

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



23

2023

Freitag, 25. August 2023
Zahl der Abonnenten: 36.946

Hohenheim (as) - Am Bienenstand

Zurzeit liegt der Fokus an den Völkern auf einer gut funktionierenden Varroa-Spätsommerbehandlung und darauf, dass ausreichend Wintervorrat eingefüttert wird. Die einzufütternde Menge hängt natürlich auch davon ab, wieviel Honigreste nach dem Abschleudern im Volk belassen wurden. Pro Volk sollten je nach Volksgröße und Standortbedingungen ca. 15-20 kg Winterfutter nach der Einfütterung im Volk vorhanden sein. Beim Auffüttern unbedingt Räuberei vermeiden! Jetzt kommt aber auch die Zeit, in der man sich in aller Ruhe der Honigbearbeitung und Vermarktung widmen kann. Hierbei sollte man darauf achten, dass die Honigqualität durch richtige Bearbeitung und Lagerung erhalten bleibt.

Honigqualität und Honiglagerung

Normalerweise ist Honig extrem lange haltbar. Weil Honig viel Zucker, aber wenig Wasser enthält, kann er von Bakterien nicht verdorben und in diesem Sinne auch nicht „schlecht“ werden. Jedoch können bestimmte Hefen wachsen, die den Honig verändern. Diese Hefen lieben Zucker, man nennt sie deswegen „osmophil“ (=zuckerliebend). Der Zucker im Honig wird von diesen Hefen vergoren. Dabei entstehen sehr kleine Mengen Alkohol und Aromastoffe, die im unvergorenen Honig nicht enthalten waren. Das macht den Honig nicht schlecht im Sinne von verdorben, er schmeckt dadurch aber anders als normal. Diese Gärung müssen wir also vermeiden. Als wichtigster Honig-Qualitätsparameter gilt der Wassergehalt, da die Hefen bei relativ trockenem Honig mit niedrigem Wassergehalt auch nicht wachsen können. In der Deutschen Honigverordnung und den DIB-Richtlinien werden deshalb auch Maximalwerte für den Wassergehalt in Honig festgelegt (siehe Extraktasten). Da neben dem Wassergehalt auch die Wasseraktivität (=frei verfügbares Wasser) für das Hefewachstum eine große Rolle spielt, sollte man sich merken, dass derselbe Honig in kristallisierter Form ein höheres Gärungsrisiko hat, als in flüssiger Form, da durch die Kristallisation die Wasseraktivität ansteigt. Deshalb sind die festgesetzten maximalen Wassergehalte nur grobe Richtwerte, die nicht in jedem Fall vor der Honiggärung schützen. Ein Honig kann also bereits bei Wassergehalten unter 18% an-

Was zu tun ist:

- Varroa-Behandlung
- Varroa-Diagnose
- Wabenhygiene
- Füttern

Stichworte:

- Honigqualität und Honiglagerung
- Honig-Sortenbezeichnung

fangen zu gären, besonders wenn der Honig kristallisiert ist. Es kann bereits ab einem Wassergehalt von 17,4 % von einem erhöhten Gärungsrisiko ausgegangen werden. Die richtige Honiglagerung spielt dabei eine große Rolle. Ein weiteres wichtiges Qualitätskriterium für Honig ist die Enzymaktivität. Gerade Enzyme sind sehr temperatur- und lichtempfindlich und müssen daher durch die richtige Lagerung geschützt werden.

Da Honig wasseranziehend (hygroskopisch) ist, muss darauf geachtet werden, dass Lagerbehälter dicht verschließbar und die Lagerbedingungen trocken, dunkel und kühl sind. Lagerräume sollten idealerweise maximal 15 °C und dabei eine maximale relative Luftfeuchte von 55 %, besser 50 % haben. So nehmen die Enzyme keinen Schaden und der Honig kann keine Feuchtigkeit aufnehmen. Auch die Bildung von Hydroxymethylfurfural (HMF, eine Indikatorsubstanz für falsche Lagerung) wird dann vermieden.

„Seltsame“ Frühjahrstracht

In diesem Jahr gab es vor allem im süddeutschen Raum häufig eine „seltsame“ Frühjahrstracht. Ganz anders als sonst, war der Honig vielerorts relativ dunkel und wick geschmacklich deutlich von den sonstigen Frühjahrsblütenhonigen ab. Es stellt sich nun also die Frage: Welche Sorte schreibe ich auf das Glas? Es ist nicht vorgeschrieben, dass eine Sortenangabe auf dem Etikett steht! Wenn aber eine Sorte angegeben wird, muss diese auch der Wahrheit entsprechen. Hierzu gibt es Informationen in den [Leitsätzen für Honig](#) und beim [Merkblatt des DIB zu Honigsorten-Bezeichnungen](#).

Die Farbe allein macht keinen Waldhonig

Manch einer ist geneigt, einen dunklen Honig einfach als „Waldhonig“ zu vermarkten. Dazu steht in den Leitsätzen „Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig

von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald“. Die Grundvoraussetzung für einen „Waldhonig“ ist also, dass es sich erstens um einen Honigtau-honig handelt. Das bedeutet, dass die Anforderungen an Honigtau-honige erfüllt sind. Dazu gehört nicht nur die elektrische Leitfähigkeit, die bei Honigtau-honigen in der Regel höher ist als bei Blütenhonigen, sondern dass auch alle anderen Merkmale wie Zuckerspektrum, mikroskopisches Bild (Honigtauelemente) und Sensorik (Geruch, Geschmack, Konsistenz) einem Honigtau-honig entsprechen. Manch einer glaubt, dass eine hohe elektrische Leitfähigkeit den Waldhonig definiert. Das ist falsch! Zwar haben Honigtau- bzw. Waldhonige eine hohe elektrische Leitfähigkeit, aber nicht jeder Honig mit hoher elektrischer Leitfähigkeit ist automatisch ein Honigtau- oder Waldhonig. Zweitens ist nur ein Honigtau-honig aus dem Wald auch ein „Waldhonig“. In diesem Frühjahr hatten witterungsbedingt sehr viele Bäume, vor allem der Ahorn, aber auch Eichen, Buchen oder Linden einen starken Läusebefall mit enormer Honigtau-Produktion. Ebenfalls witterungsbedingt wurden die frühen Massentrachten wie Obst und Raps nur schlecht befliegen und die Trachten auf Laubbäumen, sowohl Nektar als auch Honigtau, waren sehr attraktiv und brachten gute Zunahmen. Mancherorts sorgte sogar die Lecanie auf der Fichte zusätzlich für einen größeren Honigtau-Trachtanteil. Was dann geerntet wurde, war oft eine Mischung aus Nektar- und Honigtautracht, vor allem eben Blatt-Tracht oder eine Mischung aus Nektar-, Nadel- und Blatt-Tracht.

Die richtige Honig-Sortenbezeichnung

Wie bezeichnet man so einen Honig nun, wenn einem die Bezeichnung „Honig“ nicht genügt?

Wenn es ein heller Honig ist, so spricht nichts dagegen, einfach „Blütenhonig“ auf das Glas zu schreiben. Daneben besteht die Möglichkeit, je nach Erntezeitpunkt die Bezeichnungen: „Frühtrachthonig“ bzw. „Frühjahrstrachthonig“ oder „Sommertrachthonig“ zu verwenden. Diese enthalten Nektar von Blütenpflanzen und können Honigtauanteile enthalten, die sich in Farbe, Aroma und der elektrischen Leitfähigkeit niederschlagen. Der Anteil Nektar bzw. Honigtau spielt hier keine Rolle. Achtung: Bei der Bezeichnung „Frühjahr**blüten**honig“ oder „Sommer**blüten**honig“ handelt es sich um Honige, die die Voraussetzung eines Blütenhonigs erfüllen müssen, also mehr als 60 % Nektaranteil aufweisen und zusätzlich müssen die nektarliefernden Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild) auch in den Frühlings- oder Sommermonaten blühen! Als Imker hat man in der Regel keinen Einblick auf das Pollenbild und daher sollte man eher die Bezeichnungen „Frühtrachthonig“ bzw. „Frühjahrstrachthonig“ oder Sommertrachthonig“ anstelle von „Frühjahr**blüten**honig“ oder „Sommer**blüten**honig“ wählen, um auf der sicheren Seite bezüg-

lich der Deklaration zu sein. Eine weitere Variante ist die Bezeichnung „Wald- und Blütenhonig“. Hier gilt allerdings, dass der Waldhoniganteil mindestens 30 % betragen muss, was bedeutet, dass die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Waldhoniganteils deutlich vorhanden sein müssen. Als Mindestgrenze für die elektrische Leitfähigkeit ist 0,70 mS/cm festgelegt und natürlich muss bei diesem Honig der Honigtauanteil aus dem Wald stammen.

Honig aus Ahorntracht

Einige hatten dieses Jahr die Gelegenheit einen seltenen Honig aus Ahorntracht zu ernten. Es gab sowohl Ahornblütenhonige als auch Mischungen aus Nektar- und Honigtautracht von Ahorn. Schon Enoch Zander schrieb 1935 „Unter den baumartigen Gewächsen gehören die Ahorne zu den bienenwirtschaftlich wichtigsten“. Ahorn ist also schon lange als wichtige Bienenweide bekannt. Nur selten lassen sich sortenreine Ahornhonige ernten, da Ahorn meistens gleichzeitig mit anderen wichtigen Trachtpflanzen blüht oder erst später zusammen mit anderen Trachten geschleudert wird. Der sehr wohlschmeckende Ahornhonig zeichnet sich durch ein mildes und trotzdem leicht würziges, intensives Aroma aus. Ähnlich wie bei Lindenhonig schwankt seine Farbe zwischen goldgelb und bernsteinfarben, je nach Honigtauanteil. Auch die elektrische Leitfähigkeit liegt im höheren Bereich, meistens zwischen 0,7 und 1 mS/cm, kann aber bei größeren Nektaranteilen auch deutlich niedriger liegen. Falls Sie zu den Glücklichen gehören, die eine Ahornhonig ernten konnten, wünsche ich guten Appetit.

Kontakt zur Autorin

Dr. Annette Schroeder

Annette.Schroeder@uni-hohenheim.de

Grenzwerte für den Wassergehalt in Honig:

	Honig-VO	D.I.B. Richtlinien
a. allgemein	max. 20 %	max. 18 %
b. Klee-honig	max. 23 %	max. 18 %
c. Heide-honig	max. 23 %	max. 21,4 %

Veranstaltungshinweise

Lehrgänge am

Fachzentrum Bienen und Imkerei Mayen

Oxymel und süße Köstlichkeiten aus Bienenprodukten

Freitag, 08.09.2023

Details: <https://www.bienenkunde.rlp.de/Bienenkunde/Kurse/DLR07879>

Honig: Entstehung, Ernte und Bearbeitung

Donnerstag, 21.09.2023

Details: <https://www.bienenkunde.rlp.de/Bienenkunde/Kurse/DLR07889>

Honigsensorik

Mittwoch, 08.11.2023

Details: <https://www.bienenkunde.rlp.de/Bienenkunde/Kurse/DLR07948>

Ausschreibung

der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Garten - Institut für Bienkunde und Imkerei in Veitshöchheim für eine Ausbildungsstelle: Tierwirt/in Fachrichtung Imkerei. Infos unter: www.lwg.bayern.de
→ Karriere → Ausbildungsberufe

Ausschreibung

der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Garten. Zum 01. Oktober 2023 bzw. zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir für unser Institut für Bienkunde und Imkerei am Dienort Deggendorf eine/einen Fachberaterin bzw. Fachberater (m/w/d) für Bienenzucht im Regierungsbezirk Niederbayern. Infos unter: <https://www.lwg.bayern.de/>

Unter www.die-honigmacher.de finden Sie online-Lernmodule zu folgenden Themen:

- Schnupperkurs
- Bienenweide

Für die Module

- Anfängerschulung
- Fachkundenachweis Honig
- Varroamilbe



können Sie nach erfolgreicher Absolvierung des Lernkurses eine Online-Prüfung ablegen und ein Zertifikat erwerben.

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

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

Fachzentrum Bienen und Imkerei
Kreissparkasse Mayen

BLZ: 576 500 10 Konto Nr.: 98029465
IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65

SWIFT-BIC: MALADE51MYN
Kennwort: Infobrief

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen

Spenden gerne an:

[Apicultur e.V.](#) /Mayen
und [Apis e.V.](#) /Münster

Der nächste Infobrief erscheint am
Freitag, 15. September 2023
Impressum: siehe Infobrief 01/2023