

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

Am Bienenstand

Münster (mh) Die Vegetation hat sich in diesem Jahr früh entwickelt. Zurzeit blüht bei uns im Münsterland der Raps und Weißdorn ab. Die Schwarmneigung lässt etwas nach. Teilweise blühen schon Robinie, Hartriegel und Hundsrose auf. Wir gehen davon aus, dass die sonst hier übliche Trachtlücke zur Holunderblüte ausfällt. Wegen der Trockenheit honigt es nicht mehr so gut, allerdings zeigt sich hier und da schon etwas Honigtau (z.B. am Ahorn). Für uns steht nun bald die Frühtrachternte an, die in diesem Jahr durchaus gut ausfallen wird. Vor und während der Honigernte ist es empfehlenswert, sich mit dem geltenden Lebensmittelrecht zu befassen und zu prüfen, ob in der eigenen Imkerei alles im grünen Bereich liegt.

Wer Honig erntet und nicht komplett selbst verbraucht, sondern verschenkt oder an Kunden vermarktet, wird zum Lebensmittelunternehmer. Imker unterliegen also dann den Anforderungen des nationalen und europäischen Lebensmittelrechts. Sie sind für die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Als Lebensmittelunternehmen gelten alle öffentlichen oder privaten Unternehmen, also auch Freizeitimkerei, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln, in diesem Fall Honig, zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Es ist gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht.

Honig - ein sicheres Lebensmittel

Honig ist ein unverarbeitetes Erzeugnis tierischen Ursprungs. Alle Tätigkeiten in Zusammenhang mit der Im-

kerei gelten als Primärproduktion. Freizeitimkereien vermarkten ihren Honig in der Regel über die direkte Abgabe kleiner Mengen an den Endverbraucher bzw. an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Kleine Mengen Honig sind haushaltsübliche Mengen und bei Abgabe an den Einzelhandel Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen. Bei der Abgabe kleiner Mengen gelten die nationalen Vorschriften. Hierin begründet sich die Forderung, dass Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden, sicher sein müssen. Dies gilt auch für Honig!

Honig - frei von nachteiliger Beeinflussung

Lebensmittelsicherheit ist so definiert, dass ein Lebensmittel frei sein muss von nachteiliger Beeinflussung. Es gilt als nachteilig beeinflusst, wenn es entweder gesundheitsschädlich, verzehrsuntauglich oder genussuntauglich ist. Um das Lebensmittel Honig vor nachteiliger Beeinflussung zu bewahren ist Vorbeugen das beste Mittel. So wird die Honigsicherheit oder besser gesagt eine einwandfreie Honigqualität gewährleistet. Betriebliche Eigenkontrollen wie z. B. die Kontrolle der Rührstäbe oder Siebe auf Abrieb oder Beschädigungen und die Kontrolle des Wassergehalts bei der Honigernte schützen vor Fehlern. Die Einhaltung einer guten Hygienepraxis, d. h. die gründliche und regelmäßige Reinigung aller Utensilien und Gerätschaften, ein sorgfältiger und hygienischer Umgang mit den Honigwaben bzw. dem Honig

12

2022

Freitag, 20. Mai 2022
Zahl der Abonnenten: 35.579

Was zu tun ist:

- ⇒ Frühtracht ernten
- ⇒ vorab Wassergehalt messen
- ⇒ Schwärme einfangen
- ⇒ Jungvölker bilden und pflegen

Stichworte:

- Imker als Lebensmittelunternehmer
- heute ist Weltbienentag

bei der Ernte, beim Entdecken, Sieben, Rühren und Abfüllen sowie eine fachgerechte Personalhygiene schützen ebenfalls vor Fehlern. Alle Maßnahmen sichern die Honigqualität.

Sortenhonig nur mit Analyse!

Eine Honiganalyse kann Aufschluss darüber geben, ob der Honig verkehrsfähig ist. Eine Sortenbestimmung gibt Sicherheit bei der Verkehrsbezeichnung. Wird z. B. ein Honig als Sortenhonig bezeichnet obwohl er keiner ist, gilt dies als Verbrauchertäuschung. Leider nutzen die Bienen nicht immer genau die Tracht im erforderlichen Umfang, die ihnen der Imker zugedacht hat.

Sorgfaltspflicht und Dokumentation

Jeder Lebensmittelunternehmer hat die sogenannte Sorgfaltspflicht bei der Erzeugung und im Umgang mit dem Lebensmittel. Als Nachweis dient hierzu die Dokumentation der Eigenkontrollen und der guten Hygienepraxis. Im Schadensfall gilt, was nicht geschrieben steht, wurde nicht gemacht.

Zwei Dokumentationen sind unerlässlich:

1) Über ein Bestandsbuch werden die Behandlungen mit Tierarzneimitteln dokumentiert (seit 28. Januar 2022 sind alle Anwendungen von Tierarzneimitteln, also Bienenmedikamenten zu dokumentieren, siehe Infobrief 2022 01).

2) Das Honigbuch beinhaltet die Dokumentation der Honigernte, -abfüllung und -vermarktung und gewährleistet die Rückverfolgbarkeit des in Verkehr gebrachten Lebensmittels. So wird jede Schleuderung mit einer Losnummer gekennzeichnet (z.B. L 1/2022). L steht für „Los“, 1 für die erste Schleuderung und 2022 für das Erntejahr. Als Los wird eine Verkaufseinheit eines Lebensmittels bezeichnet, welches unter den gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Mehrere Eimer Honig, die am selben Tag geschleudert werden, stellen ein Los dar. Über die Losnummer im Honigbuch lässt sich der gesamte Produktionsprozess nachvollziehen und bei Beanstandungen zügig reagieren.

Vorlagen für Honigbuch und Bestandsbuch sind über unseren Förderverein [Apis e.V.](#) erhältlich. Hier finden Sie u.a. Broschüren zur Honiggewinnung (Honig-Fibel), Lebensmittelhygiene (Hygiene-Fibel), zur Zertifizierung von Imkereibetrieben (Standard QM Honig und Imkerei) und zu den Gesetzlichen Grundlagen der Honigvermarktung.

Weltbienentag

Die Bieneninstitute kümmern sich jeden Tag um die Belange der Bienen, ich möchte trotzdem erwähnen, dass heute Weltbienentag ist. Mit unseren Honigbienen schaffen wir in der Bevölkerung Bewusstsein für die anderen Bienen und das ist gut so.

Kontakt zur Autorin:
Dr. Marika Harz
imkerei@lwk.nrw.de

Bienen@Imkerei 12/2022 — 20.05.2022

Stellenausschreibung

Beraterstelle beim FBI Mayen zu besetzen

Im Rahmen eines EU-geförderten Projektes M01 ist beim Fachzentrum für Bienen und Imkerei in Mayen die Stelle einer Diplom-Ingenieurin (FH) / eines Diplom-Ingenieur (FH) bzw. Bachelor of Science der Fachrichtung Landwirtschaft/Agrarwirtschaft/ Agrarwissenschaften befristet ausgeschrieben.

Schwerpunkte der Tätigkeit: Varroose in der imkerlichen Praxis und bienenfreundliche Gestaltung des Agrarbereichs.

Weitere Informationen unter:
www.bienenkunde.rlp.de



Veranstaltungshinweise

Sonntag, 3. Juli 2022 Tag der offenen Tür im FBI Mayen

Das Fachzentrum für Bienen und Imkerei in Mayen veranstaltet nach mehrjähriger Pause am Sonntag, dem 3. Juli, wieder einen Tag der offenen Tür, bei dem alle Interessierten einen tieferen Einblick in die Arbeit des Bieneninstituts nehmen können.

Von den praktischen Imkerarbeiten und -techniken über Honiglabor und Bienenlabor bis hin zum TrachtNet und dem Deutschen Bienenmonitoring gibt es für jeden spannende Informationen aus erster Hand und der Mayener Bienengarten lädt zum verweilen ein. Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist die großformatige Outdoor-Fotoausstellung "Das Genie der Honigbiene" des weltbekannten Bienenfotographen Eric Tournet am Mayener Burgberg.

Weitere Informationen unter:

www.bienenkunde.rlp.de

Lehrgang

Grundlagen der Bienenkrankheiten

Wann: **10.06.2022 (10:00 - 16:00)**

Wo: Bienenkunde, Landwirtschaftskammer Nordrhein- Westfalen

Anmeldung unter:

www.imkerakademie.de

Der nächste Infobrief erscheint am
Freitag, 27. Mai 2022
Impressum s. [Infobrief 2/2020](#)