

# Honig

Beigesteuert von Dr Fritz Grohmann  
Donnerstag, 5. März 2009  
Letzte Aktualisierung Sonntag, 8. März 2009

## Honig ist Vertrauenssache

### Gesundheitsschädliche

Rückstände im Honig? Gibt es nicht, sagten im Brustton der Überzeugung noch vor zwei Jahren einige Erwerbsimker als ich sie fragte, ob denn die Bekämpfung der Varroamilbe mittels Antibiotika nicht Auswirkungen auf die Qualität des Honigs haben würde. Lesen Sie dazu den folgenden Beitrag von Chemiker Dr. Fritz Grohmann, unserem Bienen- und Honigspezialisten.

Honig von einzel-nen Großimkern wurde beschlag-nahmt, weil er das Antibiotikum Sul-fathiazol enthielt. Normalerweise wirbt man damit, dass im Honig antibiotische Stoffe zu finden sind, die das Wachstum von Bakterien und Pilzen, vielleicht auch Viren, hemmen. Ist dies plötzlich anders geworden? Nein! Was im Honig unerwünscht ist sind ausschließlich jene Stoffe, die der Mensch hineingebracht hat, die also aus der Pharmaküche stammen. Alle anderen Antibiotika - diejenigen, die von den Pflanzen stammen und sich in den Pollen be-finden und auch jene, die die Bienen selbst mit ihren Enzymen hineintun - sind erwünscht.

### Warum macht

man diesen Unterschied, was ist schlecht an den Antibiotika aus der Apotheke, warum haben sie in den Lebensmitteln nichts zu suchen? Weil solche Antibiotika ausschließ-lich in die Hand des Arztes gehören und bei lebensbedrohlichen Zuständen eingesetzt werden sollen. Bei häufigem Gebrauch werden die Krankheitserreger immun, und wenn dann wirklich einmal Lebensgefahr besteht, ist das an und für sich wertvolle Mittel wirkungslos. Das weiß man schon lange, trotzdem werden solche Antibiotika immer noch - verbotenerweise - in der Tierzucht eingesetzt - auch in der Behand-lung von Bienen.

Leider sind es nicht nur das Sulfathiazol und an-dere Antibiotika, die manche Imker verwenden und die sich dann im Honig, aber oft viel mehr in der Propolis und im Bienenwachs finden. Bei der immer noch notwendigen Behandlung der Varroamilbe gibt es eine Reihe von Mitteln, die, weil sie auch in wichtigen Bienenpflanzen vorkommen, als weitgehend unschädlich ange-sehen werden. Dazu zählen organische Säuren wie Ameisen-, Milch- und Oxalsäure und äthe-rische Öle (z. B. Thymol). Doch manche Imker greifen lieber zu den gefährlicheren Mitteln, weil sie meinen, diese wären wirksamer oder einfacher in der Anwendung. Dabei sind solche Mittel bereits durch die Resistenz der Milben unwirksam geworden, denn die Wirkstoffe bleiben jahrelang im Wachs enthalten.

Ein verantwortungsvoller Imker hat dafür zu sorgen, dass seine Kunden mit dem Honig nicht auch die diversen Gifte mitgeliefert bekommen, die er seinen Bienen verabreicht hat. Hier gibt es kein Feilschen um Toleranzgrenzen, das könnte man höchstens bei den Agrarchemika-lien tun, die die Bienen von gespritzten Feldern heimtragen.

Warum können nicht alle Imker diese Auffassung teilen? Weil nun einmal die Bienenzucht, wie auch die meisten anderen Sparten der Landwirtschaft, kein lukrativer Erwerbszweig ist, solange man sich um beste Qualität seiner Produkte bemüht. Denn von der Menge der gewonnenen Produkte hängt der Gewinn ab, und die Qualität wird immer unwichtiger, je weiter die Preise für Agrarprodukte fallen. Wenn Sie im Supermarkt 1 kg Honig um 8 Euro kaufen, dann hat der Imker höchstens 4 Euro dafür bekommen, meist aber noch viel weniger. Mit dem sinkenden Preis sehen sich die Erwerbsimker gezwungen, auf produktionsintensivere Betriebsweisen umzusteigen, also viel Zucker in der Trachtzeit zu verfüttern oder ihren Honig mit filtriertem Billighonig aus dem Ausland zu verlängern usw. usw.

So etwas wie ein Naturgesetz: Mit dem Preis sinkt auch die Qualität

Beim Honig

hat man mit diversen Gütesiegeln wie mit der Honigmarke des Imkerbundes nichts erreicht, weil der Honig auf die diversen Schadstoffe gar nicht geprüft wurden. Nicht einmal der Pollen im Honig wird untersucht, obwohl man daraus gute Rückschlüsse auf die Herkunft ziehen kann. Derzeit sind die Bioverbände wie »Ernte fürs Leben« oder »Demeter« noch am hilfreichsten, weil sie ihren Imkern nur die Anwendung der unschädlichen Mittel erlauben und die Betriebe jährlich kontrollieren.

Jeder Honig ist anders

Wenn Sie immer den gleichen Honig genießen wollen, dann sind Sie bei den großen Abfüllern ganz richtig. Dieser Honig wird sorgfältig gemischt, und was sonst noch damit geschieht, davon erfährt man nichts. Wie man da immer den gleichen, für die Honigsorte typischen Geschmack herausbringen kann, ohne Zusatz von Aromen, ist mir ein Rätsel. Aber so könnte es vorkommen, dass aus einem eher billigen Raps- oder sogar Zuckerfütterungshonig auf einmal ein aromatischer Lindenhonig wird. Kunden lassen sich über den Geschmack sehr leicht manipulieren - Beispiel: Der »richtige« Erdbeergeschmack findet sich kaum noch in den Erdbeeren, die ja, wie man sich selbst sehr leicht überzeugen kann, immer geschmackloser werden, man findet ihn in Produkten wie Erdbeerjoghurt, etc. Tatsächlich ist es so, dass sich der Mensch an bestimmte Geschmacksrichtungen gewöhnt, auch dann, wenn der Geschmack nicht von einem natürlichen Produkt stammt, sondern aus der Retorte. Den Geschmackssinn hat der Mensch, um gute, bekömmliche Nahrung von minderwertiger zu unterscheiden, denn mit einem bestimmten Geschmack wird Qualität assoziiert. Wir essen z. B. viel lieber ausgereiftes Obst, weil es besser, d. h. intensiver schmeckt. Das gilt auch für daraus hergestellte Produkte, wie Marmeladen. Wenn hier der Hersteller die richtigen Aromamischungen verwendet, kann er also eine erstklassig schmeckende Marmelade aus einem minderwertigen und vor allem billigen Ausgangsmaterial herstellen. Der Zusatz von Aromastoffen hilft also dem Hersteller der Fertignahrung, viel Geld zu sparen.

Beim Honig ist es genauso, deshalb ist mir jeder Honig aus einem größeren Abfüllbetrieb zunächst einmal grundsätzlich suspekt. Wenn ich dann noch weiß, wieviel die Imker für diesen Honig bekommen haben, wird alles klar - für diesen Erlös kann ein hochwertiger Honig einfach nicht produziert werden.

Obwohl ich mich sehr bemühe, eines ge-lingt mir nicht: Ich kann als Imker keinen Honig gewinnen, der immer den gleichen Geschmack hat. Der Honig von jeder Tracht-pflanze schmeckt anders. Klee, Rosskastanie, Robinie und Raps liefern einen milden Honig. Lindenhonig schmeckt schon kräftiger und der Edelkastanienhonig ist sogar bitter. Weil die Bienen nicht nur eine Pflanze befliegen, lagern sie in ihren Vorräten stets verschiedene Honige nebeneinander ab. Wenn ich die vollen Waben schleudere, vermischen sich die verschiedenen Geschmacksrichtungen miteinander; abhängig vom Schleuderzeitpunkt und vom Standort der Bienenvölker hat dann der Honig zwar einen kennzeichnenden Geschmack, er ist aber in jedem Jahr ein wenig anders.

#### Eigentlich

sollte ich ja jeden Stand separat schleudern, aber da ich in der Regel weniger als 10 Völker aufgestellt habe und meine Stän-de nur wenige Kilometer auseinander liegen, schleudere ich die Honige aus der gleichen Tracht gemeinsam. Jeder ehrliche Imker hat auf den Aufklebern der Honiggläser vermerkt, woher sein Honig stammt - nicht nur Bundes-land, sondern zumindest der politische Bezirk, besser die Region oder Gemeinde - denn diese Angaben lassen sich anhand des Pollenspek-trums im Honig überprüfen. Dasselbe gilt auch für die Sortenbezeichnung. So steht auf meinen Honig-Etiketten »Gebirgshonig aus Murau und Umgebung« und daneben »Lö-wenzahn« für den Frühjahrsblüten-Honig, der zu Beginn der Blüte des schwarzen Holunders geschleudert wird. »Almblüten« für den Honig vom Wanderstand in einer höheren Lage, wo die Bienen auch Alpenrosen finden, der dunkle Sommerhonig hingegen läuft nur als Gebirgs-honig. Weil er zuviel Blütenhonig enthält (z. B. von der Himbeere), kann ich ihn nicht als »Waldhonig« bezeichnen.

#### Gute Honigverarbeitung

Wenn der Honig aus der Honigschleuder kommt, ist er noch nicht fertig. Er muss ge-siebt und geklärt werden. In einem feinen Sieb bleiben Wachsteilchen, aber auch andere Ver-unreinigungen zurück, anschließend ruht der Honig mehrere Tage in einem größeren Gefäß. Dabei setzt sich an der Oberfläche ein Schaum aus feinsten Wachsteilchen und Luftblasen ab. Wenn man den Schaum entfernt hat, kann man den Honig in Gläser abfüllen.

Wenn Sie den besten Honig haben wollen, dann besorgen Sie sich beim Imker den frisch geschleuderten Honig und lagern ihn in der Tiefkühltruhe. Der Honig bleibt nach dem Auftauen lange flüssig und kandiert dann sehr feinkörnig, wie Cremehonig. Gläser mit Honig springen nicht beim Einfrieren!

Bei normaler Lagerung kandiert der Honig frü-her oder später - Blütenhonig meist sehr bald. Manchmal wird er dabei so fest, dass man ihn kaum aus dem Glas bekommt. Man kann den festen Honig zwar durch Erwärmen wieder verflüssigen, aber jede Erwärmung schadet der Qualität. Schonend erwärmter Honig kandiert sehr bald wieder, wogegen überhitzter Honig schlecht und unregelmäßig kristallisiert.

Ich lagere den Honig in Gefäßen zu 30 kg und lasse ihn vollständig kandieren. Vor dem Ab-füllen wird er kräftig durchgerührt, dazu darf er aber nicht verflüssigt werden, sondern nur so weit erwärmt, dass der Rührer eindringen kann. So aufgerührter Honig behält dann seine cremige Konsistenz. Wenn jemand doch einen noch flüssigeren Honig haben

will, kann er den Creme-Honig im Wasserbad erwärmen.

Ein ehrlicher Imker hat  
nichts zum verbergen

Bevor Sie Honig kaufen, lassen Sie sich genau informieren, es lohnt sich. Ein Imker muss Ihnen Auskunft über die Aufstellung und Zahl seiner Bienenvölker geben, außerdem darüber, wie er Varroa behandelt und was er bei anderen Bienenkrankheiten macht. Wie lagert er den Honig, wie verflüssigt er ihn? Kosten Sie den Honig, den Sie kaufen wollen ...

Gut für den Garten

Solitärbienen

Sie liefern zwar keinen Honig, sorgen aber doch für die Bestäubung unserer Pflanzen.

Bei uns sind etwa 100 verschiedene, einzeln lebende Arten bekannt, die sich in ihrer Größe oder Lebensweise sehr voneinander unterscheiden.

Sandbienen z.

B. leben in Pflasterfugen oder unterirdischen Hohlfugen. Seidenbienen brauchen Trockenmauern oder Lehmwände. Mauerbienen suchen sich, wenn sie nichts anderes finden, sogar leere Schneckenhäuser als Wohnstatt. Blattschneiderbienen nützen hohle Baumstämme und Stängel. Eine Ansiedlung dieser nützlichen Hautflügler bewirkt man, wenn man nicht allzu ordentlich aufräumt. Geschützte Plätze mit Steinhäufen, Holzstapel, die lange stehen bleiben, gebündelte Schilfhalme, die im Garten verteilt werden oder richtige Nistwände (Auskunft darüber erteilen die Biologiezentren der Landesregierungen) bringen Bienenleben in den Garten - auch wenns nicht die echte Honigbiene ist, die da werkt.

Quelle: Gesundheitsbote 3/2003