

Lehrgang zum Fachkundenachweis

Kreis Olpe. Zum sogenannten Honiglehrgang trafen sich 28 Imkerinnen und Imker aus dem Kreis Olpe und der umliegenden Region, um ihren Fachkundenachweis Honig im Landgasthof Sangermann in Oberveischede abzulegen. Der Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker hatte gemeinsam mit dem Kreisimkerverband Olpe zu dieser Weiterbildungsveranstaltung eingeladen.

Die beiden Referenten Susanne Staab aus Hattingen und Frank Keller aus Kreuztal unterwiesen die Lehrgangsteilnehmer in Theorie und Praxis über das weite Thema Honig von der Entstehung bis zur Ernte und Verarbeitung. Hier wurde neben Informationen zu Honigrohstoffen, Reifung, Inhaltsstoffen, Qualität, Hygiene und Betriebsweisen einer Imkerei bei der Honiggewinnung auch auf die Gesetze und Verordnungen sowie die Vermarktung von Honig eingegangen.

Zertifikat ist Voraussetzung

Am Ende der beiden Tages mussten die Teilnehmer in einer Prüfung das Erlernte unter Beweis stellen und konnten dann ihr Zertifikat des Deutschen Imkerbundes in Empfang nehmen.

Nur wer diesen Lehrgang erfolgreich abgeschlossen hat, darf als Imkerin und Imker seinen Honig im Glas des Deutschen Imkerbundes abfüllen und vermarkten. Ein einzigartig - durchgängiges Qualitätskonzept, welches es nur in der Imkerei gibt.

Die Qualitätsanforderungen dieser Marke des Deutschen Imkerbundes (Echter deutscher Honig) sind wesentlich höher als die der in Deutschland geltenden Honigverordnung, nach der Honig aus aller Welt in Deutschland angeboten wird. Honig ist übrigens das einzige natürliche Nahrungsmittel, welches durch Gesetze und Verordnungen derart gut geschützt ist.