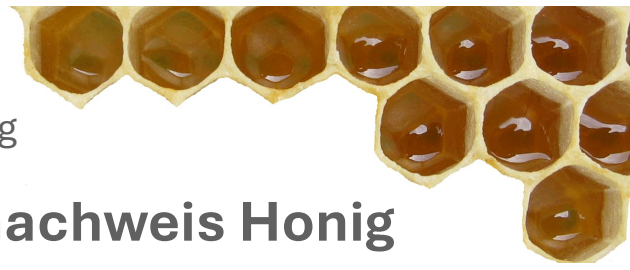




Dein Weg zu besonderer  
Fachkunde in Sachen Honig



# Fachkundenachweis Honig des Deutschen Imkerbundes e.V.

## Ganztagesseminar mit Theorie und Praxis

von und mit Dr. Pia Aumeier



Eine Initiative des **Kreisimkerverbandes Duisburg e.V.**  
im Imkerverband Rheinland e.V. verantw. Michael Vedder

### Samstag, 25. Juli 2026

10 bis 17 Uhr

**Kursort: Bienenmuseum Duisburg**  
Schulallee 11, 47239 Duisburg



Honig ist ein außergewöhnlich leckeres Naturprodukt. Regional und unverfälscht garantiert es Leckermäulchen Genuss auf höchstem Niveau. Egal ob im Glas mit individuell gestaltetem Etikett oder als „Echter Deutscher Honig“ unter dem Markenzeichen des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.), er sollte stets bienenfreundlich geerntet und so behandelt werden, dass seine Inhaltsstoffe und sein hervorragender Geschmack voll erhalten bleiben.

Erwirb mit uns spezielle Fachkunde rund um die Themen Honigentstehung, tierschutzgerechte und lebensmittelhygienisch einwandfreie Ernte, schonende Verarbeitung & Lagerung sowie Vermarktung. Verstehe gesetzliche Bestimmungen und erhalte viele wertvolle Praxis-Tipps.

Nach abschließender Prüfung erhältst Du das **Zertifikat „Fachkundenachweis Honig“ des Deutschen Imkerbundes e.V.** und bist damit berechtigt, Gewährverschlüsse zu beziehen für die Vermarktung Deines Honigs als „Echter Deutscher Honig“ unter dem Warenzeichen des D.I.B. e.V..

**Kosten: 39,-€ incl. Zertifikat**



**Lust teilzunehmen? Bitte melde Dich**

<https://forms.gle/jofTJVxgohZF9eyEA>

Der Link öffnet sich automatisch, sofern Du dies nicht blockiert hast

