



**DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.**

Deutscher Imkerbund e.V. · Villiper Hauptstraße 3 · 53343 Wachtberg

Imkerei
Thomas Hock
Lettengasse 9
55278 Weinolsheim

27. Oktober 2025/ TW

Honigmarktkontrolle
Kontrollnummer I-824/25-M-Ce

Sehr geehrter Herr Hock,

im Rahmen der Honigmarktkontrolle wurde Ihr Honig untersucht. Beiliegend übersenden wir Ihnen den Prüfbefund für Honig zur Kenntnisnahme.

Das Ergebnis der Rückstandsanalyse teilen wir Ihnen mit, sobald uns dieses vorliegt.

Mit freundlichen Grüßen
DEUTSCHER IMKERBUND E. V.

i.A. Tanja Windolf

Anlage





Deutscher
Imkerbund e.V.

I-824/25-M-Ce / CE-1125.1278

Prüfnummer / Analysen-Nr.

Untersuchungslabor:

LAVES –
Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Geschäftszeichen: 58.25-44123-SNC



Adressat des Befundes:

Thomas Hock
Lettengasse 9
55278 Weinolsheim

Eingang der Probe

: 23.07.25

Verpackung

: D.I.B.-Glas 500 g

Kennzeichnung/Gebinde

: VA 0235626

Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum

: 31. Dez. 2026

Sortenbezeichnung auf dem Glas

: Edelkastanie

Art der Prüfung

: Marktkontrolle/Vollanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung:		EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandung	5	x 2	10	5,0
Konsistenz / Farbe	flüssig, trüb / braun	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack	honigtypisch, blumig, blumig, aromatisch - herb, intensiv	5	x 2	10	

Erreichbare Punktzahl (EP): 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0. Ab 2 Punkten absteigend erfolgt eine Beanstandung des Honigs!

n.b. = nicht bewertet

Chemisch-physikalische Analysen.

Wassergehalt (DIN 10752-2)	16,8	%
Invertaseaktivität (DIN 10759)	228,3	U/kg
HMF-Gehalt (DIN 10751-3)	n.u.	mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit (DIN 10753)	1,44	mS/cm
Honigeinwaage/Unterschreitung	519/0	g
sonstige Analysen	n.u.	

Mikroskopische Analyse (DIN):

Pollen Nektar liefernder Pflanzen:

ausgezählte Pollen: 500

Castanea sativa (Edelkastanie) 97%, Brassica napus-Typ (Raps-Typ) 1%, weitere siehe Anlage P

Pollen nektarloser Pflanzen: siehe Anlage P

Auslandspollen: keine

Honigtaugelemente: wenig Pilzelemente

sonstige Sedimentbestandteile: sehr viel kristalline Masse

Beurteilung:

n.n. = nicht nachweisbar

n.u. = nicht untersucht

Der vorliegende Honig setzt sich aus verschiedenen Nektartrachten und Honigtau zusammen. Der Edelkastanienanteil (Pollen stark überrepräsentiert) überwiegt, somit ist die gewählte Sortenbezeichnung zulässig. Das ermittelte Pollenspektrum liefert keine Anhaltspunkte für eine nicht deutsche Herkunft. Die ermittelten chemisch-physikalischen Werte sind einwandfrei. Der Honig zeichnet sich durch einen besonders hohen Enzymwert (Invertase) aus.

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien - den lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen

ja ☒ nein ☐
ja ☒ nein ☐

06.10.2025

i.A. Dr. Kim Seidel
(Prüfleitung)

Liste der identifizierten Pollen / list of identified pollen grains:

T = Typ/type, * = nektarlos/nectarless (Systematik n. ZANDER, 2008)

Aceraceae	Acer / Ahorn / maple
Asparagaceae	Asparagus / Spargel / asparagus
Asteraceae	Centaurea jacea-T. / Wiesen-Flockenblume-T. / knapweed-t.
Asteraceae	Taraxacum-T. / Löwenzahn-T. / dandelion-t.
Boraginaceae	Myosotis / Vergissmeinnicht / forget me not
Brassicaceae	Brassica napus-T. / Raps-T. / rape-t.
Brassicaceae	Sinapis-T. / Senf-T. / mustard-t.
Caprifoliaceae	Sambucus* / Holunder / elder
Cornaceae	Cornus sanguinea-T. / Hartriegel-T. / dogwood-t.
Fabaceae	Trifolium repens / Weiß-Klee / white clover
Fagaceae	Castanea sativa / Edel-Kastanie / sweet chestnut
Hydrophyllaceae	Phacelia / Büschelschön / fiddle neck
Oleaceae	Ligustrum / Rainweide / privet
Papaveraceae	Papaver-T.* / Mohn-T. / poppy-t.
Poaceae*	Süßgräser / Grass Family
Rhamnaceae	Rhamnus / Kreuzdorn / buckthorn
Rosaceae	Pyrus-T. / Kernobst-T. / pomaceous fruits
Rosaceae	Rosengewächse / Rose Family
Rubiaceae	Galium-T. / Labkraut-T. / bedstraw-t.
Simaroubaceae	Ailanthus / Götterbaum / tree of heaven
Tiliaceae	Tilia / Linde / lime
Vitaceae	Parthenocissus / Wilder Wein / woodbine

Erläuterungen zum Prüfbefund

Sinnenprüfung

* Die Kriterien der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz/Farbe, Sauberkeit, Geruch/Geschmack** unterliegen einer Punktbewertung, durch die eine sog. **Qualitätszahl** ermittelt wird. Die D.I.B.-Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter dem D.I.B.-Warenzeichen werden nur dann erfüllt, wenn die Qualitätszahl mindestens 4 beträgt. Außerdem müssen in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mind. 3 Punkte erreicht werden, Höchstwert (Max.) = 5, Mindestwert (Min.) = 3. Die erreichten Punkte (EP) werden mit dem jeweiligen Gewichtungsfaktor (F) multipliziert, die Ergebnisse (EG) addiert und durch die Summe der Faktoren dividiert. Aus dem sich hieraus ergebenden Wert (W) wird mit Hilfe der Formel $(W-5) : 2 \times 1,00 + 5$ die **Qualitätszahl** bestimmt.

Bepunktung und Qualitätszahl beziehen sich ausschließlich auf die Sinnenprüfung!

Aufmachung:

- 5- ohne Beanstandung
- 3- leichte Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 2- deutliche Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 1- falsche Sortenbezeichnung, unansehnliches Äußeres, nicht vollständiges D.I.B.-Gebinde
- 0- nicht bewertbar

Konsistenz:

Kristallisierter Honig/flüssiger Honig

- 5- gleichmäßige, feine Kristallisation, einheitliches Farbbild / *einheitlich flüssiger Zustand*
- 4- Honig etwas zu hart, Kristalle etwas zu grob
- 3- Kristallisation ungleichmäßig
- 2- grobe Kristalle, Oberfläche schaumig
- 1- Honig schaumig gerührt, Entmischung
- 0- nicht bewertbar

Sauberkeit:

- 5- ohne Beanstandung, unbedeutende Verunreinigungen
- 4- sehr schwache Verunreinigungen
- 3- schwache Verunreinigungen
- 2- deutliche Verunreinigungen
- 1- grobe Verunreinigungen
- 0- nicht bewertbar

Geruch/Geschmack:

- 5- honigtypisch
- 3- abgeschwächt honigtypisch
- 2- nicht honigtypisch
- 1- Gärung, Fremdaroma
- 0- nicht bewertbar

Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt:

Die Ermittlung des Wassergehaltes erfolgt refraktometrisch nach der DIN/AOAC-Methode. Die Honig-Verordnung lässt einen Wassergehalt von 20 % (Ausnahme: Heidehonig 23 %) zu. Der Grenzwert im Rahmen der D.I.B.-Qualitätsanforderungen ist auf 18,0 % (Ausnahme: Heidehonig 21,4 %) festgelegt.

Invertase-Zahl, Prolin-, HMF-Gehalt:

Diese Analysen werden zur Beurteilung von Reife und Naturbelassenheit (Wärme- und/oder Lagerschaden) herangezogen. Das hierfür besonders geeignete Enzym Invertase soll eine Mindestaktivität von 64,0 U/kg (Einheiten nach SIEGENTHALER) aufweisen. Bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder RobinienSortenhonig) können Unterschreitungen toleriert werden. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN/SIEGENTHALER-Methode.

Neben der Invertase können der Prolingehalt (=Aminosäure) sowie der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen werden. Für HMF sind nach der Honig-Verordnung maximal 40,0 mg/kg, nach den D.I.B.-Qualitätsanforderungen maximal 15,0 mg/kg zulässig.

Elektrische Leitfähigkeit:

Der Wert der elektrischen Leitfähigkeit (gemessen nach DIN) ist eine hilfreiche Ergänzung zur Pollenanalyse bei der Beurteilung von Sortenhonigen und wird in mS/cm angegeben.

Mikroskopische Analyse

Zur Feststellung der botanischen Herkunft (Sortenbezeichnung) wird neben der Sinnenprüfung und den chemisch-physikalischen Analysen eine Pollenanalyse durchgeführt. Aus dem Pollenspektrum lässt sich ebenfalls die geographische Herkunft eines Honigs ableiten.

Honige, deren angegebene Sortenbezeichnung nicht korrekt ist, sowie Honige, die Anteile ausländischer Herkunft enthalten, müssen gemäß Honig-Verordnung beanstandet werden.

Schlussbemerkungen:

Es ist nicht der Sinn der vorliegenden Prüfung, den Imkern unnötige Schwierigkeiten zu machen. Vielmehr soll sie dazu beitragen, vermeidbare Fehler künftig zu erkennen und auszuschalten. Wie schon eingangs erwähnt, soll das Qualitätsniveau der einheimischen Honige möglichst hohen Ansprüchen genügen. Nur so ist auf Dauer ein angemessener Preis zu halten.

Zum Schutz des D.I.B.-Warenzeichens vor Missbrauch ist vorgeschrieben, dass der Rechtsbeirat des D.I.B. eingeschaltet wird, wenn ein Honig den Richtlinien nicht genügt. Auch das sollte **nicht als persönlicher Vorwurf** verstanden werden, sondern als eine der Maßnahmen zur Sicherung des Ansehens des Honigs unter dem Zeichen des D.I.B.