

# 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



17

2020

Freitag, 26. Juni 2020  
Zahl der Abonnenten: 32.615

## Am Bienenstand—Sortenhonig

Hohenheim (as) Eine Sortenangabe auf dem Honigeticket ist nicht vorgeschrieben, die Bezeichnung „Honig“ ist völlig ausreichend. Wenn aber eine Sorte angegeben wird, muss diese auch der Wahrheit entsprechen. Honige unterscheiden sich jedoch in Aussehen, Geruch, Geschmack, Aroma und Beschaffenheit. Besonders für einen Anfänger ist die Sorteneinteilung sehr schwer. Natürlich weiß ich als Imker, wo meine Bienen stehen und was in der Nähe blüht. Aber sind die Bienen auch tatsächlich dorthin geflogen?

Da das Trachtangebot in Deutschland recht vielfältig ist, finden wir bei uns vor allem Mischhonige. Deswegen gibt es natürlich eine Fülle verschiedener Honige, von denen keiner wie der andere schmeckt. Im Wesentlichen unterscheiden wir Blütenhonig, Honigtauhonig (vor allem Wald- oder Tannenhonig) und Gemische dieser beiden. Je nach Erntezeitpunkt können diese auch als Frühtrachthonig oder Sommertrachthonig bezeichnet werden.

Generell kann man sagen, dass Waldhonige dunkel sind und Blütenhonige eher heller. Aber auch hier gibt es natürlich wie überall Ausnahmen. So ist z. B. Edelkastanienhonig braun und Buchweizenhonig fast schwarz. Daneben gibt es sehr viele bernsteinfarbene oder hellbraune Honige, bei denen diese Einteilung nicht so einfach funktioniert.

## Die elektrische Leitfähigkeit verrät den Honigtau

Nektar und Honigtauhonige unter-

scheiden sich dadurch, dass Nektar durch die Nektarien gefiltert wurde, während Honigtau quasi ungefilterter Siebröhrensaft ist. Honigtau wird von Honigtauerzeugern, wie Läusen, produziert. Sie saugen den zuckerhaltigen Saft der Siebröhren direkt, indem sie die Pflanzen dazu anstecken. Den überschüssigen Zucker ihrer Nahrung scheiden sie als Honigtau wieder aus. Dadurch sind in Honigtauhonigen mehr Mineralstoffe enthalten und sie haben dadurch eine höhere elektrische Leitfähigkeit. Mit dieser können wir die Honige grob einteilen in:

Blütenhonige: bis 0,6 mS/cm

Honigtauhonige: ab 0,8 mS/cm

Mischhonige: 0,6 bis 0,8 mS/cm

Aber auch hier gibt es Ausnahmen. So hat z. B. Edelkastanienhonig meistens eine extrem hohe elektrische Leitfähigkeit von bis zu 2 mS/cm. Mit Hilfe der elektrischen Leitfähigkeit kann also die erste grobe Einteilung in Nektar-, Honigtau- oder Mischhonig vorgenommen werden.

## Die mikroskopische Pollenanalyse

Hierfür muss zuerst ein sogenanntes Präparat hergestellt werden. Dazu wird eine Honiglösung zentrifugiert und das Sediment, also der Bodensatz, in dem die festen Honigbestandteile sind, auf einem Objektträger fixiert. Anschließend werden unter dem Mikroskop die einzelnen Pollenkörner, aber auch typische Honigtauanzeiger, wie Wachsröhrchen, Wachswolle, Pilzelemente, Algen und Rostsporen und bei Honigtau von Laubbäumen auch eine kristalline Masse, unter-

## Was zu tun ist:

- Jungvolkpflege
- Varroadiagnose
- Varroabehandlung planen
- Brutpause initiieren

## Stichworte dieser Ausgabe:

- Sortenhonig
- Pollenanalyse
- Elektrische Leitfähigkeit
- Sensorik

## Imkerliches Blühphasenmonitoring

Ab wann blüht wo was? Ab wann bieten welche Blüten den Bienen Nahrung? Unterstützen Sie das bundesweite imkerliche Blühphasenmonitoring!

Nach einem Software-Update stehen jetzt die Eingabemasken und Karten wieder in vollem Umfang zur Verfügung.

Tragen Sie Ihre Beobachtungen in unsere Karte ein.

[Einfach per Smartphone](#) direkt aus der Natur oder am [heimischen PC](#).

Aktueller Blühbeginn - wo und wann?

- Brombeere?
- Himbeere?
- Linde?
- Edelkastanie?
- Andere?



schieden, gezählt und die Verhältnisse zueinander gebildet.

Bei Blütenhonigen können die Pollen der entsprechenden Blütenpflanzen und damit die Herkunft des Nektars identifiziert werden. Es gibt aber auch Pollensorten, die in besonders großer Zahl in den Honig gelangen. Diese Pollen nennen wir überrepräsentiert, wie z. B. von Raps, Vergissmeinnicht oder der Edelkastanie. Genauso gibt es auch Pollen, von dem nur wenig mit dem gesammelten Nektar in den Honig gelangt. Man nennt sie unterrepräsentierte Pollenformen, wie z. B. Linden-, Löwenzahn- oder Robinienpollen. In den „Leitsätzen für Honig“ sind Mindestprozensätze sowie spezielle analytische Parameter für die verschiedenen Sortenhonige festgeschrieben. Diese können Sie hier downloaden: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeHonig.html>

Schwierig wird es bei Honigtau-honigen. Im Honigtau selbst, sind ja keine Pollen enthalten, da Honigtau nur die zuckerhaltige Ausscheidung der Läuse ist. Der geerntete Honigtau-honig enthält aber auch Pollen, der auf anderen Wegen in den Honig gelangt ist. Diese Pollen geben nun aber überhaupt keinen Hinweis auf die ursprüngliche Herkunft des Honigtaus, sondern zeigen uns nur, wo die Bienen Pollen gesammelt haben. Zwar sehen wir im Sediment die erwähnten Honigtau-anzeiger, aber die genaue Zuordnung zur Baum- oder sogar zur Lausart ist damit nicht möglich.

### **Nichts geht über Geruch und Geschmack**

Zwar unterscheiden sich Honigtau-honige von Blütenhonigen bezüglich verschiedener Inhaltsstoffe, Honigtau-honige untereinander sind sich aber analytisch sehr ähnlich, daher gibt es bisher noch keine eindeutigen analytischen Parameter für die verschiedenen Honigtau-honige. Sobald anhand der Farbe,

der elektrischen Leitfähigkeit, dem Zuckerspektrum und des mikroskopischen Bilds festgestellt wurde, dass es sich um einen Honigtau-honig handelt, kann die letztendliche Sorteneinteilung über den Geruch und Geschmack bestimmt werden.

Aber auch bei Blütenhonigen spielt die Sensorik eine maßgebliche Rolle. Es zählt hierbei nicht nur, wie der Honig riecht und schmeckt, sondern auch welche Farbe und Konsistenz er hat. Denn selbst wenn im Honig ausreichend Pollen einer bestimmten Blüte enthalten sind, der Honig aber nicht danach schmeckt und die analytischen Parameter nicht der Sorte entsprechen, dann ist dieser Honig nicht sortentypisch. Das kann schon durch geringe Beimengungen besonders dominanter Trachtanteile z.B. aus Raps, Götterbaum, Buchweizen oder Edelkastanie verursacht sein. Dabei müssen wir uns bewusst sein, dass der Kunde weder eine Farbe, noch eine Leitfähigkeit oder einen prozentualen Pollenanteil kauft, sondern mit dem Kauf eines Sortenhonigs, bestimmte Erwartungen an Geruch, Geschmack und Konsistenz und damit ein bestimmtes Geschmackserlebnis verbindet. Da Honig ein Naturprodukt ist, ist keine Ernte wie die andere und sie entspricht nicht immer den Wünschen des Imkers. Doch gerade diese natürliche Vielfalt unterscheidet Honig von einem Industrieprodukt und sollte als wesentlicher Vorteil in der Vermarktung viel stärker herausgestellt werden.

### **Das Gesamtbild entscheidet**

Die Labormesswerte und die sensorische Beurteilung des Honigs werden also am Ende zu einem Gesamtbild zusammengefügt, mit dem eine Sorteneinteilung vorgenommen werden kann. Mit viel Erfahrung kann auch der Imker seinen Honig sensorisch beurteilen, zumal er ja auch, im Gegensatz zum Analyselabor, genau weiß, wo seine Völker stehen und zu welcher Jahreszeit er den Honig geerntet hat. Prin-

zipiell gilt aber: Wer sicher sein möchte, lässt seinen Honig in einem fachkundigen Labor untersuchen. Denn letztendlich ist der Imker als Erzeuger dafür verantwortlich, das im Honigglas auch drin ist, was darauf steht.

Kontakt zur Autorin:

[Dr. Annette Schröder](#)

### **Korrektur zu Infobrief 2020-14- Waldtracht:**

Da hat sich leider bei Ausgabe 14 ein Fehler eingeschlichen. Der Satz: *"So findet man z.B. auch Läuse auf Buchen, Linden, Eichen, Ahorn, Birken oder Edelkastanien. Honigtau-honige, die nicht von Tanne oder Fichte stammen, dürfen jedoch nicht als Waldhonig bezeichnet werden, sondern bekommen den Namen Honigtau-honig."* muss folgendermaßen korrigiert werden: *"So findet man z.B. auch Läuse auf Buchen, Linden, Eichen, Ahorn, Birken oder Edelkastanien. Honigtau-honige, die nicht **aus dem Wald** stammen, dürfen jedoch nicht als Waldhonig bezeichnet werden, sondern bekommen den Namen Honigtau-honig."*

Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald. Da Parks im Allgemeinen in der Nähe von Siedlungsgebieten sind, schlägt sich das auch im Pollenbild nieder, wodurch eine Unterscheidung möglich ist. Aber auch wenn die Bienen im Wald stehen, kann man nicht automatisch Waldhonig ernten. Waldhonige sind Honigtau-honige, das sind Honige mit einem überwiegenden Honigtauanteil (hier wird als „überwiegend“ ein Prozentsatz von mind. 60% zugrunde gelegt). Das heißt, dass Blütenhonige oder Mischhonige mit geringerem Honigtauanteil z.B. von Ahorn oder Linden aus dem Wald keine Waldhonige sind, auch wenn die Bäume im Wald stehen. Die bei uns häufigsten und bekanntesten Waldhonige sind Tannen- und Fichtenhonige.

Waldhonige von Laubbäumen z.B. von Eichen oder Buchen sind bei uns eher selten, treten aber gelegentlich auf. Wobei vor allem der Eichen-Waldhonig aufgrund seines „speziellen“ Geschmacks nicht immer Freude beim Imker und Kunden auslöst. Die in unseren einheimischen Wäldern ebenfalls vorkommenden Birken, Weiden, Erlen, Eschen, Ebereschen, Nussbäume, Wildkirschen, Wildäpfel, Lärchen, Ulmen, Douglasien und Kiefern liefern bei uns meistens keinen Honigtau oder keine trachtrelevanten Honigtaumengen, die zu Waldhonig führen, wobei es natürlich immer auch Ausnahmen gibt. In anderen europäischen Ländern sieht es aber völlig anders aus.

Kontakt zur Autorin:

[Dr. Annette Schröder](mailto:Dr.Annette.Schroeder@die-honigmacher.de)

## Anonyme

### Umfrage zur Frühtrachternte

Die Frühtrachternte (erste Schleuderung des Jahres) wird sicherlich weitestgehend schon abgeschlossen sein. Wie in den Vorjahren wollen wir daher jetzt eine Statistik über die Ernteergebnisse erstellen.

**Bitte antworten Sie auch, wenn Sie nicht(s) geerntet haben.**

**Vielen Dank!**

**Hier geht's zur Umfrage: >>>**

## Interessante und hilfreiche Links

- \* [varroawetter](#)
- \* [Amerikanische Faulbrut \(Ausbrüche und Sperrgebiete\)](#)

## Broschüren im Apis-Shop erhältlich

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

## In eigener Sache: Anfragen gezielt stellen.

Wir bitten Anfragen zu aktuellen Beiträgen immer ausschließlich und direkt an die jeweiligen Autoren zu richten.

Allgemeine Anfragen immer nur an das für Ihren Bienenstand zuständige Bieneninstitut. Geben Sie dabei auch immer Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit an. Telefonische Rückfragen ermöglichen gezieltere Antworten und bessere Beratungen. Wir behalten uns vor Anfragen mit unklaren Absenderangaben als anonym anzusehen und nicht zu bearbeiten.

Danke für Ihr Mithilfe und Ihr Verständnis!

Unter [www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de) finden Sie online-Lernmodule zu folgenden Themen:

- Schnupperkurs
- Bienenweide

Für die Lernmodule

- Anfängerschulung
- Fachkundenachweis Honig
- Varroamilbe

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



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, 03. Juli 2020**  
Mit dem Schwerpunktthema  
**Trachtnet und Trachtende**

Impressum s. [Infobrief 2/2020](#)