



# olma

HONIGWETTBEWERB DES VDRB UND DER 68. SCHWEIZER MESSE  
FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG  
ST. GALLEN, 7.-17. OKTOBER 2010

## 4. OLMA Honig-Prämierung Einladung zur Teilnahme für Siegelimker

*Bereits zum vierten Mal wird der VDRB in enger Zusammenarbeit mit dem OLMA-Messeveranstalter, der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung, eine Honigprämierung durchführen.*

MARGRIT BÖSCH, RESSORT HONIG VDRB; CHRISTINA KAST UND VERENA KILCHENMANN, ZENTRUM FÜR BIENENFORSCHUNG, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE ALP, BERN-LIEBEFELD

### VDRB-Stand an der OLMA 2010

Der VDRB ist mit einem Stand im Spezialitätenmarkt in der Halle 6 an der OLMA-Messe vom 7.-17. Oktober 2010 präsent. Dort werden die prämierten Honige der 4. OLMA Honig-Prämierung präsentiert. Die Besucher können am Stand zudem Siegel-Honig kaufen, sich über die Imkerei informieren und an einem Wettbewerb mit Blinddegustation teilnehmen.

### Produktpräsentation an der OLMA 2010

Teilnehmer an der OLMA Honig-Prämierung sind eingeladen, ihre prämierten Honige am Stand zu präsentieren, den Stand für einen Tag zu betreuen und dort ihren Siegelhonig zum Verkauf anzubieten.

### Teilnahmebedingungen

- Mitglieder des VDRB, die berechtigt sind, das Goldene Honig-Qualitätssiegel des Dachverbandes Schweizerischer Bienenzüchtervereine *apïsuisse* zu verwenden. Es muss eine gültige Betriebskontrolle vorliegen.
- Honige können im 500-g-Glas entweder in der Kategorie «naturbelassen» oder «gerührt» eingereicht werden.
- Der Honig muss 2010 geerntet worden sein.
- Jeder Imker kann mehrere Honige anmelden.

Teilnahmebedingungen und Anmeldeformulare sind erhältlich bei der OLMA und im Internet abrufbar unter:

**[www.vdrb.ch](http://www.vdrb.ch) und [www.olma.ch](http://www.olma.ch) >Rahmenprogramm  
>Honig-Prämierung**

### Publikumswettbewerb mit Blinddegustation

*Im Rahmen der OLMA findet am Stand des VDRB auch dieses Jahr wieder ein Publikumswettbewerb mit Blinddegustation statt. Wir bieten dem Publikum die Gelegenheit, Nuancen im Geschmack verschiedener Honige zu kosten, um den beliebtesten Honig zu ermitteln. Beim Publikumswettbewerb locken attraktive Preise.*



### Medaille für Golddiplomhonige

*Imker, die für ihren Honig mit einem Golddiplom ausgezeichnet werden, erhalten eine Goldmedaille «OLMA Honig-Prämierung VDRB 2010», welche sie für Vermarktungszwecke einsetzen und auf ihre Gläser aufkleben können.*

Anmeldeschluss ist der **13. August 2010**.

### Beurteilungskriterien der OLMA Honig-Prämierung

Die Beurteilung/Klassierung erfolgt in drei Stufen:

#### 1. Verpackung und Deklaration (Vor-Jury)

Zur Beurteilung Ihres Honigs senden Sie uns Ihre Honigprobe in einem 500-g-Honigglas zu. Die eingereichten Honige werden in einer ersten Kontrolle auf Verpackung sowie korrekte Deklaration überprüft. Etikette sowie Gewährstreifen müssen gerade und ohne Falten aufgeklebt sein.

Die obligatorischen Angaben im Rahmen der Deklaration auf Ihrer Etikette umfassen:

- Sachbezeichnung «Honig» resp. trachtbezogene Angaben
- Name und vollständige Adresse inklusive Postleitzahl
- Produktionsland, sofern nicht aus Adresse oder Sachbezeichnung ersichtlich
- Nettogewicht
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Warenlos



FOTO: MEDIENDIENST OLMA

Stand mit reichhaltigem Angebot an Bienenprodukten in der Halle 6 an der OLMA 2009.

## 2. Sensorische Beurteilung (Fach-Jury)

Es werden nur Honige mit fehlerfreier Deklaration der darauffolgenden zweiten, sensorischen Kontrolle unterzogen. Diese beurteilt das Aussehen, den Geruch und den Geschmack des Honigs. Besondere Beachtung soll dem korrekten Klären sowie Abschäumen des Honigs geschenkt werden, da Verunreinigungen wie Bienenbestandteile oder Wachsteilchen sowie Luftbläschen zu einem Punkteabzug führen. Der Geruch und Geschmack Ihres Honigs muss honigtypisch sein. Bei der Gärung verändert sich sowohl Geruch wie Geschmack des Honigs. Sie gilt als Honigfehler. Ebenso soll der Honig keinen Rauch- oder Thymolgeschmack respektive -geruch aufweisen.

Die maximale Punktzahl für Kristallisation erhalten flüssige Honige oder Honige mit feinen, weichen Kristallen.

## 3. Analytische Überprüfung der Honigqualität (Laboranalyse)

Die erfolgreichen Honige, welche mit einem Gold-, Silber- oder Bronzediplom ausgezeichnet werden, werden zusätzlich analytisch untersucht:

- Der Wassergehalt muss unterhalb 18,5 % liegen.
- Der HMF-Wert darf 15 mg/kg Honig nicht übersteigen.
- Ausserdem wird der Honig auf erhöhte Rückstände von 1,4-Dichlorbenzen, Thymol und Naphthalen überprüft.

Die Bewertungsbogen zur Beurteilung von Verpackung/

Deklaration/Sensorik finden Sie auf der Webseite des VDRB unter [www.vdrb.ch](http://www.vdrb.ch) >Aktuelles >OLMA.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen Ihnen einen erfolgreichen Honigwettbewerb.

## Preisverleihung

Die Preisverleihung findet am Montag, 11. Oktober 2010 im Rahmen des OLMA-Messeforums statt. Die prämierten Honige werden mit Gold-, Silber- oder Bronzediplomen ausgezeichnet.

## Weitere Informationen

### OLMA

Splügenstrasse 12,

Postfach, 9008 St. Gallen

Tel. 071 242 01 33; Fax 071 242 01 03

[olma@olma-messen.ch](mailto:olma@olma-messen.ch) oder [www.olma.ch](http://www.olma.ch)