

Karène Goyette-Becker  
Email: [gkarena@yahoo.ca](mailto:gkarena@yahoo.ca)

### ***Das Geheimnis im Honiggglas – Von Pollen, Zucker und Geschmack***

#### **Workshop zum Thema Honig für Jungimker (U18)**

Liebe Imkerfreunde,

der Landesverband der Imker Weser-Ems e.V. möchte am Montag, 26. Januar 2026, in Kooperation mit dem Deutschen Imkerbund einen Projekttag zum Thema Honig im Güterschuppen des Gymnasiums in Aurich veranstalten. Diese Fortbildung wendet sich an jugendliche Imkerinnen und Imker ab Klasse 6 sowie an ihre Lehrkräfte.

An dem Tag geht es um die Frage „Was zeichnet einen qualitativ hochwertigen Honig aus?“. Während des Workshops durchlaufen die Teilnehmer in kleinen Gruppen, unter der Anleitung von Fachpersonal, mehrere Stationen, die zum Experimentieren, Beobachten und zum Vergleichen der Ergebnisse einladen.

Inhalte des Projekttages sind:

**Pollenuntersuchung** (Honigsedimente und Pollenpräparate): Ziel ist es, verschiedene Pollenarten, sowie weitere Inhaltstoffe im Honig zu erkennen und zu bestimmen.

**Diastase-Untersuchung:** Wir weisen die Enzymtätigkeit von rohem Honig nach (Qualitätsmerkmal) und vergleichen mit einem erhitzten Honig.

**Untersuchung des Wassergehalts und des pH-Werts:** Wir untersuchen den Reifegrad des Honigs und stellen den Säuregehalt fest.

**Untersuchung der Zuckerarten:** Wir überprüfen den Anteil von Fruktose und Glukose mithilfe des Fehling-Nachweis.

**Sensorik:** Wir prüfen die Leitsätze von gutem Honig bei zehn deutschen Honigen und erfahren die heimische Honigvielfalt mit allen Sinnen.

Neben Experimenten sind auch Impulsvorträge zu den Themen **Aufbewahrung und Etikettierung** nach den Richtlinien des Deutschen Imkerbundes sowie zum **Entstehungsprozess** von Honig von der Blüte bis zur Ernte geplant.

Als Referenten konnten wir Dr. med. vet. Michael Hardt (D.I.B.) gewinnen. Dr. Hardt wird uns mit seiner Expertise als Wissenschaftler und erfahrener Imker durch den Tag begleiten.

Wie immer bei unseren Jugendveranstaltungen steht nicht nur die Erweiterung vom Fachwissen, sondern auch die Begegnung und der Austausch mit Gleichgesinnten im Mittelpunkt. Daher werden wir auch in diesem Jahr eine Mittagspause mit gemeinsamem Pizzaessen einplanen. Dafür sammeln wir 7 EUR pro Teilnehmer ein.

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 40 Jugendliche begrenzt. Die Aufsicht vor Ort ist gewährleistet, Jugendbetreuer und Lehrkräfte sind herzlich willkommen! Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist möglich (mit dem Linienbus zum ZOB in Aurich; Routenplanung auf

Karène Goyette-Becker  
Email: [gkarena@yahoo.ca](mailto:gkarena@yahoo.ca)

<https://www.vej-bus.de/fahrplaene/planer>). Der Güterschuppen des Gymnasiums Ulricianum ist fußläufig erreichbar (800m).

Um besser planen zu können, bitte ich um **Anmeldung bei mir per Email oder telefonisch bis Freitag, 19.12.2025.**

Ich hoffe auf rege Teilnahme und freue mich sehr, euch (wieder) in Aurich zu sehen!

Bei Rückfrage stehe ich gerne zur Verfügung

Karène Goyette-Becker

Was	Workshop zum Thema Honig Theorie und Praxis Dr. med. vet. Michael Hardt (D.I.B.)
Wann	Montag, 26.01.2026 Beginn: 9:30 Uhr Ende: ca 15:30 Uhr
Wo	Gymnasium Ulricianum Aurich ( <a href="#">Güterschuppen</a> ) Von-Jhering-Straße 15, 26603 Aurich
Kosten	7 EUR pro Teilnehmer (Pizzaessen)