

Anmeldung



Max. **30 Teilnehmer** können an der Prämierung teilnehmen.

Die Einzahlung der Teilnahmegebühr von **25 Euro** pro Los muss bis zum **30. Juni** auf das Konto erfolgen:

Verband Bayerischer Bienenzüchter

Kontonummer DE 9871052050 000000 9779

BIC GENODEF1S04

KreissparkasseTraunstein

Die Anzahl der Lose und die genaue Anschrift muss beim Verwendungszweck auf der Überweisung notiert werden. Tag der Gutschrift auf dem Konto zählt.

Verspätete oder unvollständige Lose werden von der Prämierung ausgeschlossen.

Anmeldung



1. Überweisungsbeleg an: **VBB-Geschäftsstelle
Hennthal 11
83308 Trostberg**

2. danach erhält man:
**Anmeldebestätigung
Bewerbungsrichtlinien
Los-Nummer
10 Stück Honigglasetiketten**

3. Die Honigeinsendung muss bis zum [20. Juli](#) erfolgen an:

Evelyn Stieger
Honig- und Warenzeichenkontrolle
Am Klopferspitz 14a
82152 Martinsried

Die Bewertung der eingesendeten Honigproben erfolgt zeitnah (4-6 Wochen), so dass auch flüssiger Honig eingesendet werden kann.

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt sind nur Mitglieder des Verbandes Bayerischer Bienenzüchter.

Der Honig ist in das **Bayerische Honigglas** einzufüllen und mit dem übersandten **Gewährverschluss** für ECHTEN BAYERISCHEN HONIG, **ohne Sortenbezeichnung** und **Namen und Anschrift** zu versehen.

Auf der Verschußlasche ist neben der Kontrollnummer ein **K** für festen oder ein **F** für flüssigen Honig zu setzen.

Ein Los besteht aus **6 Gläsern á 500 g Honig gleicher Schleuderung**. Die Los-Nummer wird am Boden des Glases angebracht.



Ein Glas wird geöffnet. Es wird prämiert und kommt anschließend ins Labor. **Die übrigen Gläser** werden beim Verbandstag ausgestellt.



LWG - An der Steige 15 Tor 3 97209 Veitshöchheim

13/15	Eingang der Probe:	12.01.2015		
	Verpackung:	VBB Glas		
	Kennzeichnung:	keine		
	Sortenbezeichnung:	keine		
	Art der Prüfung:	Vollanalyse		
	Regierungsbezirk:	Oberbayern		
[Unser Zeichen]	Sachbearbeiter	Telefon	Fax	Datum
	K. Knoke	0931/98 01-8218	0931/98 01-600	22.01.2015
		Durchwahl	E-Mail:	Hausanschrift
		0931/98 01-8218	kathrin.knoke@lwg.bayern.de	LWG, Honiganalytik An der Steige 15 Tor 3 97209 Veitshöchheim

Prüfbefund für Honig Nr. 13/15

Sensorische Beurteilung

Farbe:	dunkelgelb
Konsistenz:	flüssig
Sauberkeit:	ohne Beanstandung
Geruch:	honigtypisch
Geschmack:	honigtypisch

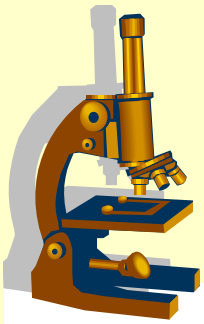
Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt (DIN/AOAC):	17,3	%
Invertase-Zahl (DIN/Siegenthaler):	186,6	U/kg
HMF (Winkler)		
Elektrische Leitfähigkeit:	0,74	mS/cm

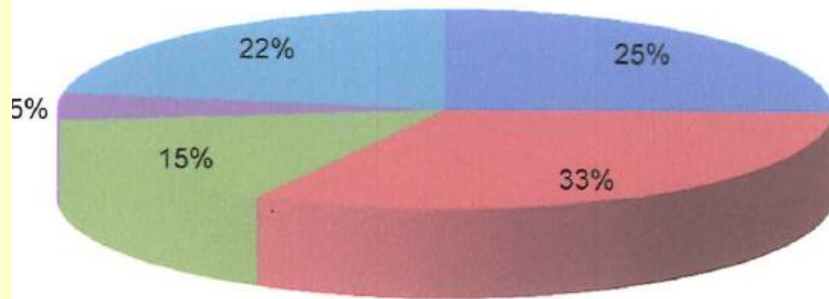
Mikroskopische Analyse

Pollen <u>nektarliefernder</u> Pflanzen	500
Anzahl der ausgezählten Pollen:	
Leitpollen:	Kreuzblütler (Cruciferaeae), Rosengewächse (Rosaceae), Weide (Salix), Springkraut (Impatiens)
Begleitpollen:	s. Anlage
Einzelpollen:	s. Anlage
Pollen <u>nektarloser</u> Pflanzen:	keine
Auslandspollen:	keine
Honigtauelemente:	mittlere Mengen Algen, Sporen, Pilze
sonstige Sedimentbestandteile:	keine
Sorte:	Wald- und Blütenhonig

Beurteilung: Bei der vorliegenden Probe handelt es sich um die Sorte Wald- und Blütenhonig. Sensorisch ist die milde Süße der Balsamine erkennbar. Die untersuchten Merkmale der sensorischen, chemisch-physikalischen und mikroskopischen Analysen sind einwandfrei. Der Honig erfüllt zum Untersuchungszeitpunkt in den untersuchten Qualitätsmerkmalen die Anforderungen der deutschen Honigverordnung und des DIB.



Pollendiagramm 13/15



Pollenherkunft

- 4 Salicaceae Weiden-G.
- 21 Cruciferae Kreuzblütler
- 24 Rosaceae Rosen-G.
- 40 Balsaminaceae Balsaminen-G.
- 40 Rest

Honigprämierung

Landwirtschaft

Eine Pflanze bildet dann Samen aus, wenn sie bestäubt wird. Die Honigbienen haben sich im Lauf der Evolution dafür hervorragend angepasst:

- Sie sind blütenstetig, d.h. sie befliegen eine einmal entdeckte Nahrungsquelle solange, bis sie wieder versiegt.
- In ihrem dichten Haarkleid kleben eine Vielzahl von Pollen fest, die sie beim Sammelflug von Blüte zu Blüte übertragen.
- Die Biene ist ein Staatenbildendes Insekt. Durch die hohe Zahl an Sammelbienen ist sie den solitär lebenden Insekten weit überlegen.
- Durch die Tanzsprache teilt sie ihren Artgenossen die Lage der Trachtquelle mit, die Bestäubungsleistung steigt dadurch an.
- Der Sammeleifer der Biene ist schon erstaunlich. Bei jedem Flug besucht sie ca. 250 Blüten.

unserer Pflanzen durch
nen bestäubung für gut bes
geht at un

Honig ist durch nichts zu ersetzen!

Die Imker des Verbandes Bayerischer Bienenzüchter stehen für ein reines, gutes Produkt, hergestellt nach bester handwerklicher Tradition.

ECHTER BAYERISCHER BIENENHONIG

Ob blond oder dunkel

jeder Honig hat seinen Liebhaber.

Gelbe, cremige Honige sind Blütenhonige, die die Bienen im Frühjahr eintragen. Eine Besonderheit ist der Löwenzahnhonig, er fällt auf durch seine dottergelbe Farbe, sein kräftiges Aroma, verbunden mit dem zarten Schmelz auf der Zunge.

Nahezu weiß ist der Raps-honig, Kenner schätzen ihn wegen seines zarten Aromas.

Dunkle Honige sind so genannte Tauhonige. Sie stammen von den Säften der Nadelgehölze oder von Laubbäumen.

Je nach Baumart reicht der Geschmack vom malzigen Dunkel der Tanne, über den leicht herben Tonus der Fichtenhonige, bis hin zum rötlichen, bisweilen auch bitteren Nadelhonig.

Genuss

Honig ist ein echter Energiespender. Trauben- und Zuckerrübenhonig kann der Körper in Kraft umsetzen, ohne zu belasten.

Mineralstoffe, wie Kalium, Mangan, Natrium, Magnesium, Eisen und weitere, unterstützen die Funktionen des Körpers.

Die im Honig enthaltenen Enzyme zerlegen große Moleküle in kleinere, erst dadurch sind sie für den Stoffwechsel verwertbar. Ein Abbauprodukt der Glucoseoxidase tötet Bakterien ab, das schon beim ersten geschmackvollen Löffel Honig.

Honig ist im Gegensatz zu Zucker kein Vitaminräuber, er bringt die Menge an Vitaminen, die der Körper braucht, in Form umzusetzen.

Auch Diabetiker können Honig genießen, wenn sie ihn in kleinen Mengen, gesichertem Erwerb, genießen.

Genießen Sie ihn oft, er ist ein Naturprodukt mit dem Sie sich belohnen können.