für den D.I.B. Honigkurs

### Lernziel

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honigentstehung beschreiben und die wesentlichen Honiginhaltsstoffe benennen können.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eigenschaften von Honig benennen können.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honig sachgerecht ernten und kritische Punkte der Honigernte und -pflege benennen können.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honig vermarktungsgerecht aufbereiten und die wesentlichen Rechtsgrundlagen inkl. D.I.B. Warenschutz benennen können.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fehler bzgl. Konsistenz, Sauberkeit, Aufmachung erkennen und mögliche Fehlerquellen benennen können.</li> </ul>

### Lerninhalte

Honigentstehung		
	Rohstoffe	Nektar und Honigtau
	Trachtverhältnisse	
	Umwandlung	Bearbeitung durch die Bienen
	Honiginhaltsstoffe	inkl. Honigchemie, Honigphysik, insb. Kristallisation
	Wertigkeit der Inhaltsstoffe	inkl. Gesundheitswert
Honigbearbeitung		
	Völkerführung	Vorbereitung und Führung inkl. Fütterung, Wabenhygiene, Einsatz von Medikamente nach Guter Imkerlicher Praxis (GIP)
	Honigernte	Entnahme, Transport, Entdeckeln, Schleudern
	Honigpflege	Klären, Abschäumen, Sieben, Rühren, Impfen, Abfüllen, Lagerung
	Produktfertigstellung	Chargen, Abfüllen, Etikettieren, Lagerung
	Lebensmittelhygiene	HACCP Konzept
	Qualitätssicherung	HACCP, GIP, Dokumentation
Honigqualität		
	Rechtliche Grundlagen	Lebensmittelrecht,

		Warenzeichensatzung
		Qualitätssicherung + -kontrolle
	Honiganalyse	insb. prakt. Übungen der Wassergehaltsbestimmung
	Sensorik	diversen Sortenhonigen
	Praktische Übung	Honige der Kursteilnehmer sowie Fehlerproben
Vermarktung		
Ablauf		
Lehrkräfte	möglichst 2 Personen, die versiert sind und über gute Fachkenntnisse verfügen	
Zeit	mindestens 8 Stunden, möglichst über 2 Tage	
Praxis	Theoretische Ausführungen müssen auf jeden Fall durch praktische Erläuterungen / ggf. Demonstrationen anhand von Geräten zur Honiggewinnung inkl. Handhabung von Handrefraktometern vertieft werden.	
Honigproben	Die Kursteilnehmer sollen möglichst 2 fertig etikettierte Honiggläser aus ihrem Bestand mitbringen, die während des Kurses kritisch (positiv / negativ) beurteilt werden. Ergänzend müssen anhand von fehlerhaften Honigen und Honiggebinden Fehlerursachen erläutert werden.	
Lehrmaterial	Power-Point, Filme, Kursunterlagen, Geräte aus der Praxis, Handrefraktometer, Honigproben	

<b>Erläuterungen zu den Folien der Power-Point-Präsentation</b>			
<b>Folien Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>wichtige Inhalte</b>	<b>Literatur und sonstige Quellenhinweise (Nr. bezieht sich auf Tabelle der Fundstellen am Ende des Leitfadens)</b>
1	Thema	Honig von der Blüte bis auf den Frühstückstisch D.I.B. Honigschulung	
2	Autor	Dr. Werner von der Ohe LAVES Institut für Bienenkunde Celle	
3	Honigentstehung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweis auf Photosynthese</li> <li>• Siebröhrensaft</li> <li>• Nektardrüsen und Nektar</li> <li>• Honigtauproduzenten und Honigtau</li> <li>• aktive Sammelbienen</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 1
4	Bestäubung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folge von Nektarsammeln ist die Bestäubung</li> <li>• ökologische und ökonomische Bedeutung</li> </ul>	Nr. 2 „Bestäubung“
5	Blütenstetigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bienen sind blütenstet</li> <li>• Vorteile der Blütenstetigkeit</li> </ul>	Nr. 2 „Bestäubung“
6	Nektar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerzusammensetzung von Nektarsorten</li> <li>• Konsistenz des Honigs ist abhängig von Zuckern im Nektar</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 1+3 Nr. 3 „Honig-Kristallisation“
7	Honigtauerzeuger	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honigtautropfen von Physokermes hemicryphus</li> <li>• Physokermes hemicryphus auf Fichtenzweig</li> <li>• Cinara pilicornis auf Fichtenzweig</li> </ul>	Nr. 4 „Honigtau Honig“
8	Honigtau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerzusammensetzung einer Honigtausorte</li> </ul>	Nr. 4 „Honigtau Honig“ Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 3
9	Arbeitsteilung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiterinnen nehmen im Laufe ihres kurzen Lebens mehrere Aufgaben nacheinander wahr</li> <li>• Sammelbienen und Nektar-/Honigtau-verarbeitende Bienen sind die älteren Bienen</li> </ul>	Nr. 5 „Bienenbiologie“ Tabelle S. 4
10	Nektaraufnahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufnahme von Nektar an</li> </ul>	Nr. 1

		der Blüte <ul style="list-style-type: none"> <li>• von der Zunge bis in die Honigblase</li> </ul>	„Honigentstehung“ Seite 4
11	Hypopharynxdrüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Futtersaftdrüse der älteren Arbeitsbiene werden Enzyme wie Diastase, Invertase, Glucoseoxidsase produziert</li> <li>• Honig und Bienenbrot weisen diese Enzyme auf</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 5
12	Futteraustausch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die heimkehrende Sammelbiene wird zur Abgabe des Sammelgutes aufgefordert</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 5
13	Honigreifung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nektar- / Honigtautropfen wird von Biene zu Biene weitergegeben</li> <li>• in Zellen eingelagert und umgetragen</li> <li>• schließlich eingelagert und Zellen verdeckelt</li> <li>• Umarbeitung von Rohstoff (Nektar / Honigtau) zu Honig</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 5
14	Honiginhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerszusammensetzung</li> <li>• Wassergehalt (optimal &lt; 17.1 %, da dann keine Gärungsgefahr mehr besteht)</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 5-8
15	Honiginhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• weitere Inhaltsstoffe, die z.T. gegen Mikroorganismen wirken wie GOD und organischen Säuren</li> <li>• Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Ernährung</li> </ul>	Nr. 1 „Honigentstehung“ Seite 5-8 Nr. 15 „Steckbrief Honig“, Nr. 32 „Honig“ R. Frank
16	Honigfarbe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Farben von Honig je nach botanischer Herkunft</li> </ul>	Nr. 6 „Honigfarbe“
17	Honigernte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übersichtsfolie der Arbeitsschritte von der Ernte bis zur Lagerung</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“
18	Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einzelne Punkte der Guten Imkerlichen Praxis als Voraussetzungen für die Qualitätshonig</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“
19	wie 18	wie 18	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“
20	Honigernte i.w.S.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honigwabenentnahme</li> <li>• Wabenkontrolle</li> </ul> unbedingt im Praxisteil vertiefen!	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“ Nr. 16 „Reife..“
21	Honigernte i.w.S.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernten</li> <li>• Kontrollieren</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schleudern</li> </ul> <p><b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b></p>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
22	Honigernte i.w.S.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klären</li> <li>• Sieben</li> <li>• Rühren</li> <li>• Abfüllen</li> </ul> <p><b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b></p>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“ Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
23	Rühren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• optimale Bedingungen</li> <li>• durch das Rühren wird der Honig homogenisiert</li> <li>• Beeinflussung der Kristallisation</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“ Nr. 3 „Honigkristallisation“ Nr. 19 „Honigfehler“
24	Rühren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfohlene Vorgehensweise</li> </ul> <p><b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b></p>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“
25	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei überschreiten des Sättigungsgrades (-konzentration) fällt der jeweilige Zucker aus (kristallisiert)</li> <li>• Zuckerarten unterscheiden sich bzgl. des Sättigungsgrades</li> </ul>	Nr. 3 „Honig-Kristallisation“
26	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glucose und Melezitose sind die Zucker, die bei bestimmten Honigen aufgrund des Überschreitens des Sättigungsgrades auskristallisieren</li> <li>• Alle anderen Zucker kristallisieren nicht aus</li> </ul>	Nr. 3 „Honig-Kristallisation“
27	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kristallisation ist auch abhängig vom Glucose-/Wasser-Verhältnis</li> <li>• <math>G/W &lt; 1,7</math> = flüssig</li> <li>• <math>G/W &gt; 2,1</math> = kristallisieren</li> </ul>	Nr. 3 „Honig-Kristallisation“
28	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerszusammensetzung im Nektar bzw. Honigtau bestimmt die Zuckerszusammensetzung im Honig</li> <li>• liegt der Glucoseanteil über 32 % kristallisiert der Honig aus</li> <li>• Sortenhonige als Beispiel</li> </ul>	Nr. 3 „Honig-Kristallisation“
29	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kristallbildung</li> </ul>	
30	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kristallisation abhängig vom Wassergehalt</li> </ul>	
31	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kristallisation abhängig von der Temperatur</li> </ul>	
32	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• optimale Bedingungen</li> <li>• Beeinflussung der</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“

		Kristallisation <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b>	Nr. 3 „Honigkristallisation“ Nr. 19 „Honigfehler“
33	Kristallisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mikroskopische Aufnahme von einem grob- und einem feinkristallinen Honig</li> </ul>	
34	Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufzeichnungen über Ernte, Abfüllung und Kennzeichnung im Sinne von Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit gemäß der Gesetzgebung (u.a. Loskennzeichnungsverordnung)</li> </ul>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“ Seite 35-38
35	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygienevoraussetzungen an Räume, Geräte, Personen, etc.</li> </ul> <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
36	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP</li> </ul>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
37	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honig hat antibiotische Eigenschaften und ist daher ein unkritisches Lebensmittel</li> </ul>	
38	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gefahrenereinschätzung und Maßnahmen für Räume, Geräte, Waben</li> </ul> <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
39	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. wichtiger Kontrollpunkt bei der Honiggewinnung ist die Kontrolle der Waben</li> </ul>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
40	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>detaillierte Darstellung der Kontrollen am 1. Kontrollpunkt</li> </ul> <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
41	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. wichtiger Kontrollpunkt bei der Honiggewinnung ist die Abfüllung in Gläser, der Imker hat jetzt das letzte Mal den Honig direkt vor Augen</li> </ul>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
42	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>detaillierte Darstellung der Kontrollen und Dokumentationen am 2. Kontrollpunkt</li> </ul> <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
43	Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angaben, die auf jeden Fall in einem Sichtfenster des Honiggebundes angegeben werden müssen</li> </ul> <b>sauberes, exaktes etikettieren</b>	Nr. 24 „HonigV“, Nr. 25 „LMKV“, Nr. 26 „LKV“, Nr. 29 „FertigpackungsV“, Nr. 10 „D.I.B. Warenzeichen“, Nr.

		unbedingt im Praxisteil vertiefen!	11 „Gewährverschluss des D.I.B.“, Nr. 12 „Qualitätsmerkmale“
44	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>letzte Position HACCP: Reinigung von Gebinden</li> </ul>	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
45	Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung von Honiggebinden</li> </ul> unbedingt im Praxisteil vertiefen!	Nr. 9 „Hygiene-Fibel“
46	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>trocken, kühl, geruchsneutral und dunkel</li> </ul>	Nr. 16 „Reife...“, Nr. 17 „Wassergehalt“, Nr. 19 „Honigfehler“
47	Honigerwärmung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honig so selten wie möglich erwärmen. Ist eine Erwärmung notwendig, niemals über 40°C erwärmen, andernfalls werden Enzyme zerstört.</li> </ul> unbedingt im Praxisteil vertiefen!	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“, Nr. 16 „Reife, Natur.....“
48	Honigverflüssigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honigverflüssigung mit DANA api Therma bei 50°C führt zu Verlusten an Invertaseaktivität</li> </ul>	Nr. 7 + 8 „Honiggewinnung“, Nr. 16 „Reife, Natur.....“
49	flüssig / kristallin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Geheimnis der Konsistenz von Honigen liegt in der Zuckerzusammensetzung</li> </ul>	siehe Folie 28
50	Konsumentenmeinung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Honig ist ein natürliches und gesundes Lebensmittel</li> </ul>	Nr. 32 „Honig – köstlich und gesund“ R. Frank
51	Fehler / Beanstandungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufgelistet sind die häufigsten Beanstandungen.</li> </ul> unbedingt im Praxisteil vertiefen!	Nr. 16 „Reife...“, Nr. 17 „Wassergehalt“ Nr. 19 „Honigfehler“
52	Verbraucherschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Lebensmittelrecht dient dem vorbeugenden Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefahren und Täuschung. EU Verordnungen sind in nationales Recht umgesetzt.</li> </ul>	
53	Lebensmittelrecht	<ul style="list-style-type: none"> <li>LFGB und Verordnungen gelten für alle in Deutschland bzw. der EU vermarkteten Honige</li> <li>D.I.B. Warenzeichensatzung ist eine Verbandsregel, die</li> </ul>	Nr. 23 „LFGB“, Nr. 24 „HonigV“, Nr. 25 „LMKV“, Nr. 26 „LKV“, Nr. 27 „RHmV“, Nr. 28 „EichG“, Nr. 29

		strenger ist als die Honigverordnung. Jeder der im D.I.B.-Glas vermarktet, unterliegt der D.I.B. Warezeichensatzung.	„FertigpackungsV“, Nr. 30 „Hygieneverordnung“
54	Lebensmittelkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angaben, die auf dem Gebinde / Etikett in einem Sichtfeld vorhanden sein müssen (siehe Folie 43).</li> </ul>	Nr. 24 „HonigV“, Nr. 25 „LMKV“, Nr. 26 „LKV“, Nr. 29 „FertigpackungsV“
55	Qualitätskennzahlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualitätsunterschiede zwischen den Anforderungen der HonigV und der Warezeichensatzung des D.I.B.</li> </ul>	Nr. 10 „D.I.B. Warenzeichen“, Nr. 11 „Gewährverschluss des D.I.B.“, Nr. 12 „Qualitätsmerkmale“, Nr. 24 „HonigV“,
56	chemisch-physikalische Analysen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Untersuchungskriterien</li> <li>Wassergehaltsbestimmung: Notwendigkeit und Handhabung des Handrefraktometers erläutern. <b>unbedingt im Praxisteil vertiefen!</b></li> </ul>	Nr. 14 „Honiguntersuchung“, Nr. 16 „Reife, Naturbelassenheit und Unverfälschtheit von Honig“, Nr. 17 „Wassergehalt“, Nr. 31 „Der Honig“ J. Lipp
57	Honigverordnung - Sortenhonige	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anforderung an Sortenhonige (botanische Herkunft) nach der Honigverordnung</li> </ul>	Nr. 14 „Honiguntersuchung“, Nr. 20 „Sortenhonig“, Nr. 24 „HonigV“
58	Honigverordnung – botanische und regionale Herkunftsbestimmung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anforderung an botanische und regionale Herkunft nach der Honigverordnung</li> </ul>	Nr. 20 „Sortenhonig“, Nr. 24 „HonigV“
59	Elektrische Leitfähigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sortentypisches Merkmal elektrische Leitfähigkeit für diverse Sortenhonige</li> </ul>	Nr. 20 „Sortenhonig“, Nr. 24 „HonigV“
60	Fructose- und Glucosegehalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fructose und Glucose als sortentypische Merkmale für diverse Sortenhonige</li> </ul>	Nr. 20 „Sortenhonig“, Nr. 24 „HonigV“
61	Pollenspektrum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollenspektrum mit sortentypischen und regionaltypischen Merkmalen (Bsp. Rapshonig aus China).</li> </ul>	Nr. 20 „Sortenhonig“, Nr. 24 „HonigV“
62	Vermarktung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernziele der Honigschulung sind u.a. Honig sachgerecht ernten und kritische Punkte der Honigernte und -pflege benennen zu können, Honig vermarktungsgerecht</li> </ul>	Nr. 8 „Gewinnung..“, Nr. 33 „Honig – ein Geschenk der Natur“

		<p>aufbereiten und die wesentlichen Rechtsgrundlagen inkl. D.I.B. Warenzeichensatzung benennen zu können sowie Eigenschaften von Honig benennen zu können. Dieses Grundwissen ist auch im Verkaufsgespräch gefragt.</p>	
63	Honigmarkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deutschland ist ein Honigimportland. Allerdings gehen nicht unerhebliche Anteile des importierten Honigs in die Lebensmittelindustrie bzw. werden wieder exportiert, nachdem sie von Fässern in Gläser umgefüllt wurden.</li> </ul>	
64	Hinweis auf Internetseite des LAVES Institut für Bienenkunde Celle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle angegebenen Informationsblätter und noch weitere zu anderen Themen können hier heruntergeladen werden.</li> </ul>	

<b>Fundstellen - Literatur- und Quellenangaben</b>	
<b>Nummer</b>	<b>Quelle</b>
1	„Honigentstehung und Honiginhaltsstoffe“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 55 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C57312824_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C57312824_L20.pdf</a>
2	„Bestäubung aus botanischer Sicht“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 49 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382857_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382857_L20.pdf</a>
3	„Honig-Kristallisation“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 43 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C12271486_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C12271486_L20.pdf</a>
4	„Honigtauhonig – der etwas andere Sortenhonig“ W. von der Ohe, K. von der Ohe, M. Janke Informationsblatt Nr. 54 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C57313290_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C57313290_L20.pdf</a>
5	„Bienenbiologie – eine Einführung“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 48 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382613_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382613_L20.pdf</a>
6	„Die Farbe des Honigs“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 42 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C7820081_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C7820081_L20.pdf</a>
7	„Gewinnung von Honig höchster Qualität“ J.-H. Dustmann, H. Schönberger, K. Zeunert Merkblatt 3.2 - herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
8	„Gewinnung von Honig höchster Qualität“ Videofilm und DVD herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
9	„Hygiene-Fibel: Grundlagen der Lebensmittelhygiene in Imkereibetrieben“ M. Backer-Struß, M. Rieger herausgegeben von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
10	„Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e.V.“ herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
11	„Honig unter dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e.V.“ herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.

12	„Qualitätsmerkmale und Untersuchungskriterien für Honig im Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e.V.“ J.-H. Dustmann Merkblatt 3.3 - herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
13	„Honigsorten-Bezeichnung“ J.-H. Dustmann Merkblatt 3.4 - herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
14	„Honiguntersuchung“ J.-H. Dustmann Merkblatt 3.5 - herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
15	„Steckbrief Honig“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 26 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995963_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995963_L20.pdf</a>
16	„Reife, Naturbelassenheit und Unverfälschtheit von Honig“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 2 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C49074783_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C49074783_L20.pdf</a>
17	„Wassergehalt im Honig“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 1 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C49074684_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C49074684_L20.pdf</a>
18	„Invertase-Aktivität, ein Qualitätsmerkmal für Honig“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 16 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995479_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995479_L20.pdf</a>
19	„Honigfehler – Blütenbildung und Phasentrennung“ W. von der Ohe Informationsblatt Nr. 45 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382756_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C22382756_L20.pdf</a>
20	„Sortenhonig – Was ist ein Sortenhonig?“ W. von der Ohe, M. Janke, K. von der Ohe Informationsblatt Nr. 44 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C24122475_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C24122475_L20.pdf</a>
21	„Rapshonig“ W. von der Ohe, K. von der Ohe Informationsblatt Nr. 8 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995073_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/C2995073_L20.pdf</a>
22	„Heidehonig“ W. von der Ohe, K. von der Ohe

	Informationsblatt Nr. 10 des LAVES Institut für Bienenkunde Celle <a href="http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/G2995107_L20.pdf">http://cdl.niedersachsen.de/blob/images/G2995107_L20.pdf</a>
23	Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz (LFGB) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf</a>
24	Honig-Verordnung (HonigV) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/honigv_2004/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/honigv_2004/gesamt.pdf</a> oder als Broschüre herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
25	Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf</a>
26	Loskennzeichnungs-Verordnung (LKV) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lkv/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lkv/gesamt.pdf</a>
27	Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/rhmv_1994/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/rhmv_1994/gesamt.pdf</a>
28	Eichgesetz (EichG) <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/eichg/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/eichg/gesamt.pdf</a>
29	Fertigpackungs-Verordnung <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/fertigpackv_1981/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/fertigpackv_1981/gesamt.pdf</a>
30	Lebensmittelhygieneverordnung <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf</a> <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF</a>
31	Lipp, Josef „Der Honig“ Ulmer Verlag ISBN 3-8001-7417-0
32	Frank, Renate „Honig – köstlich und gesund“ Ulmer Verlag ISBN 3-8001-3994-4
33	„Honig – ein Geschenk der Natur“ DVD herausgegeben vom Deutschen Imkerbund e.V.
34	Lüllman, Cord, Horn, Helmut „Das große Honigbuch“ Ehrenwirth Verlag München