

# Bienen@Imkerei

## Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster  
LWG Institut für Bienenkunde und Imkerei, Veitshöchheim  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim  
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen Neuendorf



12

2021

Freitag, 21. Mai 2021

Zahl der Abonnenten: 34.174

## Trachtsituation sehr unterschiedlich

**Hohen Neuendorf – (jr)** Spät kommt er, aber er kommt – der ersehnte Nahrungseintrag aus der Frühtracht. Zumindest in einigen Regionen Deutschlands. Mäßige Temperaturen ab 16 °C und ansehnliche Niederschläge lassen länger anhaltende Zunahmen der Völker erwarten, als wir es aus den letzten drei mehr oder weniger trockenen Jahren gewohnt sind. Da die Temperaturen diese Marke jedoch oft nur knapp oder gar nicht erreicht und so manche Trachtpflanze bereits verblüht ist, ohne ausreichend Nektar zu liefern, sieht die Nahrungsversorgung der Bienenvölker regional sehr unterschiedlich aus. Wöchentliche Kontrollen der Vorräte, die Beobachtung der Trachtpflanzen und der Wetterprognosen bleiben daher unverzichtbar. Derzeit ist von vollen Honigräumen bis zu verhungerten Völkern alles zu finden. Wie Kontrollen der Vorräte in den Völkern effektiv erfolgen und was bei Mangelerscheinungen zu tun ist, wurde im Infobrief 09/2021 vom 30.04.2021 ausführlich beschrieben.

### Honig-Qualität beginnt im Bienenvolk

Egal wie die Situation derzeit aussieht: Die nächste Ernte kommt bestimmt.

Niederschläge lassen bei ausreichender Temperatur nicht nur den Nektar reichlicher fließen, sondern auch die Luftfeuchtigkeit steigen. Und das erschwert den Bienen die Trocknung des Sammelgutes. Wer seine Völker so hoch aufgestellt

hat, dass er am (unteren) Brutraum arbeiten kann, ohne sich bücken zu müssen, den Stand so gewählt hat, dass er aus Süd-Ost von der Sonne beschienen wird und wer schließlich den Bewuchs rund um den Bienenstand niedrig hält, so dass die Feuchtigkeit schnell abtrocknet, erleichtert den Bienen die Arbeit. Denn kühle und trockene Luft erleichtert es den Bienen, den wasserreichen Nektar einzudicken – insbesondere dann, wenn sie in der Lage sind, ihre Beute gut zu beheizen. Und das ist bei dem derzeit feuchten Wetter sowohl für die Honig-Qualität als auch für die Gesundheit der Völker besonders wichtig. Denn geerntet wird sinnvollerweise nur reifer Honig. Trachtlücken und kühle Nächte begünstigen die Reifung. Mittels (elektronischer) Stockwaage lässt sich der Trachtverlauf sicher verfolgen und der optimale Erntezeitpunkt abschätzen. Die Spritzprobe ist bei der Ernte eine wichtige Kontrolle: Stichprobenartig wird die eine oder andere nur teilweise verdeckelte Wabe waagrecht über eine eben Fläche, z.B. einen Beutendeckel, gehalten und ruckartig aufgestaucht. Spritzt Honig heraus, ist der Wassergehalt noch zu hoch und eine hohe Gärungsgefahr des Honigs gegeben.

### Hygiene ist wichtig

Honigverzehr kann ein wahrer Genuss sein. Doch Auge und Nase essen mit. Da genügt ein Haar, um diesen Genuss dauerhaft in Ekel umschlagen zu lassen. Und leider finden wir bei Honiganalysen im-

### Was zu tun ist:

- ⇒ Bedarfsgerecht Erweitern
- ⇒ Schwarmkontrolle
- ⇒ Ausschneiden verdeckelter Drohnenbrut
- ⇒ Gras- und Krautschicht um den Bienenstand niedrig halten

### Stichworte dieser Ausgabe:

- Imker als Lebensmittelunternehmer
- Frühlings-Kreuzkraut

mer mal wieder ein solches. Denn wer trägt schon bei der Honigernte ein Haarnetz? Und wer achtet auf die Maschenweite der Honigsiebe, um auch alle sichtbaren Wachsteilchen heraus zu sieben? Honigqualität beschränkt sich eben nicht nur auf seine Reife, sondern umfasst auch die möglichst weitgehende Freiheit von Rückständen sowie die gleichmäßige, von Fremdbestandteilen freie Konsistenz. Und zu Fremdbestandteilen im Honig zählen eben auch kleinste, sichtbare Wachsteilchen, Bienenbeine oder menschliche Haare. An die Honiggewinnung sind also die gleichen Anforderungen zu stellen, wie an andere Produktionsstätten für Lebensmittel, um den Honig so rein wie möglich in höchster Qualität zu gewinnen. Was heißt das konkret? Für die Wabenentnahme steht frisches Trinkwasser zum Händewaschen und zum Reinigen der Gerä-

te am Bienenstand zur Verfügung. Dieses lässt sich im Kanister gut transportieren.

Der Wabentransport erfolgt in sauberen, geschlossenen Behältern (Magazinzargen mit Deckel).

Der Schleuder-/Abfüllraum ist ausreichend groß, gut beleuchtet, trocken, bündendicht, leicht zu reinigen (möglichst abwaschbare Wände, Decken, Fußböden) und frei von Fremdgerüchen. Wasser, Seife und Handtuch zum Händewaschen sind verfügbar (möglichst fließend Wasser und Einmal-Handtücher), Wasser zum Reinigen des jeweiligen Raumes und der Gerätschaften ebenso. Die Schleuder-, Sieb-, Rühr- und Abfülleinrichtungen sind in leicht zu reinigender Konstruktion aus lebensmittelechtem Material (Edelstahl oder lebensmittelechter Kunststoff) gefertigt. Bei Rührvorrichtungen wird auf kraftschlüssige Verbindungen (Bohrfutter an Bohrmaschinen) verzichtet, stattdessen werden formschlüssige Verbindungen verwendet. Das vermeidet Metallspäne im Honig. Schließlich ist der Schleuderraum Schädlingen unzugänglich. Das betrifft sowohl Mäuse und Ratten als auch Ameisen, Wespen und andere Insekten

Die Siebvorrichtungen sind geeignet, sichtbare Fremdbestandteile (Wachsteilchen, Bienenbeine, ...) aus dem Honig herauszutrennen (z.B. Spitzsiebe mit Maschenweite von mindestens 0,35 mm Maschenweite = „fein“; besser: 0,20 mm = „feinst“ bzw. „extrafein“)

Gefäße bestehen aus lebensmittelechtem Material (Honiggläser, Honigeimer, Edelstahlgefäße), sind unbeschädigt (Verletzungsgefahr, Undichtigkeit), sauber (möglichst in Spülmaschine gereinigt) und ausschließlich der Befüllung mit Honig vorbehalten. Twist-Off-Deckel sind nur für den einmaligen Gebrauch geeignet, da es durch wiederholtes Auf- und Abschrauben zu feinen Beschädigungen der Oberfläche kommt, die durch die Säure im Honig zu Korrosion führt.

Hier sind also Kunststoffdeckel im Vorteil.

Die Lagerung erfolgt optimaler Weise kühl (maximal 15 °C; Thermometer anbringen!), trocken (maximal 55 % relative Feuchte; Hygrometer anbringen!), dunkel, geruchsfrei und frei von Schädlingen.

Die Kleidung ist nicht nur waschbar (möglichst kochfest und weiß), sondern bei Arbeitsbeginn auch sauber. Beim Umgang mit Honig wird eine Kopfbedeckung getragen. Entsprechende Haarnetze sind im Handel für Arbeitsschutz erhältlich. Warum das im Imkereibedarfshandel häufig nicht der Fall ist, ist unverständlich.

Eventuelle Hautverletzungen werden mit einem Verband und einem Gummi-Handschuh abgedeckt, damit kein Wundsekret in den Honig gelangen kann.

Wem bewußt ist, dass jederzeit ein Kunde vorbeischaun kann, schaut sicherlich eher mit den Augen eines solchen auf die eigenen Finger. Und dann fällt es leichter, die notwendigen Hygiene-Risiken zu erkennen und unverzüglich abzustellen. Zumindest Neben- und Vollerwerbsimkereien dokumentieren die festgestellten Risiken in ihrer Imkerei samt allen Gegenmaßnahmen. Denn wie alle Lebensmittelunternehmen sind auch Imkereien zur Arbeit nach einem eigenverantwortlich erstellten HACCP-Konzept verpflichtet. **HACCP** ist die Abkürzung für **Hazard Analysis Critical Control Points** bzw. Risiko-Analyse kritischer Kontroll-Punkte.

#### **Wer schreibt, der bleibt**

Zur Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels Honig werden Aufzeichnungen darüber geführt, wann von welchem Bienenstand Honig aus welcher Tracht geerntet und wann er abgefüllt wurde. Dazu erhält Honig von einem Bienenstand, der am selben Tag geerntet wurde, eine Los-Nummer – vergleichbar mit einer Chargen-Nr. auf Medikamenten-Packungen. Diese wird auf allen Behältern bis hin zum Honigglas angebracht, in denen sich Honig dieses Loses / dieser Charge befindet. Wird der Honig jedoch an-

schließend nicht einheitlich bearbeitet oder zum selben Zeitpunkt abgefüllt, erhält die Losnummer eine entsprechend dokumentierte Ergänzung, so dass die Teil-Lose unterscheidbar bleiben.

#### **Honig korrekt etikettieren**

Leider kommt es immer wieder zu Beanstandungen bezüglich der korrekten Aufmachung des Honigs mit allen lebensmittelrechtlich notwendigen Angaben. Wird Honig nicht im Beisein des Kunden abgefüllt, gilt das Honig-Glas als Fertigpackung. Unabhängig davon, ob der Kunde den Honig direkt beim Imker oder im Handel käuflich erwirbt oder vielleicht geschenkt bekommt, muss das Etikett dann folgende Angaben enthalten:

- die Produktbezeichnung „Honig“,
- das Ursprungsland „Deutschland“,
- die Nennfüllmenge (je nach Glasgröße „500g“, „250g“, ...),
- Name und Anschrift der Imkerei,
- Losnummer (wie unter „Wer schreibt, der bleibt“ beschrieben),
- Mindesthaltbarkeitsdatum,
- Lagerbedingungen („kühl, trocken und dunkel lagern“).

Die Produktbezeichnung „Honig“ und die Nennfüllmenge müssen sich im selben Sichtfeld befinden, d.h. beide Angaben müssen zu sehen sein, ohne das Glas zu drehen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum soll dem Verbraucher zeigen, wie lange die Eigenschaften des Produktes unter den angegebenen Lagerbedingungen mindestens erhalten bleiben. Dies erfordert Kenntnisse über die Inhaltstoffe des Honigs und ihre Veränderung. Der Aufdruck „Mindestens haltbar bis“ erfordert die Angabe von Tag, Monat und Jahr, während der Aufdruck „bis Ende“ nur die Angabe des Monats und des Jahres zulässt. Vorteil der taggenauen Angabe ist jedoch, dass auf die gesonderte Angabe einer Losnummer verzichtet werden kann, sofern das jeweilige Datum vom Imker nur einem einzigen Honig-Los zugeordnet und dies so dokumentiert

wird. Bis zum Ablauf des jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatums sollten 2 Gläser als Rückstellprobe aufbewahrt werden, um ggf. Beanstandungen nachvollziehen zu können.

Eine Sortenangabe ist nicht erforderlich. Doch wenn sie erfolgt, muss sie auch stimmen. Da die Bienen oft nicht nur dorthin fliegen, wo es die Imker wünschen, ist für eine Sortenangabe eine Sortenanalyse durch ein Labor unverzichtbar. Die Kosten werden jedoch durch den höheren erzielbaren Preis gerechtfertigt. Zudem bieten die Bieneninstitute die Analyse preisgünstig an. Wer ohne Probleme verschiedene Honige anbieten will, verwendet allgemeine Begriffe wie z.B. „Frühjahrsblüte“, „Blütenhonig“, „Sommerblüte“ und bei Anteilen mit Honigtau „Frühtracht“ und „Sommertracht“.

Angaben über Zutaten, Nährwert und allergene Stoffe erfolgen nicht, da es sich bei Honig um ein Primärprodukt handelt. Die Schriftgröße muss deutlich lesbar sein. Kleinbuchstaben („x“) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein, die Angabe des Gewichts auf 250 – 500g-Gläsern jedoch mindestens 4 mm. Wer das Imkerglas des D.I.B. verwendet, kann bei den Angaben auf dem Etikett nur wenig falsch machen. Hier kann der Eindruck von Name und Adresse schon bei der Bestellung mit beauftragt werden. Zudem sind auch regionalbezogene und weitere Eindrücke möglich:

[www.deutscherimkerbund.de](http://www.deutscherimkerbund.de) .

Zu beachten ist, dass aufgrund des Standard-Eindrucks („Mindestens haltbar bis“) das Mindesthaltbarkeits-Datum taggenau angegeben werden muss. Hilfreich ist hierfür ein Datums-Stempel. Sobald wieder Imkerversammlungen möglich sind, hilft eine gemeinsame Honig-Bewertung – ebenso wie die Teilnahme an einem Honiglehrgang und/oder an einem Honigwettbewerb des jeweiligen Landesver-

bandes.

Autor:  
Dr. Jens Radtke

#### **ACHTUNG: Frühlings-Kreuzkraut**

Dass sich Jakobs-Kreuzkraut (*Senecio jacobaea*) auf extensiv bewirtschaftetem Grünland und stillgelegten Ackerflächen in den letzten Jahren regional stark ausgebreitet hat, ist vielen Imkern bekannt. Ebenso bekannt ist, dass die darin enthaltenen Pyrrolizidinalkaloide (PAs) zumindest bei Pferd, Rind und Mensch leberschädigend wirken. Hinsichtlich Bienenprodukten beschränkt sich das Problem allerdings auf die Blütezeit, die erst gegen Ende der Lindenblüte oder erst danach einsetzt. Rechtzeitiges Abschleudern nach der Lindenblüte und der Verzicht auf späte Pollengewinnung in betroffenen Gebieten minimiert das Problem.

Sowohl bei Landwirten als auch bei Imkern noch wenig bekannt ist dagegen die zunehmende Verbreitung von Frühlings-Kreuzkraut (*Senecio vernalis*). Der PA-Gehalt ist ähnlich dem von Jakobs-Kreuzkraut. Und es blüht jetzt. Als fremdländische Pflanze (Neophyt) besiedelt es insbesondere sandige Trockenrasen, Ödland und Ruderalflächen. Zunehmend erscheint es an Straßenrändern, Wegen und auf Schotterflächen. Von dort breitet es sich in Wiesen und Weiden aus. Sofern ausreichend andere Tracht verfügbar ist, wird das Frühlings-Kreuzkraut von Honigbienen kaum befliegen. Nutztiere meiden es. Allerdings kann die Pollen-Gewinnung für den menschlichen Verzehr problematisch sein. Und im Heu können die Tiere die Pflanzen nicht mehr erkennen. Daher gilt: Wehret den Anfängen. Solange das Frühlings-Kreuzkraut noch keine größeren Bestände gebildet hat, lässt es sich während der Blüte durch tiefes Ergreifen samt Wurzel herausreißen – selbstverständlich in Abstimmung mit dem Flächen-Eigentümer. So wird seine Ausbreitung verhindert

oder zumindest eingedämmt. Da es schnell zur Notreife von Samen kommt, dürfen die Pflanzen keinesfalls liegenbleiben sondern müssen unschädlich beseitigt werden, z.B. mit dem Hausmüll. Hier ergibt sich eine gute Möglichkeit zur Zusammenarbeit mit Landwirten und Grünflächenämtern, da die Pflanze samt ihres kritischen Potentials kaum bekannt ist.

Als gelbblühender Korbblütler mit beblättertem Stengel ist es von den ebenfalls derzeit gelb blühenden Wildkräutern Löwenzahn (*Taraxacum spec.*) und Schöllkraut (*Chelidonium majus*) sicher zu unterscheiden. Abbildungen finden sich in aktuellen Pflanzenführern.

Kontakt zum Autor:  
Dr. Jens Radtke  
[jens.radtke@rz.hu-berlin.de](mailto:jens.radtke@rz.hu-berlin.de)

**Informative Broschüren** und Vorlagen für die Dokumentation der Honigernte im **Honigbuch** und Völkerbehandlung durch ein **Bestandsbuch** und finden Sie im [Apis-Shop](http://Apis-Shop).

#### **Das Bienenjahr 2022**

Der Apis-Kalender ist wieder da!



Vorbestellungen nehmen wir sofort entgegen. Die Auslieferung erfolgt ab Juli 2021. Kontaktieren Sie: [info@apis-ev.de](mailto:info@apis-ev.de) oder [info@buecherei-eichenwald.de](mailto:info@buecherei-eichenwald.de)

Der nächste Infobrief erscheint am **Freitag, 28. Mai 2021**

Impressum s. [Infobrief 2/2020](http://Infobrief 2/2020)