



aktuell
Bienen
FACHZEITSCHRIFT DES ÖSTERREICHISCHEN IMKERBUNDES MIT SIB aktuell

**EUR 500,00 Preisgeld für
Imker:in des Jahres**

**EUR 500,00 Preisgeld für
Bio-Imker:in des Jahres**



MESSE
WIESELBURG

*Die goldene
Honigwabe*

2025



Prämierung von
Honig und Honigprodukten

TEILNAHMEBEDINGUNGEN & TEILNAHMEKARTE



**TAG DER GOLDENEN
HONIGWABE
MIT IMKER-
FACHTAG**



FREITAG

- Werksbesichtigung Vetropack
- Steuer- und Sozialrecht
- Leises Marketing
- Preisverleihung: Die goldene Honigwabe
- Siegerehrung: (Bio-)Imker:in des Jahres
- Imkerstammtisch

SAMSTAG

- Bienenprodukte für unsere Gesundheit
- Bienenprodukte süß & pikant
- Qualitätsmängel / Verkostung mit Käsebegleitung
- Honigetiquetten mit KI gestalten
- Kleine Geschenke einfach & schnell
- Optimale Bienennahrung

täglich: Honiglabor vor Ort | mit Susanne Büttner, Yasmin Zwinz und mehr

14. und 15. Nov. 2025

Die goldene Honigwabe 2025



Honigprämierung für österreichische Imkereibetriebe. Die goldene Honigwabe 2025 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 2025“ 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 14. November 2025 aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht wird.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

- 1 Blütenhonig
- 2 Akazienhonig
- 3 Alpenrosenhonig
- 4 Lindenblütenhonig
- 5 Kastanienhonig
- 6 Sonstiger sortenreiner Honig¹
- 7 Cremehonig
- 8 Blüten- mit Waldhonig
- 9 Waldhonig
- 10 Honigtauhonig²
- 11 Gebirgshonig
- 12 Spezialitäten mit Honig³
- 13 Blütenpollen
- 14 Honigmischung mit Bienenprodukten⁴
- 15 Oxymel
- 16 Met⁵
- 17 Alkoholische Imkerprodukte (Honiglikör, Honigspirituosen, Frizzante-Produkte, Honigbier, Honiggin...)

¹ Phacelia, Löwenzahn, Buchweizen, etc.

² 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)

³ 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.
Nähere Infos unter: SB@messewieselburg.at

⁴ darunter fallen Honigmischungen mit Blütenpollen, Perga, Propolis und Gelee Royal.

⁵ **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 angegebene(n) 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 gesetzteskonforme 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 & alkoholische Imkerprodukte** gelten die Verkostungskriterien ähnlich des Wettbewerbes **Das goldene Stämperl**.

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 2025.

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 (mit Ausnahme der Kategorien 12 bis 17) 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, 01. September bis Freitag, 05. September 2025** 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

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

Empfänger: Messe Wieselburg GmbH
Verwendungszweck:
Honigwabe 2025 + Name Produzent:in

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

Die Teilnahmegebühr beträgt je **EUR 48,00** für die **1. und EUR 48,00** für die **2. Probe**. Für jede **weitere Probe** pro teilnehmender Person beträgt die **Teilnahmegebühr je EUR 45,00**.

(Berechnungsbeispiel mit 3 Proben: 1 x 48 Euro, 1 x 48 Euro und 1 x 45 Euro = insgesamt 141 Euro.)

Für **Met, Oxymel & alkoholische Imkerprodukte** ist pro Probe eine Gebühr von **EUR 48,00** 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 eingereicht werden. **Bruchsichere Verpackung!**

Die Einreichmenge für **Spezialitäten mit Honig** beträgt (abhängig vom Produkt, bitte verkaufsfällige 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 bei **Oxymel** und **alkoholische Imkerprodukte** sind 2x mind. 0,35 Liter 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 „**Crenehonig**“ und „**Blüten- mit Waldhonig**“ als Pflichtkategorien gelten + freie Honigkategorie.

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 14. November 2025 überreicht.

Alle Gewinner:innen einer goldenen Honigwabe werden gebeten, an der Feier teilzunehmen. Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen können am Tag der goldenen Honigwabe abgeholt werden.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 14. November 2025 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:

Sabrina Baumgartner
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@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: datenschutz@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

11. SIEGER

Am Tag der goldenen Honigwabe sowie auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür ist vom Siegerprodukt 1 kg (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

TEILNAHMEKARTE 2025

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Vor- und Nachname*: _____

Straße: _____

PLZ / Ort*: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bundesland: _____

anerkannter Biobetrieb, Bio-Kontrollnummer: _____

Bei **Waldhonig** unter 800 Mikrosiemens bin ich mit einer Bezeichnungsänderung 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. Nur eine Kategorie ist möglich!)															
			Blütenhonig	Akazienhonig	Alpenrosenhonig	Lindenblütenhonig	Kastanienhonig	Sonst. sortentr. Honig	Crenehonig	Blütenmit Waldhonig	Waldhonig	Honig Tauhonig	Gebirghonig	Blütenpollen	Honigmischung mit Bienenprodukten	Alkoholische Imkerprodukte	Spezialitäten mit Honig ¹	Met ² (M1, M2 oder M3 bitte angeben)

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 % vol** 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 „Alkoholische Imkerprodukte“.

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

3 Bitte geben Sie für **Oxymel** das Grundmischungsverhältnis Honig/Gärungssessig 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 Prämierung 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.