

## **Protokoll über die Veranstaltung des Zeidlervereins für Nürnberg und Umgegend e.V. am 20. September 2019 in Nürnberg**

Herr Burghardt begrüßte die Anwesenden und eröffnete die Versammlung. Unter dem TOP Geschäftliches sprach er an:

- Dankeschön an alle Beteiligten am Erfahrungsfeld
- Termin 08.10.2019 im Gasthaus Friedenseiche

Am heutigen Abend war das Thema Qualitätssicherung, Honig Kurs Teil 3

und unser 1.Vorsitzender Hr. Burghardt hat den Vortrag gehalten.

Die Dokumentation ist ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung.

1. Honig Eingang
2. Weiterverarbeitung
3. Honigabfüllung mit Proben Füllung
4. Honigabfüllung aus Lagergebinde
5. Honiglagerung (Temperatur und Luftfeuchtigkeit)

Während der Honigernte soll man wenig Rauch verwenden. Die Waben sollen gut verdeckelt und brutfrei sein. Den Wassergehalt im Honig muss man beachten, denn von ihm ist auch die Lagerung abhängig. Bei der Ernte sollen nur zweckmäßige und intakte Geräte verwendet werden und die Honigwaben müssen sachgerecht transportiert werden. Ein guter Zeitpunkt der Honiggewinnung ist der frühe Vormittag und bei guter Witterung zu empfehlen. Honig zieht bei schlechter Witterung Wasser aus der Luft und sollte einen Gehalt von 15 bis maximal 18 Prozent haben. Des Weiteren ist auf die Verwendung des richtigen Materials der Lagergefäße zu achten, denn es sind lebensmitteltaugliche Gefäße zum Beispiel aus Edelstahl oder 12,5 kg Kunststoffeimer möglich. Nicht empfehlenswert sind Gefäße aus Weißblech. Den Honig soll man kühl, trocken, geruchsneutral und dunkel bei 15 bis 18 Grad lagern. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Hygiene beim Schleudern. Es darf kein Staub, kein Tier, keine Essensreste und Weiteres im Arbeitsbereich sein. Alle Beteiligten müssen diese Regeln einhalten. Danach wurde ein Auszug aus der Honigverordnung aufgezeigt. Wenn man die Etiketten des Deutschen Imker Bundes verwendet, müssen auch dessen Vorschriften beachtet werden. Es gibt auch weitere Etiketten, unter anderem auch vom Verband bayerischer Bienenzüchter e.V.

Weitere Einflussfaktoren, die Auswirkung auf den Honig haben:

Wetter, Jahreszeit, Vegetation, Standort, Imker- zu viel Rauch, Varroabehandlung mit Thymol Präparate. Man kann den geernteten Honig rückstandsanalytisch beim Tiergesundheitsdienst in Poing untersuchen lassen. Bitte beachten Sie die Merkblätter auf der Homepage des TGD. In unterschiedlichen Teams werden die Honige dort auf Reinigung am Glas und Deckel (Sauberkeit) geprüft. Außerdem gibt es Prüfungen für die Farbe, Entmischung, Geruch, Geschmack, Wassergehalt, HMF-Wert, Reife und Unverfälschtheit/ Naturbelassenheit. Es wurde ein Merkblatt zum neuen „Verpackungsgesetz“ vom 1. Januar 2019 vorgestellt.

Zeidlerverein für Nürnberg  
und Umgegend e.V.

Herr Burghardt beendete den Vortrag nach dem Hinweis auf den Wachstumstausch  
und die kommende Veranstaltung am 18.10.2019 mit Hrn. Jens Heber.

Nürnberg, September 2019  
Markus Rohner