

Auswahlkriterien 2026



- Alle auf Paket 2 (Qualitätsprogramm) untersuchten Honige aus dem Jahr 2026, die bis zum 31.8.2026 im Labor eingelangt sind!
- Nur für Mitglieder vom Steirischen Landesverband
- Ca. 3300 Honige

Kategorien für Prämierung



Waldhonig

Waldhonig blumig (lieblich, blütig)

Wald-Blütenhonig

Kastanienhonig

Cremehonig

Blütenhonig

Honigtauhonig oder Mischwaldhonig

Honig mit Linde

Akazienhonig

Auswahl Akazienhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16,7% oder weniger
- Kein HMF
- Leitfähigkeit unter 230
- Laborbeurteilung: Blütenhonig mit Akazienhonig
- Geschmack: Vanillenoten

Auswahl Waldhonig blumig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16% oder weniger
- Invertase: >100
- Leitfähigkeit: über 1000
- Geschmack: leicht lieblich, blumig, blütig

Auswahl Waldhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16% oder weniger
- Invertase: > 100
- Leitfähigkeit: über 1000
- Geschmack: neutral bis leicht harzig
nicht herb, nicht würzig

Auswahl Blütenhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16,5% oder weniger
- Invertase >80
- Leitfähigkeit unter 600
- Geschmack: leicht blütig, blütig, fruchtig

Auswahl Wald-Blütenhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16% oder weniger
- Leitfähigkeit: 510 - 890
- Invertase: >100
- Geschmack: keine Kastanie

Auswahl Kastanienhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16,5% oder weniger
- Invertase: >100
- Leitfähigkeit über 1000
- Geschmack: bitter - herb

Auswahl Honig mit Lindenhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16% oder weniger
- Geschmack: leicht würzig, würzig, mentholartig
- Invertase > 100

Auswahl Honigtauhonig – Mischwaldhonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 16% oder weniger
- Invertase: >100
- Leitfähigkeit über 900
- Geschmack: blütig, lieblich (Ahorn), leicht würzig
nicht herb

Auswahl Cremehonig



- Sauberkeit als 1. Kriterium: ohne Beanstandung, kein alter Deckel
- Wassergehalt: 17,5% oder weniger
- Konsistenz: cremig- kein Schaum, keine Kristalle spürbar, nicht hart (keine Verarbeitungsmängel)
- Invertase über 100