

# 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

# 14

## 2025

Freitag, 20. Juni 2025  
Zahl der Abonnenten: 37.408

## Am Bienenstand

**Veitshöchheim (rf)** - Der Frühjahrshonig ist nun geerntet. Wobei es regional deutliche Unterschiede im Honigertrag gab. Während manche Imkerinnen und Imker schon das zweite Mal geschleudert haben, klagen andere über eine schlechte Frühjahrsernte. Jeder kennt den Spruch: „Eine Ernte auf der Bank, eine im Lager und eine auf den Völkern“. Wer also heuer nur wenig Frühjahrshonig geerntet hat, ist gut dran, wenn er noch Honig vom letzten Jahr im Lager hat, um seine Stammschaft erhalten zu können. Das Angebot an Honig ist groß und die Kunden haben oft die Qual der Wahl. Umso wichtiger ist es, sein Produkt in einem einwandfreien Zustand, ohne jegliche Mängel anzubieten.

## Honig – Abfüllung und Etikettierung

### Hygiene

Auch wer nur kleine Mengen an Honig direkt an Verbraucher oder an örtliche Einzelhandelsbetriebe abgibt, hat sich an die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu halten. Dabei geht es nicht um übertriebene Maßnahmen, sondern lediglich darum, ein sicheres Lebensmittel herzustellen. Aber was kann beim Honig schon passieren? Lebensmittelsicherheit bedeutet, dass ein Lebensmittel frei von einer nachteiligen Beeinflussung sein muss. Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung ist unter anderem eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, Verunreinigungen, Gerüche, Rauch, tierische Schädlinge, menschliche Ausscheidungen u.a. Wer also z.B. bei der Abfüllung auf eine Kopfbedeckung verzichtet und es gelangt ein Haar in den Honig, wird beim Kunden einen gewissen Ekel hervorrufen. Wunden müssen abgedeckt werden, um zu vermeiden, dass Wundsekret in den Honig gelangt. Alle Personen, die mit Honig in Kontakt kommen, haben auf persönliche Hygiene (z.B. gründliches Händewaschen) zu achten, saubere Arbeitskleidung zu tragen und müssen gesund sein. Der Raum, in dem abgefüllt und etikettiert wird, muss vorher gereinigt werden, genauso sämtliche Gerätschaften, die verwendet werden. Wer sich „Checklisten“ bereit legt, auf denen einfach abgehakt wird, was alles an Vorbereitungen zur Hygiene ge-

### Was zu tun ist:

- Schwarmkontrolle
- Trachtbeobachtung
- Jungvolkpflege
- Königinnenzucht
- Beschickung von Belegstellen
- Varroamittel besorgen
- Futtermittel besorgen

### Stichworte:

- Honig: Abfüllung und Etikettierung

troffen wurde, läuft nicht Gefahr, aus einer gewissen Betriebsblindheit heraus, etwas zu übersehen. Formblätter zur Dokumentation einer guten Hygienepraxis und zum Nachweis einer betrieblichen Eigenkontrolle finden Interessierte unter dem folgenden Link: <https://www.landwirtschaftskammer.de/>. Denn auch beim Honig gilt: wer schreibt, der bleibt auf Nachfrage keine Erklärung schuldig!

### Abfüllung

„Gute Vorbereitung ist die halbe Miete“

**Vorbereitung des Honigs:** In der Regel wird der Honig nach dem Rühren nicht gleich in Gläser abgefüllt. Das heißt, er muss erst wieder in einen fließfähigen Zustand gebracht werden. Dafür eignet sich für kleine Imkereien ein Einkochautomat oder ein Wärmeschrank jeweils mit Thermostat. Der Honig wird dabei auf max. 40°C erwärmt. Am besten wird dies mit einem Thermometer überprüft, um sicher zu gehen, dass das Thermostat nicht defekt ist. Bei höheren Temperaturen würde es zu einer Schädigung der Enzyme kommen. Beim Auftauen im Wasserbad ist unbedingt darauf zu achten, dass der Eimerdeckel dicht verschlossen ist! Da Honig Wärme nur sehr schlecht leitet, kann dieser Prozess 12 Stunden und mehr dauern. Danach wird der Honig nochmal kurz durchgerührt bis wieder eine schöne homogene Masse entstanden ist.

**Herrichten der Gläser und Deckel:** neue Gläser und Deckel müssen genauso wie sämtliche Rücklaufgläser vor dem Abfüllen gereinigt und getrocknet werden. Vor dem Abfüllen erfolgt eine Sichtkontrolle auf evtl. Beschädigungen. Um eine unschöne

„Schlierenbildung“ zu vermeiden, sollte der Honig und die Gläser gleich temperiert sein (mind. 20-25°C). Daher ist es zu empfehlen, die Gläser schon einige Stunden vor dem Abfüllen aus dem kalten Keller zu holen.

**Abfüllvorgang:** Der Abfüllbehälter wird so über dem Glas positioniert, dass der Abfüllstutzen knapp über dem Glas ist, so lassen sich Lufteinschlüsse vermeiden. Das zu füllende Glas steht dabei auf einer geeichten Waage. Dies verlangt die Fertigpackungsverordnung. Manche Vereine stellen Ihren Mitgliedern eine geeichte Waage zum Ausleihen zur Verfügung. Nur so kann gewährleistet werden, dass die Nennfüllmenge (die Menge, die im Glas enthalten sein soll) nicht unterschritten wird. Der Kunde soll schließlich das bekommen, was auf dem Etikett angegeben ist! Während es nicht verboten ist, ein paar Gramm mehr einzufüllen, ist eine Abweichung nach unten genau geregelt. So darf die maximale Abweichung nach unten nur 3 % betragen. Bei einem 500 Gramm Glas wären das 15 g. Diese Abweichung darf aber nur bei 2 von 100 Gläsern unterschritten werden.

### Etikettierung

**Angaben auf dem Etikett:** Am einfachsten ist es, wenn man Etiketten eines Imkerverbandes verwendet. Hier sind schon alle erforderlichen Angaben in der richtigen Größe und an der richtigen Stelle aufgedruckt. Der Imker muss nur noch das Mindesthaltbarkeitsdatum und evtl. die Honigsorte angeben. Wer seine Etiketten selbst gestalten möchte, hat hier einiges zu beachten. Es sind die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (EU 1169/2011), der Fertigpackungsverordnung, der Honigverordnung und der Leitsätze für Honig einzuhalten. Zu den verpflichtenden Angaben auf einem Honigetikett gehören gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung:

- Verkehrsbezeichnung „Honig“
- Die Nennfüllmenge in Gramm mit dem Einheitszeichen „g“ (Die Schriftgröße beträgt bei Gläsern mit einer Nennfüllmenge von 200 bis 1000 g 4 Millimeter)
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Wortlaut „mindestens haltbar bis“ unter Angabe eines taggenauen Datums oder „mindestens haltbar bis Ende...“ bei Angabe von Monat und Jahr oder nur Jahr (hier ist zusätzlich die Angabe einer Losnummer erforderlich)
- Name und Anschrift des Imkers bzw. Abfüllers
- Das Ursprungsland: Deutschland
- Loskennzeichnung, außer bei taggenauem Mindesthaltbarkeitsdatum

Alle diese Angaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und unverwischbar anzubringen. Grundsätzlich reicht als Produktbezeichnung „Honig“ aus. Durch eine Sortenangabe kann aber die Besonderheit des jeweiligen Honigs besser herausgestellt werden. Allerdings muss dies durch eine Honiganalyse bestätigt werden. Nicht immer nutzen die Bienen genau die Tracht des Standortes, an dem sie stehen und nur

weil die Völker z.B. im Wald stehen, gibt es noch lange keinen Waldhonig. Eine falsche Sortenbezeichnung gilt als Täuschung des Verbrauchers. Einzig die Bezeichnungen Frühjahrstrachthonig, Frühjahrshonig, Frühlingshonig oder Sommertrachthonig und Sommerhonig sind ohne Analyse möglich, da sie sich auf den Erntezeitpunkt beziehen. Wird aber die Bezeichnung „Frühjahrsblütenhonig“ oder „Sommerblütenhonig“ verwendet, ist zu bedenken, dass die Kriterien eines Blütenhonigs erfüllt werden müssen, also der Honig mehr als 60 % Nektaranteil aufweisen muss. Da Honigtauerzeuger in den letzten Jahren teilweise schon früher im Jahr aufgetreten sind, kann es sein, dass in einem Frühjahrsblütenhonig ein höherer Honigtauanteil enthalten ist und somit die Voraussetzungen für einen Blütenhonig nicht mehr gegeben sind!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum bis zu dem der Honig bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Honig ist bei richtiger Lagerung, also kühl, trocken und dunkel, über mehrere Jahre haltbar. Der Imker legt das Datum selbst fest. Man kann hier mit gutem Gewissen 2 Jahre ab dem Abfülltag angeben. Hat der Imker keine Möglichkeit, den Honig unter 18°C zu lagern, empfiehlt sich als MHD nur 1 Jahr. Rückstellproben sind für jede Charge ratsam, um im Falle einer Beanstandung ein „Beweismittel“ zu haben. Der Imker ist für sein Produkt verantwortlich und haftet für Schäden. Eine ausführliche Dokumentation im Honigbuch gewährleistet Rückverfolgbarkeit. Eine Vorlage für ein Honigbuch finden Sie unter dem Link:

<https://www.lwg.bayern.de/>

Weitere rechtliche Grundlagen zur Honiggewinnung und Honigverarbeitung finden Sie unter folgendem Link: <https://www.lwg.bayern.de/>

Wer nun noch auf eine saubere Aufmachung und einen geraden Sitz seiner Etiketten achtet, wird auch zufriedene Kunden haben. Honig abfüllen und etikettieren macht Arbeit, aber es lohnt sich, denn „zufriedene Kunden sind treue Kunden“.

Kontakt zur Autorin:

Renate Feuchtmeyer

[renate.feuchtmeyer@lwg.bayern.de](mailto:renate.feuchtmeyer@lwg.bayern.de)

### Veranstaltungshinweis

#### Veitshöchheimer Imkertag

am 29.06.2025 von 10:00 bis 16:00 Uhr

Das Programm und weitere Informationen finden Sie im Anhang und unter: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

Der nächste Infobrief erscheint am

**Freitag, 27. Juni 2025**

## VEITSHÖCHHEIMER IMKERTAG

am Sonntag, den 29.06.2025 von 10:00 bis 16:00 Uhr

### Vorträge in der Aula

- 11:00 Uhr: Honigqualität sichern und verbessern!  
*Dr. Ingrid Illies*
- 13:30 Uhr: *Vespa velutina* – Biologie und Bekämpfung & der Aktionsplan Bayern  
*Dr. Ronald Jäger*
- 14:30 Uhr: *Varroa*, wo stehen wir? Wo geht die Reise hin?  
*Dr. Stefan Berg*

### Informations- und Verkaufsstände im Sebastian-Englert-Saal

- *Vespa velutina* (Asiatische Hornisse) – Biologie und Bekämpfung
- Bienengesundheitsdienst
- Kalibrierung Ihres Refraktometers durch Stefan Ammon (Fachwart und früherer Honigobmann) 10-12:00 und 13-16:00 Uhr
- Wildlebensraumberatung Bayern (Foyer)
- Imkereibedarf Jakel (Foyer)
- Der kleine Imkerladen – Imkereibedarf (Foyer)

### Informations- und Verkaufsstände im Analytik-Gebäude

- Shoppen, aber richtig! Gezielte Investitionen in der Imkerei
- Was macht ein Honiglabor? Der Honiganalytik über die Schulter geschaut
- Imkereibedarf Bergwinkelwerkstätten
- Honigwein - ein altes Produkt neu entdeckt

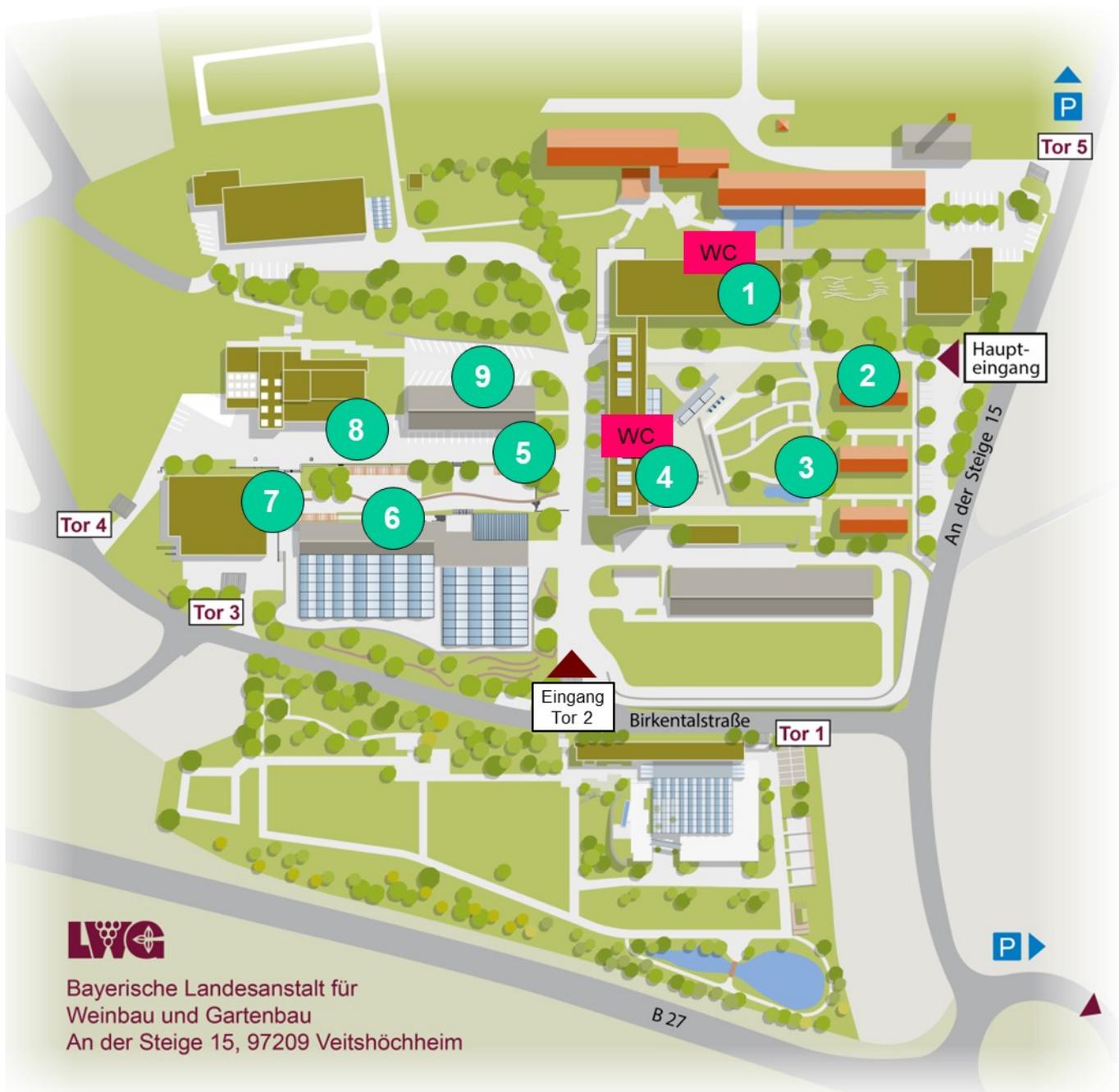
### Führungen für Gartenfreunde

je 10:30 Uhr und 11:30 Uhr für ca. 45 Minuten  
Treffpunkt vor der Gartenakademie

### Stationen im Gelände der Landesanstalt

- Honigverarbeitung
- Anfängerberatung mit Blick ins Bienenvolk
- Lang lebe die Königin? Tipps und Tricks zur einfachen Königinnenzucht
- *Varroa* – Diagnose und Bekämpfung
- Gärtnerei Immengarten
- Infostand Arbeitsgemeinschaft Toleranzzucht (AGT)

Das Trachtangebot für hungrige und durstige Gäste: Chili mit & ohne Fleisch, Salatbowls, Honigeis, Getränke, Kaffee & Kuchen!



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> <b>Aula:</b> Vorträge</p> <p><b>2</b> <b>Gartenakademie:</b><br/>Treffpunkt Führungen Gartenfreunde</p> <p><b>3</b> Anfängerberatung mit Blick ins Bienenvolk</p> <p><b>4</b> <b>Sebastian-Englerth-Saal:</b><br/>Die Asiatische Hornisse - Biologie und Bekämpfung, Bienengesundheitsdienst, Kalibrierung Refraktometer, <b>Foyer:</b><br/>Imkereibedarf Jakel, Der kleine Imkerladen, Wildlebensraumberatung</p> | <p><b>5</b> Foodtruck, Honigeis, Getränke, Kuchen</p> <p><b>6</b> Varroa - Diagnose und Bekämpfung</p> <p><b>7</b> <b>Analytik:</b><br/>Shoppen, aber richtig! Investition in der Imkerei, Honiganalytik, Metstand, Imkereibedarf Bergwinkelwerkstätten</p> <p><b>8</b> Königinnenzucht:<br/>Lang lebe die Königin?</p> <p><b>9</b> <b>Imkereibetrieb:</b><br/>Wachs- und Honigverarbeitung</p> |
|--|---|