

*Die goldene  
Honigwabe*  
2024



Prämierung von  
Honig und Honigprodukten



Fachmesse für  
biologische Produkte  
und Nachhaltigkeit

15. bis 17. Nov. 2024

€ 500,00

für die/den  
Imker:in des Jahres 2024  
&

€ 500,00

für die/den  
BIO Imker:in des Jahres 2024

Die Fachzeitschrift **Bienen aktuell** und die  
**Landwirt Agrarmedien GmbH** unterstützen  
die/den **Imker:in des Jahres** und  
die/den **BIO Imker:in des Jahres 2024**  
jeweils mit einem Geldpreis in der Höhe von **EUR 500,00**.



Die Preisübergabe erfolgt am **Tag der Goldenen Honiwabe**  
am 15. November 2024 der im Rahmen der Messe  
**BIO ÖSTERREICH FESTTAGE 2024** in Wieselburg stattfindet.

# Die goldene Honigwabe

2024



Honigprämierung für österreichische Imkereibetriebe. **Die goldene Honigwabe 2024** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Imkereibetriebe und Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung sein.

**Das Ergebnis erhalten Sie voraussichtlich in der Kalenderwoche 42.**

## 1. AUSZEICHNUNG

Die Honige werden nach einem 38 Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt:

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

- Goldmedaille (1. Preis) mit Urkunde
- Silbermedaille (2. Preis) mit Urkunde
- Bronzemedaille (3. Preis) mit Urkunde

Für das **beste Produkt je Kategorie** wird „**Die goldene Honigwabe 2024**“ vergeben. Die Erreichung der Goldmedaille ist Voraussetzung.

Bei Erreichen der entsprechenden Laborwerte kann wieder das Österreichische Gütesiegel (Gewährleistungsstreifen) bei den jeweiligen Landesverbänden beantragt werden. Die Vergabe bleibt den Landesverbänden vorbehalten bzw. kann das Gütesiegel/Gewährleistungsstreifen auch beim ÖIB mit dem dafür vorgesehenen Antragsformular beantragt werden.

Die ausgezeichneten Produkte werden in der Siegerliste übersichtlich zusammengefasst, die am **Tag der Goldenen Honigwabe** am 15. November 2024, der während der Messe **BIO ÖSTERREICH FESTTAGE von 15. bis 17. November 2024** stattfindet, aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

- 1 Blütenhonig
- 2 Akazienhonig
- 3 Alpenrosenhonig
- 4 Lindenblütenhonig
- 5 Kastanienhonig
- 6 Sonstiger sortenreiner Honig\*
- 7 Cremehonig
- 8 Blüten- mit Waldhonig
- 9 Waldhonig
- 10 Honigtauhonig\*\*
- 11 Gebirgshonig
- 12 Spezialitäten mit Honig\*\*\*
- 13 Oxymel
- 14 Met\*\*\*\*

\* Phacelia, Löwenzahn, Buchweizen, etc.

\*\* darunter fallen Honige mit einer Leitfähigkeit von über 800 Mikrosiemens, die aber im Gegensatz zu dunklen Waldhonigen eine helle Farbe aufweisen (Honigtau stammt überwiegend vom Blatt)

\*\*\* Unter **Spezialitäten mit Honig** sind u. a. Honig mit Frucht/Fruchtzubereitung, mit Zutaten wie Nüsse oder Propolis, Gelee Royale, oder mit Beigaben von geschmacksgebenden Komponenten wie Zimt, Vanilleschoten, etc. zu verstehen. Weiters können Produkte mit Honig wie z. B. Honigriegel, Honigzuckerl etc. eingereicht werden, wobei der Anteil an Honig anzugeben ist. Neu: Es werden keine Honigliköre bzw. Spirituosen angenommen. Nutzen Sie dafür gerne die Möglichkeit zur Teilnahme „**Das goldene Stamplerl 2025**“.  
Nähere Infos unter: [LS@messewieselburg.at](mailto:LS@messewieselburg.at)

\*\*\*\* **Met:** Bei entsprechender Probenanzahl werden die Kategorien wie folgt unterteilt. Die endgültige Einteilung obliegt der Juryleitung.

**Bitte Kategorie auf der Teilnahmekarte angeben!**

**M1** Met klassik

**M2** Met trocken/halbtrocken

**M3** Met mit Frucht- und/oder Gewürzkomponenten

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei zu geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

Grundsätzlich werden die Honige in der Kategorie verkostet, die von der/dem Einreicher:in angegeben wird.

Honige der Kategorie „Blüten- mit Waldhonig“ werden im Fall einer Leitfähigkeit von über 900 Mikrosiemens, „Waldhonige“ bei einer Leitfähigkeit von unter 800 Mikrosiemens umgruppiert und der entsprechenden Kategorie zugeteilt.

**Achtung:** Bei falscher lebensmittelrechtlicher Deklaration (z. B. Waldhonig mit unter 800 Mikrosiemens Leitfähigkeit) werden Punkte abgezogen!

### 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung erfolgt durch eine unabhängige Fachjury und erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen (Glas, Deckel, Etikette, ...)
- Sauberkeit des Produktes
- Zustand (einheitliche Farbe und Konsistenz)
- Geruch
- Geschmack

Alle Proben sind gemäß den geltenden Bestimmungen entsprechend zu etikettieren. Aussehen, Kennzeichnung und die Analytik der eingereichten Proben werden in der Bewertung berücksichtigt!

Bei den **Spezialitäten mit Honig** wird neben den sensorischen Eigenschaften auch die Idee und Umsetzung in der Aufmachung, die gesetzeskonforme Kennzeichnung sowie der Gesamteindruck/ die Harmonie des Produktes in die Bewertung miteinbezogen. Laboranalysen werden nicht angefertigt. Das Bewertungsschema weicht daher vom Bewertungsschema Honig ab.

Für die Kategorie **Met & Oxymel** gelten die Verkostungskriterien ähnlich des Wettbewerbes **Das goldene Stamplerl**.

### 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind alle Imker:innen, die Mitglied eines Landesverbandes, eines Zuchtverbandes oder des Österreichischen Erwerbsimkerbundes sind. Einzureichen sind Honige und Honigprodukte der Ernte 2024.

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese aus eigener Produktion stammen.

### 5. UNTERSUCHUNG

Alle Honigproben werden in einem vom ÖIB anerkannten, mittels Ringversuch geprüften bzw. akkreditierten Labor untersucht. Untersucht werden die Qualitätssiegelparameter: Wassergehalt, elektr. Leitfähigkeit, Invertaseaktivität bzw. HMF Wert sowie der pH-Wert.

### 6. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die Teilnahmekarte ist auszufüllen und muss gemeinsam mit der/den Honigprobe(n) im Zeitraum von **Montag, 26. August bis Freitag, 30. August 2024** bei folgender Adresse einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden. (Mo - Fr von 07:00 bis 15:00 Uhr). Bei persönlicher Abgabe ist auf den **Abgabeort am Messegelände** zu achten, welcher durch **Hinweisschilder** gekennzeichnet ist. Proben, die zu einem späteren Termin einlangen, werden nicht mehr angenommen.

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

Das Anmeldeformular finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg  
BIC: SPSBAT21  
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004

Empfänger: Messe Wieselburg GmbH  
Verwendungszweck: Honigwabe 2024

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Teilnahmegebühr beträgt je **EUR 45,00 für die 1. und EUR 45,00 für die 2. Probe**. Für jede weitere Probe pro teilnehmender Person beträgt die **Teilnahmegebühr je EUR 42,00**.

(Berechnungsbeispiel mit 3 Proben: 1 x 45 Euro, 1 x 45 Euro und 1 x 42 Euro = insgesamt 132 Euro.)

Für **Met & Oxymel** ist pro Probe eine Gebühr von **EUR 45,00** zu entrichten.

Je eingereichter Probe müssen **mind. 2 Gläser** (je ein Glas für die sensorische Beurteilung und eines für die Laboruntersuchung) à 0,5 kg eingebracht werden. **Bruchsihere Verpackung!**

Die Einreichmenge für **Spezialitäten mit Honig** beträgt (abhängig vom Produkt, bitte verkaufsfähige Verpackungen einsenden):

- 2 Gläser à mind. 250g - bei Honig mit Frucht, mit Gewürzen, usw.
- 6 Verpackungseinheiten - bei portionsweise abgepackten Produkten (Pralinen, Müsliriegel, Bonbons, ...)
- 2 Flaschen à mind. 0,2 l - bei Essig, usw.

Für **Met** sind 2 x 0,5 Liter je Probe und bei **Oxymel** sind 2x mind. 0,35l einzusenden.

Jede/r teilnehmende Imker:in erhält eine Nachricht über die Jurybewertung und die Laborergebnisse ihrer/seiner Produkte.

#### 7. IMKER:IN & BIO-IMKER:IN DES JAHRES

Auch heuer wird im Rahmen der Honigprämierung die/der „Imker:in des Jahres“ & die/der „Bio-Imker:in des Jahres“ ausgezeichnet. Dafür werden die Punkte der 3 besten Produkte zusammengezählt, wobei diese Produkte jeweils aus verschiedenen Kategorien stammen müssen und die Kategorien „**Cremehonig**“ und „**Blüten- mit Waldhonig**“ als Pflichtkategorien gelten.

**Für die Auszeichnung Bio-Imker:in des Jahres muss die Bio-Kontrollnummer auf der Teilnahmekarte angegeben werden!** Met/Spezialitäten mit Honig werden in diese Auszeichnung nicht einbezogen.

Die/Der „Imker:in des Jahres“ sowie Die/Der „Bio-Imker:in des Jahres“ erhält von der Fachzeitschrift „**Bienen aktuell**“ (Landwirt Agrarmedien GmbH) jeweils einen Geldpreis in der Höhe von **EUR 500,00**.



#### 8. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinner:innen einer goldenen Honigwabe wird der Preis am **Tag der Goldenen Honigwabe** am 15. November 2024 im Rahmen der Messe **BIO ÖSTERREICH FESTTAGE** die von 15. - 17. November 2024 stattfindet, überreicht.

Alle Gewinner:innen einer goldenen Honigwabe werden gebeten, an der Feier teilzunehmen. Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen sind während der Messe abzuholen.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 15. November 2024 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Bezüglich der eingereichten Proben besteht kein Rechtsanspruch auf Rückvergütung oder Rücksendung. Die Warenmuster gehen in das Eigentum des Veranstalters über. Die Verwertung eventueller Warenmusterreste obliegt dem Veranstalter.

Veranstalter ist die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg.

Direkte Ansprechpartnerin:

Lisa Stoll  
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23  
E-Mail: [LS@messewieselburg.at](mailto:LS@messewieselburg.at)

#### 10. DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum Wettbewerb **Die goldene Honigwabe** aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die folgende Adresse können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern: [datsenschutz@messewieselburg.at](mailto:datsenschutz@messewieselburg.at). Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutz-grundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher: MMag. Marion Heim, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich





**I'M INN WIESELBURG**

## **EXKLUSIV-PACKAGE**

für die Teilnehmer\*innen der Goldenen Honigwabe

Austrian and smart – so präsentiert sich das I'm Inn Wieselburg vis á vis der Messe Wieselburg. Lass dich in unserem Hotel von einem entspannten Mix aus lokalem Style und sinnvoller Reduktion begeistern.

### **Dein Erlebnis:**

- Keynote-Speakerin: **Gabriela Nedoma**  
Wirkung und Herstellung von Oxymelprodukten  
15.11.2024, 18:00 Uhr, Messe Wieselburg
- **Übernachtung** inkl. Frühstück im Hotel
- Gennusvolles **4-Gänge Honigmenü**:  
Serviert vom Brauhaus Wieselburg
- Ermäßigter Eintritt für die  
**Bio Österreich Festtage** am 16.11.2024

## 4-Gänge-Honigmenü:

### Vorspeise

Geräucherter Honig-Lachs mit  
Honig-Dill-Senf-Dressing an Feldsalat  
und Walnüssen

oder

Gebratene Rote-Bete-Scheibe mit Honig-  
Balsamico-Dressing (vegetarisch)

### Hauptspeise

Geschmorte Rindsroulade gefüllt mit  
Honig-Zwiebelfüllung dazu servieren wir  
Erdäpfelknödel und Honig-Rotkraut

oder

Gebackene Auberginenröllchen gefüllt mit  
Honig glaciertem Gemüse mit Quinoa und  
Kichererbsen serviert (vegetarisch)

### Suppe

Kürbissuppe mit einem Hauch  
von Honig und gerösteten  
Kürbiskernen (vegetarisch)

### Dessert

Honig Panna Cotta mit  
karamellisierten Birnen und  
einem Hauch Zimt

oder

Honig-Erdnussbutter-Eis mit  
karamellisierten Birnen und  
gerösteten Mandeln (vegetarisch)



## Buchung:

Direkt im Hotel I'm Inn Wieselburg:

T: 07416 547 07

E: [willkommen@im-inn-wieselburg.at](mailto:willkommen@im-inn-wieselburg.at)

Buchungscode für die Homepage: **HONIG**

**Anmeldeschluss:** 31.08.2024

**€110,-**

pro Person im Doppelzimmer  
inkl. Frühstück /  
Einzelzimmerzuschlag: €28,-

TEILNAHMEKARTE 2024  
Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

☐

anerkannter Biobetrieb, Bio-Kontrollnummer:



Vor- und Nachname\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:



Bei **Waldhonig** unter 800 Mikrosiemens bin ich mit einer Bezeichnungänderung und Umgruppierung in die entsprechende Kategorie einverstanden.

(Achtung: bei falscher lebensmittelrechtlicher Deklaration werden Punkte abgezogen!)

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Vorhandener Honigvorrat (kg)	Kategorie (Zutreffendes bitte ankreuzen) <b>Nur eine Kategorie ist möglich!</b>												
			Blüten-honig	Akazien-honig	Alpen-rosen-honig	Linden-blüten-honig	Kastan-nien-honig	Sonst.-sorten: Honig	Creme-honig	Blüten-mit Wald-honig	Wald-honig	Honig Tau-honig	Ge-birgs-honig	Spezia-litäten mit Honig <sup>1</sup>	Met <sup>2</sup> (M1, M2 oder M3 bitte an-geben)

1 Bitte geben Sie für **Spezialitäten mit Honig** noch weitere Details an wie den **Honiganteil in %** und eine **Produktbeschreibung** (z. B. verwendete Zutaten und/oder Besonderheiten).

2 Bitte geben Sie für **Met** noch weitere Details an wie den **Alkoholgehalt in %** und eine **Produktbeschreibung** (z. B. verwendete Zutaten und/oder Besonderheiten). Met-Secco und andere Met mit Kohlensäure sind bitte nicht in die Kategorie „Met“ einzutragen, sondern in die Kategorie „Spezialitäten mit Honig“.

☐ **M1** Met klassik    ☐ **M2** Met trocken/halbtrocken    ☐ **M3** Met mit Frucht- und/oder Gewürzkomponenten

3 Bitte geben Sie für **Oxymel** das Grundmischungsverhältnis Honig/Garungsgessig an. (z.B. 2:1, 3:1, 4:1 oder 5:1)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämiierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen. Es besteht kein Anspruch auf weitere wie immer geartete Untersuchungen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_  
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* Bitte beachten Sie, dass der **exakte Wortlaut** wie von Ihnen angegeben auf der Urkunde verwendet wird - eine nachträgliche Änderung ist nicht möglich.