



**TAG DER GOLDENEN  
HONIGWABE**



**FASZINATION IMKEREI:  
WISSEN & GENUSS.**

**13. und 14. Nov. 2026**



**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**



**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**

**aktuell  
Bienen**  
FACHZEITSCHRIFT DES ÖSTERREICHISCHEN IMKERBUNDES MIT SIB aktuell

**EUR 500,00 Anerkennungs-  
betrag für Imker:in des Jahres**

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

*Die goldene  
Honigwabe  
2026*



Prämierung von  
Honig und Honigprodukten

**TEILNAHMEBEDINGUNGEN & TEILNAHMEKARTE**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



Die goldene **Honigwabe 2026** ist eine Honigprämierung für Imkereibetriebe und soll eine Vermarktungshilfe für die Teilnehmenden sein sowie zu einer Qualitätssteigerung anreizen.

**Die Verkostungs- und Laborergebnisse erhalten Sie voraussichtlich in der Kalenderwoche 42.**

#### 1. AUSZEICHNUNG

Die **Honige** werden nach einem **38-Punkte-Schema** von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden für Honige vergeben:

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

Der **Met** wird nach einem **100-Punkte-Schema** von einer Fachjury bewertet:

Folgende Auszeichnungen werden für Met vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Für das **beste Produkt je Kategorie** wird „**Die goldene Honigwabe 2026**“ vergeben, dafür ist die Goldmedaille Voraussetzung.

Bei Erreichen der entsprechenden Laborwerte kann wieder das Österreichische Gütesiegel (Gewährleistungstreifen) bei den jeweiligen Landesverbänden beantragt werden. Die Vergabe bleibt den Landesverbänden vorbehalten bzw. kann das Gütesiegel (Gewährleistungstreifen) 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 13. und 14. November 2026 aufliegt sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht wird.

#### 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Blütenhonig
- 2 Akazienhonig
- 3 Alpenrosenhonig
- 4 Lindenblütenhonig
- 5 Kastanienhonig
- 6 Sonstiger sortenreiner Honig<sup>1</sup>
- 7 Cremehonig
- 8 Blüten- mit Waldhonig
- 9 Waldhonig
- 10 Honigtauhonig<sup>2</sup>
- 11 Gebirghonig
- 12 Spezialitäten mit Honig<sup>3</sup>
- 13 Blütenpollen
- 14 Alkoholische Imkerprodukte (Honiglikör, Honigspirituosen, Frizzante-Produkte, Honigbier, Honiggin, ...)
- 15 Oxymel
- 16 Met<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Phacelia, Löwenzahn, Buchweizen, etc.

<sup>2</sup> darunter fallen Honige mit einer Leitfähigkeit von über 800 Mikrosiemens, die aber im Gegensatz zu dunklen Waldhonigen eine überwiegend helle Farbe aufweisen (Honigtau stammt größtenteils vom Blatt)

<sup>3</sup> Unter Spezialitäten mit Honig sind u. a. Honig mit Frucht/Fruchtzubereitung, mit Zutaten wie Nüsse oder Propolis, Gelee Royale, Bienenprodukte 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

<sup>4</sup> Met: Bei entsprechender Probenanzahl werden die Kategorien wie nachfolgend 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 automatisch und ohne Punkteabzug umgruppiert und der entsprechenden Kategorie zugeteilt.

#### 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 & alkoholische Imkerprodukte** 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 2026.

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 16) 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, 24. August bis Freitag, 28. August 2026** bei folgender Adresse einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden. (Mo–Fr von 07:00–15:00 Uhr).

Messe Wieselburg GmbH  
z. H. Sabrina Baumgartner  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

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.

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 2026 + Name Produzent:in

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

Die Teilnahmegebühr beträgt je **EUR 50,00 für die 1. und EUR 50,00 für die 2. Probe**. Für jede weitere Probe pro teilnehmender Person beträgt die **Teilnahmegebühr je EUR 47,00**.

(Berechnungsbeispiel mit 3 Proben: 1 x 50 Euro, 1 x 50 Euro und 1 x 47 Euro = insgesamt 147 Euro.)

Für **Met, Oxymel & alkoholische Imkerprodukte** ist

pro Probe eine Gebühr von **EUR 47,00** 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 verkaufsbliche 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 2 x 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 **„Cremehonig“** 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 Anerkennungsbetrag 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 13. November 2026 überreicht. Alle Gewinner:innen der goldenen Honigwabe werden gebeten, an der Feier teilzunehmen. Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen können am 13. und 14. November 2026 abgeholt werden.

Die **Veröffentlichung** eines allfälligen Gewinnes ist erst **ab dem 13. November 2026 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

#### 9. 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](mailto:datenschutz@messewieselburg.at). Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher: Andreas Koch, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

#### 10. SIEGER

Am **Tag der goldenen Honigwabe** sowie auf der **Messe AB HOF 2027** 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 2026

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

Name\*:

Bundesland:

Straße:

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

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

E-Mail:



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Vorhandener Honigvorrat (kg)	Kategorie (Zutreffendes bitte ankreuzen. <b>Nur eine Kategorie ist möglich!</b> )														
			Blütenhonig	Akazienhonig	Alpenrosenhonig	Lindenblütenhonig	Kastanienhonig	Sonst. sortenr. Honig	Crenehonig	Blütenmit Waldhonig	Waldhonig	Honigtau-honig	Gebirgs-honig	Blüten-pollen	Alkoholi-sche Imker-produnkte	Spezial-täten mit Honig <sup>1</sup>	Met <sup>2</sup> (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 „Spezialitäten mit Honig“ oder „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 Einreichstellen 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.