

# Teilnahmebestätigung

Teilnehmer: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Hat an der praktischen Ausbildung im Rahmen von Imkern  
auf Probe im Jahr \_\_\_\_\_ beim IV \_\_\_\_\_  
teilgenommen.

Es wurden folgende Ausbildungsthemen vermittelt:  
**siehe Rückseite**

## Der Honigkurs wurde vom

Veranstalter \_\_\_\_\_

Ausbilder \_\_\_\_\_

durchgeführt.

Ort \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_



Landesverband  
Bayerischer Imker e.V.

Vorsitzender OV



## **Praktische Arbeiten**

Benutzung von Hygienebekleidung bei der Lebensmittelherstellung (Kopfhaube, Einweg-Arbeitskittel oder Schürzen)

Kontrolle der Honigreife (Umgang mit dem Refraktometer)

Verkosten von mindestens einem Honigtauhonig und einem Blütenhonig

Honigwaben entdeckeln und schleudern

Honig abschäumen

Honig rühren

Erwärmen von Honig im Einkochautomat und Honigverflüssiger (z.B. Melitherm)

Abfüllen von Honig mit Abfüllkanne und Quetschhahn inkl. Gewichtsmessung (mit einer geeichten Waage)

Etikettieren eines DIB-Honigglases inklusive Beschriftung des Gewährverschlusses (Anbringen des Mindesthaltbarkeitsdatum)

Abfüllen mit der Abfüllkanne und dem Quetschhahn (Zur Ausbildung mit Wasser)