



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

152/23  
Stefan Tatschner  
Gräfelinger Str. 169a  
  
81375 München

Eingang der Probe: 18.07.2023  
Verpackung: DIB-Glas  
Kennzeichnung: keine  
Sortenbezeichnung: keine  
Art der Prüfung: Sortenanalyse  
Regierungsbezirk: Oberbayern

LWG Honiganalytik  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim

Sachbearbeiter  
K. Knoke/Honig  
R. Kraus/Rechnung

Telefon  
**0931/98 01-3769**  
Durchwahl  
**0931/98 01-3703**

E-Mail: kathrin.knoke@  
lwg.bayern.de  
E-Mail: roswitha.kraus@  
lwg.bayern.de

Datum  
26.07.23

## Prüfbefund für Honig Nr. 152/23

### Sensorische Beurteilung

Farbe: gelbbraunlich  
Konsistenz: fließend  
Sauberkeit: ohne Beanstandung  
Geruch: honigtypisch  
Geschmack: honigtypisch

### Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt (DIN/AOAC): 16,8 %  
Invertase-Zahl (DIN/Siegenthaler): U/kg  
HMF (Winkler) mg/kg

Elektrische Leitfähigkeit: 0,53 mS/cm

### Mikroskopische Analyse

Pollen nektarliefernder Pflanzen  
Anzahl der ausgezählten Pollen: 500  
Leitpollen > 45%: Kreuzblütler (Cruciferae)

Begleitpollen 45-15%:  
Einzelpollen < 15%: Ahorn-G. (Aceraceae), Rosen-G. (Rosaceae),  
Hartriegel-G. (Cornaceae), Büschelschön  
(Phacelia)

Pollen nektarloser Pflanzen:  
Auslandspollen: keine  
Honigtau-elemente: mittlere Mengen Algen, Sporen, Pilze  
sonstige Sedimentbestandteile: keine  
Sortenempfehlung: Frühjahrstrachthonig

**Beurteilung:** Bei der vorliegenden Probe wird die Sortenbezeichnung Frühjahrstrachthonig empfohlen. Die untersuchten Merkmale der sensorischen, chemisch-physikalischen und mikroskopischen Analysen sind einwandfrei. Die Probe erfüllt zum Untersuchungszeitpunkt in den untersuchten Qualitätsmerkmalen die Anforderungen der deutschen Honigverordnung und des DIB, VBB und BIV.

6