

Kleine Honigkunde

Begleitheft zum Honigseminar

**Johann Vogeltanz
Hofstraße 20
97877 Wertheim-Nassig
Telefon 09342/1847
E-mail: Johann.Vogeltanz@t-online.de**

Ein Kinderspiel.....



ist der Umgang mit Bienen, wie hier Christine und Thomas demonstrieren. Wer hätte da nicht Lust, sich auch diesem Hobby anzuschließen?

Lieber Imkerfreund,

Sie haben sich für unser Honigseminar interessiert. Dafür möchte ich mich herzlich bei Ihnen bedanken, denn als Kreisvorsitzender ist es mein Ziel, unsere Imker und ihre Bienenprodukte auf einem hohen Qualitätsniveau zu halten. Nur so können wir uns mit unserem heimischen Erzeugnis gegen die billigere Auslandsware in den Supermärkten behaupten.

Deshalb wollen wir zusammen an zwei Abenden die Grundkenntnisse über Honig erlernen, diskutieren und auch in praktischen Übungen anwenden. Daß es sich dabei wirklich nur um die elementaren Punkte handeln kann, dürfte jedem klar sein, der einen kleinen Überblick über die zahlreiche Literatur zu diesem Thema hat.

Ich habe mir vorgestellt, daß wir

- in der ersten Veranstaltung die theoretischen Grundkenntnisse über Honig, seine Entstehung, seine Inhaltsstoffe und die Honigsorten erarbeiten
- in der zweiten Veranstaltung die Honigbehandlung, angefangen von der Ernte bis zur Vermarktung behandeln und dies an praktischen Beispielen verdeutlichen

und den Kurs mit einer „Honigprobe“ ähnlich einer Weinprobe abschließen. Am Ende erhalten Sie eine Bescheinigung über die Teilnahme am Honigkurs, die für die Benutzer der Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes (Glas und Gewährstreifen) auch vorgeschrieben ist.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit der Lektüre dieses Heftes und allzeit viel Abdeckelwachs!

Ihr
Johann Vogeltanz

Zur Einführung...

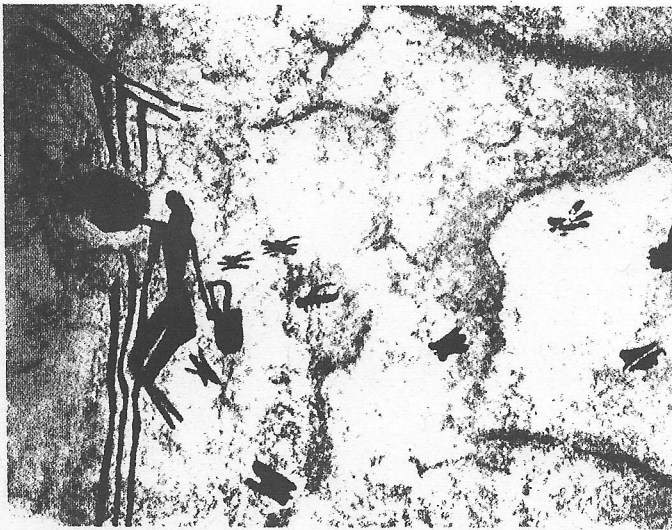
Ein kleiner Test, ob Sie Fragen allgemeiner Art zum Thema Bienen und Honig beantworten können. Ergänzen Sie die nachfolgenden Satzfragmente bzw. beantworten Sie die Frage. Versuchen Sie es!

- Wenn jemand sehr viel arbeitet, dann ist er
.....
- Wenn die Nacht sehr finster ist, dann ist es
.....
- Wenn man als junger Mensch sehr verliebt ist in ein Mädchen/Burschen, dannman für sie/ihn.
- Wenn man jemandem sehr schmeichelt, dann schmiert man
.....
- Ein alter Schlager beginnt mit dem Refrain „Mein Herz, das ist ein Bienenhaus“, der zweite Satz lautet:
.....
- Ein chinesisches Sprichwort sagt: Mit einem Löffel
fängt man mehr Fliegen als mit einem Eimer Essig.
- Im Neuen Testament wird von Johannes dem Täufer gesagt, er sei in die Wüste gegangen und habe sich ernährt von Heuschrecken und
.....
- Immer wieder wird von kalorienbewußten Menschen behauptet, Honig mache dick. Als fachkundiger Imker können Sie im antworten:
Eine Tafel Schokolade zu 100 Gramm hat 541 Kcal, 100 Gramm Honig dagegen nur

Glauben Sie, alles richtig beantwortet zu haben? Wenn nicht, macht nichts. Hauptsache, es hat ein wenig Spaß gemacht. Am Ende des Honigseminars wird alles klar sein.

1. Honig – historisch gesehen

Die Begriffe Biene und Honig werden seit Jahrtausenden miteinander verbunden. Die bereits zur Homo-Sapiens-Gruppe zählenden Cromagnon-Menschen haben uns darüber die ersten bildlichen Dokumente hinterlassen. Die berühmtesten finden sich in der Höhle von Araña in Bicorp in der spanischen Provinz Valencia. Man nimmt an, daß sie vor 16000 Jahren entstanden sind. Eine dieser Zeichnungen zeigt ein Mädchen, das, von Bienen umschwirrt, Honig aus einer Höhle holt.



Aus RÜDIGER, 1974

Noch heute sind an verschiedenen Stellen des Erdballs, z.B. in Südamerika, in Indien, in Korea, China und Sibirien ähnliche Techniken in Gebrauch. Man arbeitet mit Sisal- oder Hanfseilen, zum Teil mit Strickleitern, um an die begehrten Waben heranzukommen.

Ein kurzer Streifzug durch die Lebensweise der Völker der Antike zeigt, daß das Bienenprodukt Honig nicht nur als Nahrungs- und Genußmittel (hier in der vergorenen Form als Met), sondern auch als Heilmittel verwendet wurde.

Die Sumerer beispielsweise kannten die Heilwirkung des Honigs schon erstaunlich genau. Ein Täfelchen mit Keilschrift überliefert ein paar solcher Rezepte mit Honig. Bemerkenswert ist, daß die Indikatoren, wie wir heute sagen würden, nicht dabei stehen. Diese muß – anders ist das nicht erklärbar – jeder Arzt in Nippur gewußt haben.

Ägypten kannte Bienenzucht und Honig, wie sich aus hieroglyphischen Darstellungen ergibt. Der bekannte medizinische Papyrus Smith erwähnte Honig als Wunderheilmittel. Königin Hatschepsut führte eine Biene in ihrem Wappen.

Man fand Töpfe mit Honig, luftdicht verschlossen, als Beigabe in Pharaonengräbern. Tausende von Jahren nach seiner Konservierung war dieser Honig noch genießbar. Und kostbar war er damals: ein Topf voll entsprach dem Wert eines Ochsen oder Esels.

Zahlreich sind die Stellen im Alten und Neuen Testament, die sich auf Honig beziehen. Salomon meinte: „Iß, mein Sohn, Honig, denn er ist gut, und Honigseim ist süß in deinem Halse“.

Auch im alten Griechenland und Rom finden wir den Honig immer wieder erwähnt, vor allem in der medizinischen Anwendung. Roms Ärzte und Philosophen waren überzeugt, daß Honig stark entgiftende Wirkung habe, mitunter sogar als Gegengift, also als Antidosis, zu verwenden sei, z.B. bei Vergiftungen durch zuviel Opium. Das wurde durch verschiedene physiologische Arbeiten im 20. Jahrhundert bewiesen. Heute weiß man, daß die Leber ihren Entgiftungsprozeß nur durchführen kann, wenn ihr genügend Traubenzucker zur Verfügung steht. Und Traubenzucker ist im Honig zu 32% enthalten.

Auch die Form der Bienenhaltung und der Honiggewinnung ist überliefert. So wurde der Honig zunächst nach Jägerart gesammelt. Die Bestandteile dieses Jagdgutes waren neben Honig Wachs, Pollen Eier, Larven und auch lebende Bienen. Der Honig aber, wie er seit ältesten Zeiten gesammelt wurde, spielte für den Menschen als Sammler und Jäger die größte Rolle. Er war nicht einfach Süßstoff, sondern ein physiologisch sehr notwendiges Nahrungsmittel, zumindest als Ergänzung seiner sonstigen Ernährungsgrundlage.

Einen Nationalhonigtag haben die italienischen Imker eingeführt, wie die „Ep. Bz.“ berichtet. In allen Tageszeitungen wurde Reklame gemacht, alle Register gezogen und ein allgemeiner Honigverkauf wurde an ein und demselben Tag durchgeführt. Mit welchem Erfolg wird nicht berichtet. Weippl „Ill. Monatsbl.“ schreiben dazu: „Merkwürdig, wie schwierig es ist, so manche nützliche Dinge durchzusetzen, während es bei überflüssigen meist von selber geht. So z. B. brauchen die Brauhäuser keine besonderen „Biertage“ einzuführen; ohne Reklame gibts deren im Jahre 365 und in Schaltjahren sogar 366 und dies schon seit altersher!“

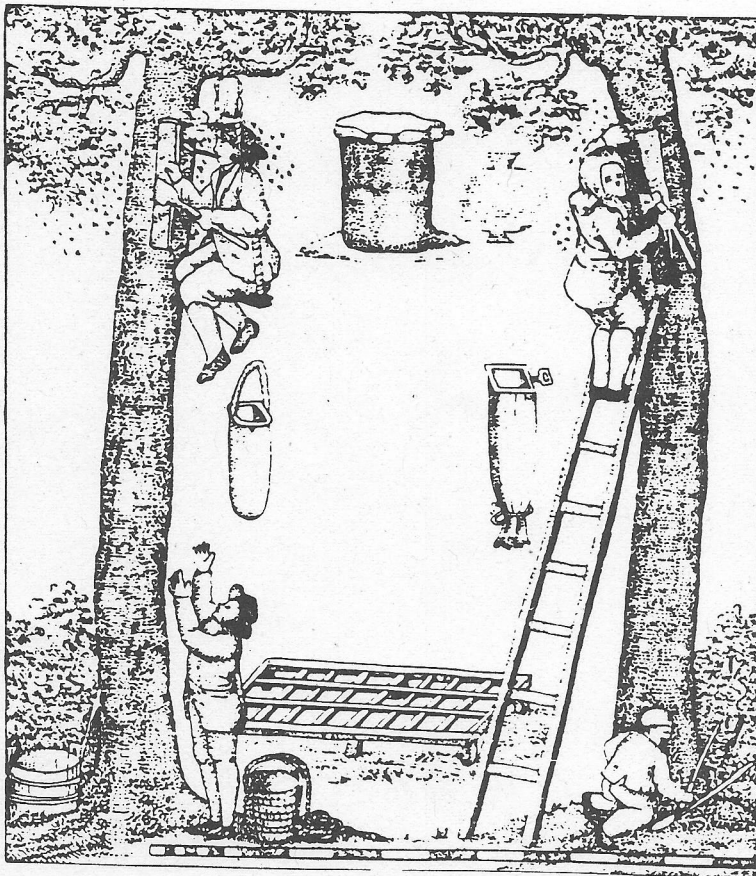
Quelle: "Die Biene und ihre Zucht"

Monatsschrift des Badischen Landesvereins für Bienenzucht, Jahrgang 1930

Bei Änderung der gesellschaftlichen Verhältnisse, also bei dem Übergang vom Leben als Jäger zu dem der Sesshaftigkeit, war es eine natürliche Folge, um die Bienen gewissermaßen in die Hand zu bekommen, eine Bienenhaltung zu sichern und dazu Behältnisse zu entwickeln, in denen die Bienen gehalten, beobachtet und schließlich behandelt werden konnten.

Anfänglich werden es wie in Ägypten Schilfrohr und Ton gewesen sein, später dann Stroh und Holz und schließlich Klotzbeuten, die als von den Bienen bewohnte Teile eines Baumes aus diesem heraus geschnitten wurden. Diese Klotzbeute stellt auch den Übergang zwischen der Wald- und Hausbienenzucht dar.

Die Waldbienenzucht war um die Jahrhundertwende die urdeutsche Form der Bienenhaltung. Sie erhielt die Bezeichnung Zeidlerei. In Wäldern wild lebende Bienen wurden von den Zeidlern regelmäßig besucht. Sie ernteten ihren Honig, beließen aber meist dem Volk soviel, daß es durch den Winter kam. Mit ihren Zeichen markierten sie von ihnen gefundene Bienenbäume, und bei Todesstrafe durfte sich kein anderer daran vergreifen.



Zeidlerei mit der dazugehörigen Ausrüstung (Imkerbeil, Holzlöffel zum Herauslösen der Waben, Sack für die Honigschwarmfänger); in der Mitte oben Klotzbeute.
Aus G. SCHIRACH; 1774, nach RUTTNER.

Alle Formen von Bienenbehausungen dieser Art haben jedoch aus heutiger Sicht einen wesentlichen Nachteil: daß nämlich die von den Bienen gebauten und mit Honig gefüllten Waben an den Rand dieser Behältnisse angebaut waren und zur Ausbeute ausgeschnitten werden mußten. Das war mit einem erheblichen Eingriff in das Volksgefüge mit wütender Gegenwehr der Bienen verbunden.

Das änderte sich, als fast gleichzeitig in der alten und in der neuen Welt der Mobilrahmen erfunden wurde. In Europa war es der schlesische Pfarrer Dzierson, der hier die bahnbrechenden Entdeckungen leistete.

Von der Einführung der Mobilrahmenbeute war es nur noch ein kleiner Schritt bis zur Erfindung der Honigschleuder durch Hruschka 1865. Die mit Honig gefüllten Rähmchen konnten jetzt entnommen und nach dem Ausschleudern unversehrt dem Bienenvolk wieder zurück gegeben werden.

Damit war in der Bienenhaltung ein Stand der Technik erreicht, der bis heute sich nicht mehr grundlegend verändert und nur noch durch die fortschreitende Technisierung eine Erleichterung und Verbesserung erfahren hat.

2. Entstehung des Honigs

2.1 Blütenhonig

Der Ausgangsstoff für den Blütenhonig ist der Nektar, eine wässrige Absonderung durch pflanzliche Organe mit „Drüsenfunktion“, den Nektarien. Den Hauptanteil an der Trockensubstanz des Nektars bildet ein Gemisch von verschiedenen Zuckern (Rohr-, Trauben- und Fruchtzucker), während Stickstoffverbindungen, Mineralstoffe, organische Säuren, Vitamine, Farb- und Aromastoffe in nur sehr geringen Mengen ausgeschieden werden.

2.2 Honigtauhonig

Als Honigtau bezeichnet man die zuckerhaltigen Ausscheidungen pflanzensaugender Insekten (Rinden- und Schildläuse), die vom Siebröhrensaft leben, den sie der Pflanze mittels geeigneter Mundwerkzeuge entnehmen können. Während der Darmpassage unterliegt der Pflanzensaft weitgehenden Veränderungen, so daß der ausgeschiedene Honigtau vom ursprünglichen Siebröhrensaft in seiner Zusammensetzung stark abweicht. Der Rohrzucker des Siebröhrensaftes wird teilweise in Trauben- und Fruchtzucker gespalten, gleichzeitig können unter bestimmten Umweltverhältnissen aber auch Mehrfachzucker wie z.B. die vom Imker gefürchtete Melzitose gebildet und ausgeschieden werden.

3. Eigenschaften des Honigs

3.1 Chemische Zusammensetzung

Hauptbestandteile des Honigs sind Kohlenhydrate (Fruchtzucker, Traubenzucker, Rohrzucker). Der Fruchtzuckeranteil verschiedener Honigsorten ist unterschiedlich und schwankt zwischen 34 und 41%.

An Fermenten kommen vor: die Invertase, mehrere Diastasen (die Stärke zu Dextrin und Dextrin zu Malzzucker abbauen) und das wichtige Enzym Glucoseoxidase, das unter Mitwirkung des Luftsauerstoffs Traubenzucker in Gluconsäure und Wasserstoffperoxid überführt. Dieses stellt Sauerstoff in äußerst reaktiver Form zur Verfügung, und dieser ist wiederum ein hervorragender Keimtöter und Haltbarmacher.

An organischen Säuren kommen vor: Apfelsäure, Bernsteinsäure, Zitronensäure, Milchsäure, Buttersäure, Gluconsäure, Essigsäure, Ameisensäure; an anorganischen Säuren Phosphorsäure und Salzsäure.

Reich ist der Honig an Mineralstoffen, bei manchen mit einem Anteil von drei Prozent: Eisen (durchschnittlich 1,3 – 2 mg pro 100g), Kupfer, Phosphor, Schwefel, Kalium und andere, aber wenig Vitamine: C, B1, B2, B6.

Weiter sind enthalten: Hormone (Wachstumsstoffe), Acetylcholin, das bei der Nervenreizübertragung eine Rolle spielt, Inhibine (Bakterizide) und pflanzliche Farbstoffe wie Flavone oder Karotine.

Geschmack und Aroma erhält der Honig durch weit mehr als 50 Aromastoffe wie Alkohole, Aldehyde und Ketone sowie ätherische Öle wie Menthol, Pinen, Phellandren, Thymol.

Enzyme (Fermente), Glucoseoxidase, Phosphatase, Invertase, Diastase, Katalase		
Vitamine Vitamin C, Vitamin B ₁ , Vitamin B ₂ -komplex, Vitamin B ₆ , Vitamin H		
Mineralien Kalium, Natrium, Calcium, Phosphor, Schwefel, Chlor, Eisen, Magnesium, weitere Spurenelemente		
Säuren Gluconsäure und andere organische Säuren z.B. Apfel-, Citronen- und Milchsäure		
Aminosäuren Prolin, Leucin/Isoleucin, Asparaginsäure, Glutaminsäure, Phenylalanin, Threonin, Alanin, Arginin, Histidin, Glycin, Lysin, Serin, Valin, Cystin		
Hormone Acetylcholin		
Inhibine Flavonoide, Glucoseoxidase/ Wasserstoffperoxid und weitere Bactericide		
Aromastoffe Carbonsäuren und Ester z.B. Phenyllessigsäureester		
Traubenzucker (Glucose)	Fruchtzucker (Fructose)	Wasser
Mehrfachzucker	Disaccharide z.B. Maltose	Trisaccharide z.B. Erlöse

3.2 Wert für den Menschen

Aus dem Chemielabor kommen wir jetzt zur Wirkung des Honigs. Wie wir gesehen haben, ist der von den Bienen gesammelte Nektar oder Honigtau ein Mehrfachzucker. Schon während des Fluges spaltet die Biene durch Fermentzugabe die Mehrfachzucker in Einfachzucker (Frucht-/Traubenzucker) auf. Das tun auch die Stockbienen, die die Tracht abnehmen und einlagern.

Der Einfachzucker hat nun die Eigenschaft, daß er im menschlichen Körper ohne weitere Verdauung vom Organismus übernommen werden kann, d.h. er geht sofort ins Blut über und steht sofort als Energiespender zur Verfügung. Das macht ihn so wertvoll z.B. für Schwerarbeiter, Kranke, Hochleistungssportler: ein eingetretener Mangel an Bluttraubenzucker kann infolge der im Honig enthaltenen Zucker durch die Darmwand und den Übertritt ins Blut schnell ausgeglichen werden.

Kleiner Honigspruch:

*Bei Husten und Heiserkeit
hilft Honig jederzeit*

Dabei steht der **Traubenzucker** als Brennstoff für die Lebensvorgänge sofort zur Verfügung, während der **Fruchtzucker** in Form von Glykogen in der Leber gespeichert und umgewandelt wird und bei Bedarf als Reserve zur Verfügung steht. Der Einbau des Fruchtzuckers in der Leber als Glykogen, deren Mobilisation sowie der Einbau von Traubenzucker als Muskelstärke in den Muskeln wird von Acetylcholin, einem im Honig enthaltenen Eiweißbaustein beschleunigt.

Die Leber ist das zentrale Stoffwechselorgan des Körpers. Der Verzehr von Honig wirkt sich günstig auf eine Funktionssteigerung der Leber aus, denn der im Honig enthaltene Fruchtzucker regt die Glykogenbildung an, verhindert eine Verfettung der Leberzellen und sorgt somit für einen optimalen Funktionszustand dieses lebensnotwendigen Organs.

Uralt ist das Wissen um die antibakterielle Wirkung des Honigs. Wer kennt nicht Großmutter Rezept gegen Erkältung: ein Glas warme Milch und Honig? Aber auch die Wirkung von Honig zur Reinigung und Entzündungshemmung bei infizierten Wunden ist bekannt. Verantwortlich für diese Wirkungen sind

- Andauernde Bildung von Wasserstoffperoxid durch die im Honig enthaltene Glucoseoxidase
- Austritt von Lymphe aus entzündeten Gewebereichen als Folge der Einwirkung der hoch konzentrierten Invertzuckerlösung und damit das Ausschwemmen des Erregers.

Sehr enzymreiche Honige haben somit eine hohe antibakterielle Wirkung. Selbst in einer sehr stark verdünnten wässrigen Honiglösung von nur 0,25% (= 2,5 g Honig in 1 Liter Lösung) können bestimmte Bakterienarten zum Stillstand im Wachstum oder zur Abtötung gebracht werden. Verantwortlich dafür ist das Enzym Glucoseoxidase.

Achtung: Dieses Enzym ist sehr licht- und wärmeempfindlich!
(siehe später bei Umgang mit Honig)

Häufig wird angeführt, Honig als Zucker schade den Zähnen wie andere Zucker auch. Das könnte auf den ersten Blick zutreffen, stimmt aber aus mehreren Gründen nicht:

- Anders als Haushaltszucker (Rohr-/Rübenzucker) enthält Honig das stark bakterizide Wasserstoffperoxid (sh. oben) und kann auf die Karieserreger einwirken
- Der in den Waben gespeicherte Honig enthält Spuren von Propolis, mit dem die Bienen sämtliche Zellen der Waben auskleiden, um ein Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern. Diese Stoffe unterbinden sicherlich auch das Wachstum von Karieserregern.

Da Honig – anders als Haushaltszucker und die meisten Süßwaren – nur sehr wenig Rohrzucker enthält, bildet der Erreger bei Honigzugabe kein Dextran (Plaque), das als Haftbasis für die Bakterien eine wichtige Voraussetzung der Karies darstellt.

Honig kann auch zur Behandlung von Pollenallergien eingesetzt werden. Bekanntlich sind im Honig auch Pollen der von den Trachtbienen besuchten Pflanzen enthalten. Pollenallergikern kann ein täglicher Honiggenuß von mindestens einem Teelöffel empfohlen werden, um eine allmähliche Gewöhnung an den allergieerzeugenden Stoff zu erreichen. Ein Erfolg ist aber nur dann zu erwarten, wenn der Honig aus der näheren Umgebung stammt (etwa 16 km im Umkreis des Wohnortes) und wenn er nicht erhitzt oder gefiltert wurde.

Zusammen mit den anderen Bienenprodukten, v.a. Gelée Royale, Propolis und Pollen ist der Honig ein wesentlicher Bestandteil der Therapiemöglichkeiten, die im Begriff **Apitherapie** zusammen gefaßt werden (s.h. Anlage 1).

Der Honig als Öl der Ehe. In Frankreich gibt es eine Zeitung, die nur einmal jährlich erscheint, „Das Lächeln“. Irgendwo findet am Pfingstmontag ein Stelldicheinholder Weiblichkeit statt, „wozu alle Junggesellen Belgiens, Frankreichs und Novarras“ freundlichst eingeladen sind. Eben als Festzeitung und wohl zugleich Einladung erscheint „Das Lächeln“. Um einen Begriff zu geben von dem, was der Junggesellen harzt, wurde heuer das Lächeln von Klärchen I. im Bilde beigegeben, und dieses Lächeln war in der Tat solcher Art, daß man es — oder seine Trägerin? — lieber ans Herz drücken möchte, als einen nassen Regenschirm.

Aber, meinte der Berichterstatter, dem wir diese Mitteilung verdanken, man hätte Fräulein Klärchen einwenden können, daß die Ehe nicht bloß Zuckerbrot sei, sondern daß der eheliche Frieden zuweilen gestört wird.

Darum sollte Fräulein Klärchen wissen, daß ein gewisser Medizinprofessor der Universität Glasgow ein Mittel gefunden hat, welches die ehelichen Auseinandersetzungen überflüssig macht:

Einer Frau, der die Aufrechterhaltung der guten Laune Mühe macht, gebe man in die tägliche Nahrung soviel Honig, als nötig ist, um ihre Geduld zu stärken und ihre galligen Anwandlungen auszugleichen.

„Sagt dieses den zum Stelldichein eilenden Jünglingen, und sie werden der Angst entsagen.“

Quelle: "Die Biene und ihre Zucht" - Monatsschrift des Badischen Landesverein für Bienenzucht, Jahrgang 1929

4. Umgang mit Honig

Auch das noch! Giftiger Honig

Viele Honigsorten enthalten die giftige Chemikalie Paradiichlorbenzol, fand das staatliche Lebensmitteluntersuchungsamt in Kassel heraus. Sie testeten 55 Honigsorten. 20 von ihnen enthielten diese giftige Substanz, die zu Nervenstörungen, Blutarmut, Leber- und Nierenkrankheiten führen kann. Bis 1985 wurde sie in Klostesteinen zur Geruchsübertönung in öffentlichen Toiletten verwendet. Manche Imker benutzen die Steine, um die Bienen zu schnellerem Honigsammeln anzutreiben. Nach schlechtem Wetter schwärmen die Bienen nur zögerlich aus den Bienenkörben. Legt der Imker einen Kloststein dazu, fliegen sie sofort los, weil sie den Geruch nicht vertragen können.

BILD-Kommentare

Bitterer Honig

Von HARRO ISMER

Honig (althochdeutsch = der Goldfarbene) ist laut Lexikon ein von Bienen bereitetes, hochwertiges Nahrungsmittel, eines der ältesten Heilmittel der Menschheit mit entzündungshemmender Wirkung und beruhigt die Nerven. Jetzt regt er uns auf. Raffgierige Imker legten hochgiftige Klo-Steine in die Bienen-Stöcke, weil die Bienen angeblich nicht fleißig genug waren (Seite 1).



Zum Glück kam's raus. Aber nun ist auch der Honig, unser bisher sauberstes Nahrungsmittel, in Verruf geraten.

Den Schaden haben alle Imker. Sie werden ihren Honig nun eine Weile (mit oder ohne Klo-Stein) selbst essen müssen. Ruin statt Reibach.

Möchten Sie solche Schlagzeilen (BILD vom 5.9.1990)? Sicherlich nicht. Deshalb sollte jeder Imker alles daransetzen, seinen Honig so zu ernten, zu lagern, abzufüllen und eventuell zu verkaufen, daß er den gesetzlichen Vorschriften und den Qualitätsansprüchen seiner Kunden entspricht.

4.1 Honigernte

Die Vorbereitungen für die Honigernte beginnen schon im Herbst des Vorjahres. Die für die Honigräume vorgesehenen (dunkleren) Waben müssen richtig eingelagert werden. Das heißt: richtiger Schutz gegen die Wachsmotte ohne giftige Chemikalien.

Die erste Honigernte erfolgt in unserer Gegend dann meist gegen Ende der Rapstracht. An die Entnahme der Honigwaben ist erst zu denken, wenn sie zum überwiegenden Teil verdeckelt sind. Die Bienen zeigen damit an, daß der eingelagerte Nektar reif ist, d.h. genügend Wasser entzogen ist.

Günstig ist, wenn nach einer Massentracht wie Raps einige trachtlose Tag folgen, dann haben die Bienen Gelegenheit, den Honig zu invertieren. Wer sicher gehen will, kann mit dem Honig-Refraktometer den Wassergehalt messen.

Herrscht bei der Honigentnahme Trachtwetter, sollte man mit Einsetzen des Trachtfluges aufhören, sonst wird frisch eingetragener Nektar geschleudert. Also früh aufstehen!

Bei der Entnahme der Honigwaben möglichst wenig Rauch verwenden und auf keinen Fall Abwehrspray (Bee repellents); Rückstände daraus wurden schon häufig in Honigproben gefunden. Die entnommenen Waben möglichst rasch in den Schleuderraum bringen, sonst kühlen sie aus; bei kühler Witterung notfalls den Schleuderraum heizen, dann läuft der Honig besser durchs Sieb.

Wie man die Waben entdeckelt, ist Geschmacksache: Entdeckelungsgabel, Entdeckelungsmesser oder Heißluftfön können verwendet werden. Versuche haben ergeben, daß letzterer den Honig nicht schädigt.

Daß Schleuder, Siebe und Behälter zuvor gereinigt wurden, versteht sich von selbst. Vorsicht bei Weißblechgeräten: sie oxydieren gerne und der Honig wird schwarz. Edelmetallgeräte sollten heute Standard sein.

Stocker Honigabsatz. Eine Anzahl größerer Imker beklagt sich, daß der Absatz des lehtjährlgen Honigs sehr stockt. Dies hat verschiedene Ursachen. Durch die verhältnismäßig gute Ernte wurde der Bedarf in Dorf und Stadt rasch gedeckt. Die in allen Lokalblättern und größeren Zeitungen erscheinenden Angebote über „feinsten Bienen- und Blütenhonig“, das Pfund für 1,10 Mk., halfen auch mit. Ferner ist ja in vielen städtischen Läden fortwährend billiger Auslandshonig zu haben. Dazu kam, daß aus dem nahen Württemberg größere Mengen echten Bienenhonigs zu 1,50 Mk. eingeführt wurden. Da war es nicht verwunderlich, daß viele Verbraucher zugriffen und sich mit württembergischem Honig eindeckten. Lehten Endes bleibt den Imkern des Linzgaues, unter denen wir keine Krösusse kennen, nichts anderes übrig, als auch billiger abzusetzen.

Quelle: "Die Biene und ihre Zucht", Monatsschrift des Badischen Landesverein für Bienenzucht, Jahrgang 1929

Der geschleuderte Honig soll einige Tage ruhen. Behälter aber verschliessen denn Honig ist hygroskopisch, d.h. er zieht Wasser an. In der Zwischenzeit wandern Wachsteile und Luftbläschen nach oben und bilden eine Schaumschicht. Diese kann jetzt am besten mit einem Teigschaber abgenommen werden und dient später als Futterhonig.

Nicht zu lange warten! Rapshonig kandiert wegen seines hohen Anteils von Traubenzucker schon nach wenigen Tagen, dann ist kein Abschäumen mehr möglich. Dafür ist es jetzt an der Zeit, ans Rühren zu denken. Mit dem Rühren werden die entstehenden Zuckerkristalle zerschlagen, und der Honig wird und bleibt „sämig“, d.h. feinkristallin, wie ihn die Mehrzahl der Konsumenten bevorzugt.

Dazu können verschiedene Rührgeräte verwendet werden. Wem es nicht zu beschwerlich ist, leistet echte Handarbeit und fährt mit dem Dreikantholz die Eimerwand entlang oder mit dem Rührgerät „Auf und ab“ ebenso in vertikaler Richtung. Einfacher geht es mit elektrischen Rührgeräten.

Zweimal am Tag reicht, um den gewünschten Erfolg zu erzielen. Wenn das Rührgerät nur noch schwer zu bewegen ist, kann die Arbeit ein- und der Eimer – gut verschlossen – weggestellt werden.

Später geerntete Blütenhonige aus anderen Trachten kandieren nicht so schnell. Wer nicht lange warten will, kann den Honig „impfen“. Dazu gibt man einige Löffel bereits kandierte Honig in den flüssigen und rührt ihn ein. Als bald beginnt die Mischung zu kandieren. Jetzt weiter rühren.

Honigtau-honige werden nicht gerührt, da sie i.d.R. flüssig angeboten werden. Sie gehen später in Kandierung über und können dann verflüssigt werden.

4.2 Honiglagerung

Eines vorneweg: Honig ist das einzige Lebensmittel, das praktisch unbegrenzt lagerfähig ist. Es muß nur richtig gelagert werden. Ein Beleg dafür ist der Honig, der, luftdicht verschlossen, als Beilagen den Pharaonen-gräbern beigegeben wurde. Tausende von Jahren nach seiner „Konservierung“ war dieser Honig noch genießbar.

Mag er auch noch genießbar gewesen sein, unseren Kunden wollen wir eine solchermaßen in die Jahre gekommene Ware nicht anbieten, denn mit der Zeit verliert er natürlich schon einige Werte.

Als Faustregel für die Lagerung gilt: **Kühl und dunkel.**

Der Grund dafür liegt in den in Ziff. 2 – Eigenschaften des Honigs – aufgeführten Besonderheiten des Wirkstoffes von Honig. Hier ist besonders das Wasserstoffperoxyd zu nennen, das für die keimtötenden Inhibine verantwortlich ist. Dieses Wasserstoffperoxyd ist nämlich **licht- und wärmeempfindlich**.

Das heißt also, daß durch falsche Lagerung die Wirksamkeit des Honigs schon leiden kann. Daher ist der Lagerung im Keller der Vorzug zu geben, denn dort ist es in der Regel dunkel und die Temperaturen liegen auch im Sommer meist nicht höher als etwa 12 Grad.

Auf jeden Fall muß das Gefäß dicht verschlossen sein. Wie wir schon erfahren haben, zieht Honig Wasser an. Gerade im Sommer ist die Umgebungsluft stark mit Wasser gesättigt. Ist das Gefäß nicht luftdicht, könnte der Honig Wasser aufnehmen und im Extremfall in Gärung übergehen, obwohl er richtig geerntet wurde.

Außerdem verhindert ein luftdichter Verschuß, daß der Honig fremde Gerüche aus der Umgebung annimmt und somit das Aroma verfälscht. Er sollte ohnehin nicht direkt neben dem Räucherschinken o.ä aufbewahrt werden.

Zum Abschluß dieses Kapitels eine Darstellung, wie schnell der Honig an Wert verliert, wenn er falsch gelagert wird. Auf den Begriff „Invertaseaktivität“ wird unter dem Kapitel „Prämierung“ noch näher eingegangen.

Lagertemperatur	Halbwertszeit
10°C	9 600 Tage
20°C	820 Tage
25°C	250 Tage
32°C	48 Tage
40°C	9 Tage
80°	8 Minuten

4.3 Abfüllen

Normalerweise lagern wir unseren Honig in größeren Eimern (12,5 kg) oder Hobbocks (40 kg). Wer seine Ware nicht in diesen großen Gebinden verkaufen kann oder will, muß den Honig in kleinere Gebinde abfüllen. Dazu muß der Honig „aufgetaut“, d.h. verflüssigt werden.

Für den Kleinimker bieten sich hier zwei Möglichkeiten an:

- **Der Wärmeschränk.** Das Gebinde wird in ein luftdicht verschlossenes Behältnis gestellt und unter gleichbleibender Wärmezufuhr verflüssigt.

Als preiswerte Möglichkeit haben sich hierbei alte Kühlschränke erwiesen, die mit einer thermostatgesteuerten Glühbirne herkömmlicher Art beheizt werden.

- **Das Wasserbad.** Für 12,5 kg-Eimer empfiehlt sich ein thermostatgesteuerter Einkochautomat. Der Eimer wird eingestellt und Wasser bis zum Eimerrand eingefüllt. Bei 30 - 35° C ist kandierter Blütenhonig nach etwa 24 Stunden soweit verflüssigt, daß er abgefüllt werden kann. Wer klar-flüssigen Honig abfüllen will, muß 40 - 45° C einstellen.

Danach den Eimer entnehmen und die entstandene Schaumschicht auf dem Honig sorgfältig entfernen (Futterhonig). Am besten eignet sich dazu ein Teigschaber.

Jetzt wird der Honig in die Abfüllkanne mit Quetschhahn geschüttet und von dort in die Gläser oder Weißblecheimer abgefüllt. Damit ein korrektes Gewicht erzielt wird, muß das Gebinde auf einer Waage stehen. Hierzu sind moderne Digitalwaagen mit Rückstellfunktion geeignet.

Achtung: Der D.I.B verlangt geeichte Waagen!

Um nicht zuviel Luft in den Honig gelangen zu lassen, sollte der Abstand von der Abfüllkanne bis zum Glas/Eimer nicht zu groß sein. Der Abstand läßt sich durch Unterstellen von geeigneten Gegenständen (Glaskarton) anpassen.

In der kalten Jahreszeit empfehle ich, alle zum Abfüllen verwendeten Geräte, also Gläser/Eimer **und** Abfüllkanne rechtzeitig anzuwärmen, d.h. der Honigtemperatur anzugleichen. Vor allem beim Glas läßt sich dadurch die lästige „Blütenbildung“ vermeiden.

Dazu stelle ich die Geräte etwa eine Stunde vor dem Abfüllen in die warme Wohnung, möglichst in die Nähe einer Heizquelle. Beim Abfüllen und der Abgabe von flüssigem Honig erübrigt sich diese Maßnahme.

Beim kandierte Honig kontrollierte ich einen Tag später die abgefüllten Gebinde, ob nicht noch Wachsteilchen nach oben gewandert sind. Bevor der Honig wieder fest wird, nehme ich sie mit einem Zahnstocher bequem ab, ohne daß häßliche Krater in der Oberfläche entstehen.

4.4 Verkauf

„Der beste Honig ist der verkaufte“ sagen viele Imker. In der Tat hat sich schon mancher nach einem guten Jahr mit Blick auf die vollen Lager Gedanken gemacht, wie er den Honigsegen an den Mann kriegt.

Da hilft nur eins: gelassen bleiben, es kommen auch wieder schlechtere Jahre und Honig verdirbt ja nicht bei richtiger Lagerung. Die Ertragsmenge ist zwar kein Betriebsgeheimnis, aber man muß Neugierigen auch nicht alles auf die Nase binden. Ich antworte immer auf entsprechende Fragen: „Ich war zufrieden.“

4.5 Preise

Wer seinen Honig an Großhändler verkauft, muß selbst herausfinden, welchen Preis der Markt hergibt. Sein Vorteil: größere Mengen werden abgesetzt und es entfällt das zeitaufwendige Abfüllen und Etikettieren. Dafür ist der Erlös pro Kilogramm natürlich niedriger als im Hausverkauf. Anhaltspunkte können ein paar Abfragen auf den Inseratseiten der Imkerzeitschriften ergeben. Dazuzurechnen sind u.U. die Kosten für eine geforderte Honiganalyse.

Wer seinen Honig an Kunden im Bekanntenkreis verkauft, sollte sich beim Preis an dem Niveau seiner Imkerkollegen in der Umgebung orientieren. Zu niedrige Preise verderben das Preisniveau und verursachen Ärger. Solidarität ist hier gefragt. Ich denke, daß das Pfund Blütenhonig mit ca. 6 - 7,- DM und Waldhonig mit ca. 8 - 9,- DM für unsere Gegend angemessen und auch gerechtfertigt ist. Wer unseren Honig schätzt, wird das gerne bezahlen. Mit dem Honigpreis im Supermarkt können wir ohnehin nicht konkurrieren.

"Honig können Sie importieren, ihre Bestäubungsleistung nicht" kann ein Gegenargument für den Vorhalt niedrigerer Preise im Supermarkt sein.

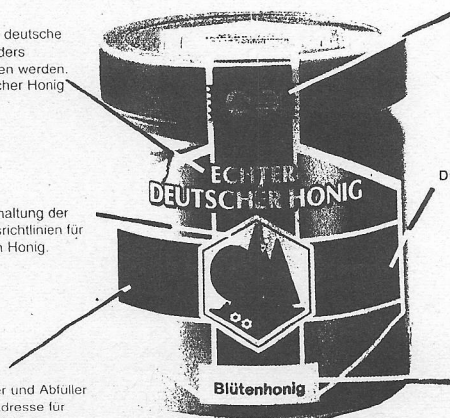
Und: für 100g Honig sind 100 000 Blütenbesuche erforderlich. Wer ein Pfundglas Honig öffnet, sollte bedenken, daß die Bienen dafür eine Strecke geflogen sind, die dem dreifachen Umfang der Erdkugel entspricht (120 000 km).

Ob jemand Glaspfand verlangt, hat jeder für sich selbst zu entscheiden. Der Vorteil ist, daß die Kunden eher geneigt sind, daß Glas aufzuheben. Andererseits ist eine mühsame Gegenrechnung damit verbunden. Ich selbst fordere nur bei völlig fremden Käufern ein Pfand; ansonsten weise ich darauf hin, daß wir Imker auch Naturschützer sind und für Mehrwegverwendung eintreten.

Die Marke garantiert, daß nur deutsche Honige, die besonders schonend gewonnen werden, sich Echter Deutscher Honig nennen dürfen.

Der D.I.B. achtet auf die Einhaltung der strengen Qualitätsrichtlinien für Echten Deutschen Honig.

Die Imkerei bürgt als Erzeuger und Abfüller mit Namen und Adresse für Echtheit und Qualität.



Das CMA-Gütezeichen steht für die kontrollierte Markenqualität.

Die Überwachungsnummer des D.I.B. belegt die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien.

Eine zusätzliche Sortenbezeichnung kennzeichnet die überwiegende Herkunft der Tracht.

In jedem Fall muß das Glas ordentlich etikettiert und beschriftet sein. Auf dem Aufkleber muß der Imker, das Gewicht und der Inhalt verzeichnet sein. Wer das Imker-Honigglas verwendet, darf nur deutschen Honig darin abfüllen und es darf nur zusammen mit dem Gewährstreifen abgegeben werden.

Auf Wunsch schreibt man eine Rechnung oder gibt eine Quittung. Steuerliche Fragen treten erst dann auf, wenn der Imker 30 Völker und mehr hat.

5. Prämierung

Wer hat nicht schon die Zeitungsberichte über Weinprämierungen gelesen und wer hat nicht nachgesehen, ob "sein" Winzer oder Wein nicht auch ausgezeichnet wurde? Warum sollten - was die Weinanbauer schon immer tun - wir nicht auch können?

Wir können! Alle zwei Jahre führt der Landesverband Badische Imker im Wechsel mit den Württembergern eine Honigprämierung für seine Mitglieder durch. Die Badner sind dabei immer in den ungeraden Jahren an der Reihe.

Wer gut gearbeitet hat, erhält für seinen Honig eine Auszeichnung und seit neuestem eine Plakette, mit der er auf seinem Glas werben darf. Und wer ein bißchen Glück hat, steht vielleicht einmal auf dem Treppchen ganz oben.

Bestandteil der Prüfung sind

- Aufmachung
- Konsistenz
- Sauberkeit
- Geruch/Geschmack

und die chemisch-physikalische Analyse von

- Wassergehalt
- Invertase

Sowie die mikroskopische Analyse der Pollenbestandteile. (Sh. Anlage 5 u. 6).

Vor allem aber erhält der Einsender für einen günstigen Preis (z.Zt. 50,- DM) eine Vollanalyse seines Honigs mit allem, was den aufgeklärten Kunden interessiert. Besonders aussagekräftig ist dabei die Pollenanalyse. Damit kann ich dem Konsumenten sagen: „Schau her, all das ist in meinem Honig drin, das ist die Umgebung, in der meine Bienen Blüten bestäubt haben.“ Ich bin fest davon überzeugt, daß keiner, der das gelesen hat, jemals wieder ein Glas Honig im Supermarkt kauft.

5.1 Vorbereitung

Wer an der Honigprämierung teilnehmen will, muß wissen, daß der Honig des **Vorjahres** in die Konkurrenz geht, denn die Untersuchung wird schon im Februar/März durchgeführt. Daher ist schon bei der Honigernte des Vorjahres gezielt vorzugehen.

Die meisten Ausfälle bei der Untersuchung gibt es beim zu hohen Wassergehalt. Selbst wenn man sich noch so sehr Mühe gibt, kann man hier durchfallen. Daher nehme ich vorzugsweise einen Honig von der letzten Schleuderung, denn der ist am längsten im Stock und somit am besten gereift. Der oder die entsprechenden Eimer erhalten einen Aufkleber „Prämierung“ und nur aus diesen fülle ich für die Einsendung ab.

5.2 Durchführung

Für die Prämierung wird ein Los bestehend aus fünf Gläsern zu je 500g verlangt. Auf dem Anmeldebogen muß angegeben werden, ob der Honig flüssig oder kandiert eingeschickt wird.

Achtung: Wer nicht sicher ist, wie sein Honig im Glas auskristallisiert, sollte vorsichtshalber „flüssig“ angeben! Sonst kann es etwa bei groben Kristallen Abzüge geben (sh. Bewertungsrichtlinien).

Ich empfehle, das Gebinde so rechtzeitig abzufüllen, daß (beim Blütenhonig) der Grad der Kandierung vor dem Absenden feststeht. Aus allen Gläsern suche ich die besten mit der schönsten Oberfläche ("glatt wie ein Kinderpo") aus. Dann kommen die Einlagen hinein und die gleichen Deckel auf das Glas.

Jetzt wird etikettiert mit neutralen Gewährstreifen ohne Sortenangabe. Erst wenn die Etiketten trocken sind, in die Versandpackung einstellen!

Richtlinien

Die Prämierung wird durchgeführt nach dem Prüfschema für Honig des DIB und der DLG (sh. Anlage 3 u. 4). Auf der Rückseite des Bewertungsbogens wird die Beurteilung erläutert. Wichtig ist zu wissen, daß für Preisklasse I (Gold) mindestens vier Punkte (ungewichtet) für jedes Prüfmerkmal erforderlich sind und für Preisklasse II (Silber) und III (Bronze) mindestens drei Punkte.

Seit der Jubiläumsprämierung 1997 erhält jeder Preisträger in Gold oder Silber je 300 Stück Aufkleber fürs Glas, die er ein Jahr lang verwenden darf.

Und - Hand aufs Herz - wer würde nicht auch gerne mal ganz oben auf dem Treppchen stehen? Es gehört viel Glück dazu, aber auch ohne Ehrenurkunde kann die erfolgreiche Teilnahme an der Prämierung sich in barer Münze auszahlen, wenn man z.B. eine schöne Pressemeldung daraus macht (sh. Anlage 2).

6. Gesetzliche Vorschriften

Wie jeder andere Mensch auch, müssen auch wir Imker uns an Recht und Gesetz halten. Das weitläufige Lebensmittelrecht enthält auch Bestimmungen über den Honig. Sie sind in der Honigverordnung niedergelegt. Daneben hat der Deutsche Imkerbund Richtlinien für den Honig erlassen, die strenger sind als die Honigverordnung und denen sich der Nutzer des Imkerbundglases mit dem Gewährstreifen unterwirft.

6.1 Honigverordnung

Im ersten Teil der Verordnung wird der Begriff Honig definiert. Dort steht z.B. daß „Honig nur der von Bienen, nicht von anderen Insekten wie Wespen und Hummeln erzeugte süße Stoff mit einem Mindestgehalt an Invertzucker von 65%“ ist. Dann werden die Honigarten wie Blüten- oder Honigtau Honig beschrieben und wird ausgeführt, was Waben-, Tropf-, Schleuder- oder Stampfhonig ist. Wichtig ist auch die Unterscheidung zwischen Speisehonig und Back- oder Industrielhonig.

Eine sehr wichtige Aussage enthält § 2 Abs. 3: „Honig dürfen weder Stoffe zugesetzt noch honigeigene Bestandteile entzogen werden.“ Also ist Panschen verboten und auch das „Trocknen“ von Honig ist unzulässig.

§ 3 enthält den Zwang zur Kennzeichnung: Honig muß draufstehen, der Name des Abfüllers und das Füllgewicht. Wichtig ist, daß irreführende Bezeichnungen und krankheitsbezogene Werbung nicht zulässig sind.

Die Angabe bestimmter Blüten (z.B. Akazien-, Heide-, Klee Honig) oder Pflanzen (z.B. Blatt, Tannen, Fichten) setzt voraus, daß der betreffende Honig **überwiegend**, d.h. zu etwa 60 – 70% den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und entsprechende sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist.

Wird ein regionaler, territorialer oder topografischer Name angebracht, z.B. Schwarzwald Honig, muß der bezeichnete Honig **ausschließlich** die angegebene Herkunft aufweisen.

6.2 D.I.B.-Bestimmungen

Nutzer des Imker-Honigglases mit Gewährstreifen unterwerfen sich neben den Bestimmungen der Honig-VO auch denen des Deutschen Imkerbundes. Diese sind in einigen Bereichen strenger. Der Käufer eines solchen Glases soll wissen, daß er hier etwas Besonderes erwirbt und der höhere Preis auch gerechtfertigt ist.

Zudem wird der Nutzer des Imker-Honigglases nicht nur von den regelmäßigen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung erfaßt, sondern muß sich als Zeichennutzer auch unangemeldete Kontrollen des D.I.B. gefallen lassen und damit die strengeren Anforderungen erfüllen.

Ein Vergleich ergibt sich aus folgendem Schaubild:

Unterschiede in den Anforderungen für Honig – die Honig-VO im Vergleich zu den Warenzeichenbestimmungen des D.I.B.		
	Honig-VO	D.I.B.-Bestimmungen
Wassergehalt a. allgemein	max. 21,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) = 19,7 % (Rohrzuckerskala)
b. KleeHonig	max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) = 19,7 % (Rohrzuckerskala)
c. HeideHonig	max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 21,4 % (DIN/AOAC) = 23,0 % (Rohrzuckerskala)
Invertase (= Saccharase)	nur bei, als „besonders enzymreich“ deklarierten Honigen gefordert	Mindestaktivität 10 E (n. Gontarski) (Ausnahme: natürlich enzym-schwache Honige)
Diastase (= Amylase)	Mindestaktivität 8 E (n. Schade) bzw. 3 E bei natürlich enzym-schwachen Honigen	Keine Festlegung über die neben-stehenden Forderungen hinaus
Hydroxymethyl-furfural (HMF)	max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzym-schwachen Honigen	max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzym-schwachen Honigen

AOAC = Association of Official Agricultural Chemists
– international gebräuchliche Analysenpraxis –

6.3 HQZ

Das Herkunfts- und Qualitätszeichen für Honig aus Baden-Württemberg (HQZ) bietet eine weitere Möglichkeit, sich von anderen Honiganbietern zu unterscheiden. In den Medien wird für dieses Zeichen auch die Werbetrommel gerührt, was zu einem hohen Bekanntheitsgrad geführt hat. Wem 5 Pfennig pro Aufkleber nicht zu teuer sind, sollte sich diese Chance nicht entgehen lassen.

Aber auch hier ist Kontrolle besser als Vertrauen: Die Zeichennutzer werden unvermutet zur Abgabe von Honig aufgefordert. Der Honig wird untersucht, ob der den Richtlinien des D.I.B. entspricht und der Einsender erhält einen schriftlichen Bericht. Dieser entspricht inhaltlich dem der Honigprämierung.



Verfasser:

Johann Vogeltanz
Hofstraße 20
97877 Wertheim-Nassig
Tel. 09342/1847
E-mail: Johann.Vogeltanz@t-online.de

Anlagen

Erkrankungen des Atmungssystems

Akute und chronische Rhinitis
akute und chronische Sinusitis
akute und chronische Pharyngitis
akute und chronische Laryngitis und Laryngotracheitis
akute und chronische Bronchitis und Tracheobronchitis
asthmatische Bronchitis und Bronchialasthma

Gelenkerkrankungen

Entzündliche Gelenkerkrankung
Arthrosen und Spondylarthrosen

Magen und Darmerkrankungen

Gastritis
Magen- und Duodenalgeschwüre
Subakute und chronische Kolitis
Konstipation
Hämorrhoiden

Herz- und Kreislauferkrankungen

Kardiosklerose
Herzneurose
Arteriosklerose der unteren Extremitäten
Generalisierte Arteriosklerose
Arterielle Hypertonie
Arterielle Hypotonie

Urologische Erkrankungen

Entzündungen der Nieren, Nierenbecken und der Harnblase
Hypertrophie der Prostata
Chronische Prostatitis

Lebererkrankungen

Erkrankungen des Nervensystems

Neurosen
Erkrankungen des peripheren Nervensystems

Chirurgische Erkrankungen

Schwer heilende Wunden
Verbrennungen
Schädigung nach Röntgentherapie

Gynäkologische Erkrankungen

Weißfluß und Geschwür am Gebärmutterhals
Klimakterische Störungen und Dysmenorrhoe

Stomatologische Erkrankungen

Erkrankungen der Schleimhaut und der Mundhöhle
Parodontose
Nachextraktionsschmerzen
Karies
Erhöhte Empfindlichkeit des Zahnes
Pulpitis
Periodontitis

Hautkrankheiten

Alopecia Areata
Epidermophytie der Haut
Hyperkeratose der Fußsohlen, Hühneraugen, Warzen
Hauttuberkulose
Ekzem
Neurodermitis
Herpes Simplex
Herpes Zoster
Akne Juvenilis
Eitrige Prozesse der Haut
Psoriasis

Andere Krankheiten

Hypotrophie bei Kindern und Alterserschöpfung
Anämien
Otitis media chronica purulenta
Glossodynie

Diabetes

Alkoholismus

Großer Erfolg: Imkerverein stellt den Landessieger

Bislang das beste Ergebnis einer Honigprämierung

Wertheim. Sein bislang bestes Ergebnis bei einer Honigprämierung erzielte am Wochenende der Bezirksimkerverein Wertheim. Es zeigte sich, daß der im Wertheimer Vereinsgebiet geerntete Honig Spitzenqualität hat. Johann Vogeltanz erhielt den Ehrenpreis des Ministeriums Ländlicher Raum Baden-Württemberg.

Bei diesem alle zwei Jahre stattfindenden Wettbewerb der badischen Imker werden die eingesandten Honigproben auf Wassergehalt, honigtypischen Geruch und Geschmack sowie Sauberkeit und mögliche Lager- oder Erhitzungsschäden überprüft. Außerdem werden die Honige einer Prüfung der Aufmachung im Deutschen Imkerbundglas und einer Pollenanalyse unterzogen.

Der Wertheimer Honig erfüllte nicht nur die gesetzlichen Normen der Honigverordnung, sondern auch die viel strengeren Richtwerte des Deutschen Imkerbundes. Die Auszeichnungen für die Wertheimer reichten von Bronze über Silber bis Gold. Darunter war viermal die Spitzenbewertung Ia. Nach dem ersten Vorsitzenden Albrecht Baumann gelang nun seinem Vertreter Johann Vogeltanz sowie Helmut Eckert und Klemens Düll eine Art Hattrick: Zum dritten Mal in Folge erzielten sie einen ersten Preis.

Einen Volltreffer landete jedoch der Zweite Vorsitzende und Honigobmann des Vereins, Johann Vogeltanz aus Nassig. Unter 321 eingesandten Honigproben erhielt sein Blütenhonig Marke »Steintaler« die besten Noten des Wettbewerbs. Johann Vogeltanz konnte am Sonntag in Pforzheim den »Ehrenpreis für die beste Leistung bei der Honigprämierung 1999 des Landesverbandes Badischer Imker des Ministeriums Ländlicher Raum Baden-Württemberg« in Empfang nehmen.

Am Sonntag abend trafen sich die Preisträger im Vereinslokal Gasthaus »Rose« in Nassig. Vorsitzender Albrecht Baumann dankte den Mitgliedern für ihre Bereitschaft, bei der Honigprämierung mitzumachen, was für jeden Imker auch eine Selbstkontrolle darstelle. Den Erfolg der ausgezeichneten Imker und ihrer Bienen habe man in gemeinsamer Arbeit erzielt, denn bevor die Honige ins »Rennen« geschickt wurden, hatte man sie zuvor gemeinsam vorgeprüft und ausgelesen. Der Vorsitzende überreichte an die erfolgreichen Imker Albrecht Baumann, Klemens Düll, Helmut Eckert, Mathias Eibel, Wolfgang Erbacher, Paul Gallas, Horst Hemmerich, Walter Heiker, Udo Schelhaas und Johann Vogeltanz die Urkunden und eine Plakette, mit der sie zwei Jahre lang auf ihrem Honigglas Werbung machen dürfen.



DIE AUSZEICHNUNGEN bei der Honigprämierung reichten für zehn Imker des Bezirksimkervereins Wertheim von Bronze bis Gold, darunter war viermal das Spitzenergebnis Ia. Unser Bild zeigt die erfolgreichen Imker. In ihrer Mitte (mit Teller) der Zweite Vorsitzende Johann Vogeltanz, der im Landesverband die beste Note für seinen Blütenhonig »Steintaler« und damit den Ehrenpreis des Ministeriums Ländlicher Raum Baden-Württemberg erhielt.

Foto: Stapf

Pflanz 63/99

Raps - C 20, 20, 50, 40, 40, 30, 30, 40, 30, 40

340

Eiche 1

23

Alnus

Kernobst

39

Rubus Cr

Weide

12

Seuf. Cr

Herbl. H

Herbl. T

Roskastanie

Schnee ball

Placelia

2

Σ Pollen 426

Birke 1

Tanne 1 Dichte

Hartweige 1

Buche

Eibe

Steinobst

Weißklee - Cr

6

Vergissmich 1

1

Heupfer

Holunder

Nädesup

6



Prüfschema für HONIG

3

Aussteller: _____

Landesverband: _____

(Teilnehmer:) _____

Los-Nummer: _____

Bewertungstabelle

Zutreffendes ist angekreuzt

Gewichtungs-
FaktorenGewichtete
Bewertung

1. Aufmachung

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 3

=

4039 ohne Beanstandungen ☐

5

1726 die Lasche des Gewährverschlusses hat sich vom Deckel gelöst ☐

4

1727 sitzt nicht parallel zum Sechseck des Deckels ☐

4

1728 das halbrunde Ende sitzt nicht genau unter dem Schriftzug ECHTER DEUTSCHER HONIG im Innenkreis des Deckels ☐

4

Bei kandierte Honigen: 2966 Honigspuren am Innenrand des Glases ☐

4

2597 Gewährverschluß sitzt schief ☐2598 Gewährverschluß ist faltig ☐

3

2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst ☐3399 Leimspuren sichtbar ☐

3

5042 stärkere Abweichung vom vorschrittmäßigen Sitz der Lasche ☐1746 Deckel war nicht ganz zugeschraubt ☐

3

1748 Deckel weichen im Farbton voneinander ab ☐1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich ☐

3

Bei kandierte Honigen: 1721 Deckeleinlage mit Honig beschmiert ☐1722 Deckelgewinde mit Honig beschmiert ☐

3

1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden ☐ 2967 Honigspuren außen am Glas ☐ 2968 Honigspuren außen am Deckel ☐

2

andere geringfügige Verunreinigungen

1134 am Gewährverschluß ☐1133 außen am Glas ☐1132 am Deckel ☐1131 am Gewinde ☐

2

2126 falscher Gewährverschluß ☐2131 fehlender Gewährverschluß ☐2127 falsches Glas ☐

1

2128 falscher Deckel ☐2129 falsche Einlage ☐1796 Deckel rissig ☐

1

2594 Glas verschmutzt ☐1797 Deckel verschmutzt ☐1951 Einlage nicht erneuert ☐

1

1952 Einlage fehlt ☐

1

9998 nicht bewertbar* ☐

0

2. Sauberkeit des Honigs

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 5

=

4039 ohne Beanstandungen ☐

5

1971 1-3 winzige Verunreinigungen an der Oberfläche ☐1972 an der Seite ☐1973 am Boden ☐

5

4996 sehr schwache Verunreinigungen an der Oberfläche ☐4997 an der Seite ☐4998 am Boden ☐

4

5006 schwache Verunreinigungen an der Oberfläche ☐5007 an der Seite ☐5008 am Boden ☐

3

1871 deutliche Verunreinigungen an der Oberfläche ☐1872 an der Seite ☐1873 am Boden ☐

2

2751 gröbere Verunreinigungen an der Oberfläche ☐2752 an der Seite ☐2753 am Boden ☐

1

9998 nicht bewertbar* ☐

0

3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F, wie vom Aussteller gewünscht)

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 4

=

K: Kandierte Zustand

4039 ohne Beanstandungen ☐

5

2155 Farbe uneinheitlich ☐3216 Kristallflocken am Boden ☐3221 Kandierung etwas zu hart ☐

4

4027 Oberfläche feucht ☐3357 kleine Bläschen im Honig ☐3356 kleine Bläschen an der Oberfläche ☐

4

4028 Oberfläche schief ☐4029 Oberfläche uneben ☐2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig) ☐

3

3217 Kristalle etwas zu grob ☐3222 Kandierung zu hart ☐

3

4036 Oberfläche beschädigt ☐4026 Oberfläche schaumig ☐4037 Oberfläche sehr naß ☐

2

3218 grobe Kristalle ☐3223 Kandierung uneinheitlich ☐

2

2961 Honig schaumig gerührt ☐2962 Honig ist entmischt ☐2963 zeigt erste Anzeichen von Gärung ☐

1

F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonig)

4039 ohne Beanstandungen ☐

5

3356 kleine Bläschen an der Oberfläche ☐5966 wenige Kristalle im Honig ☐

4

3358 Luftblasen auf dem Honig ☐3359 Luftblasen im Honig ☐5567 viele Kristalle im Honig ☐

3

4026 Oberfläche schaumig ☐4999 sehr viele Kristalle im Honig ☐

2

2962 Honig ist entmischt ☐2963 Honig zeigt erste Anzeichen von Gärung ☐

1

9998 nicht bewertbar* ☐

0

4. Geruch

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 1

=

3934 normal honigtypisch ☐1136 abgeschwächt honigtypisch ☐

5

3917 nicht honigtypisch ☐2190 Fremdgeruch ☐

1

9998 nicht bewertbar* ☐

0

5. Geschmack

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 1

=

3934 normal honigtypisch ☐1136 abgeschwächt honigtypisch ☐

5

3917 nicht honigtypisch ☐2195 Fremdgeschmack ☐

1

9998 nicht bewertbar* ☐

0

6. Wassergehalt (infrarotmetrisch bei 20 °C, Rohrzuckerskala)

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 4

=

gemessen %

Heidehonig

9001 unter 20,5% ☐9002 20,5 — 21,4% ☐9003 21,5 — 23,0% ☐

andere Honige

9011 unter 18,5% ☐9012 18,5 — 19,4% ☐9013 19,5 — 20,0% ☐

5

4

3

7. HMF-Gehalt (mit HMF in kg Honig = mg/kg)

Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 5

=

gemessen mg/kg

9021 0,0 — 5,0 mg/kg ☐9022 5,1 — 10,0 mg/kg ☐9023 10,1 — 15,0 mg/kg ☐

5

4

3

Unterschriften der Prüfer

Unterschriften der Prüfer

Ort und Datum

* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen.

erreichte
PreisklasseGewichtete Gesamtbewertung =
geteilt durch
Summe der Gewichtungs-Faktoren
gleich erreichte Qualitätszahl

Fehler, die zum Ausschluß führen

Es ist zu wenig Honig eingewogen worden.
(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 720 g)

Der Honig ist gärig.

Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert.

Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert.

Bei der mikroskopischen Untersuchung wurde festgestellt:

Auslandspollen

(Im Präparat fanden sich mehr als 3 Pollen von Pflanzen, die in Deutschland nicht vorkommen).

Fremdkörper (wie z.B. Pollenersatzstoffe).

Zutreffendes ist angekreuzt

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐



Regeln für die Bewertung, Auswertung und Prämierung

- Die Bewertung der Honigproben erfolgt nach der DLG-5-Punkte-Skala, deren Punkte wie folgt allgemein definiert sind:

Punkte	allgemeine Eigenschaften	Qualitätsbeschreibung
5	volle Erfüllung der Qualitätserwartung	sehr gut
4	geringfügige Abweichung	gut
3	merkliche Abweichung	zufriedenstellend
2	deutlicher Fehler	weniger zufriedenstellend
1	starker Fehler	nicht zufriedenstellend
0	nicht bewertbar	ungenügend

honigspezifischen Prüfmerkmale und Produkteigenschaften/Fehler sind im Prüfschema aufgeführt.

- Die festgestellten Produkteigenschaften/Fehler sind anzukreuzen. Der schwerste Fehler ist maßgebend für die Bewertung des betreffenden Prüfmerkmals. Werden in einem Prüfmerkmal mehrere Fehler gleicher Stärke angekreuzt, so ist die dazugehörige Punktzahl auch gleichzeitig die Bewertung für das Prüfmerkmal.
Die Bewertung für das Prüfmerkmal ist in der Bewertungsspalte (schwarzer Balken) anzukreuzen.
- Die Auswertung der Prüfmerkmal-Ergebnisse wird entsprechend der Methode der Gewichtung vorgenommen. Die honigspezifischen Gewichtungsfaktoren sind im Prüfschema festgelegt.
- Eine Prämierung setzt folgende Bedingungen voraus.

Richtlinien nach DIB

Richtlinien nach DLG

3.1.	Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluß führen“, vorkommen.	Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluß führen“, vorkommen.																		
3.2.	<table><tr><th>Prüfumfang</th><th>Gewichtungs-Faktoren (Summe)</th></tr><tr><td>— vollständige Prüfung</td><td>23</td></tr><tr><td>— Prüfung ohne HMF-Gehalt</td><td>18</td></tr><tr><td>— Prüfung ohne HMF-Gehalt und Wassergehalt</td><td>14</td></tr></table> Für die Preisklasse I sind mindestens 4 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.	Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	— vollständige Prüfung	23	— Prüfung ohne HMF-Gehalt	18	— Prüfung ohne HMF-Gehalt und Wassergehalt	14	<table><tr><th>Prüfumfang</th><th>Gewichtungs-Faktoren (Summe)</th></tr><tr><td>vollständige Prüfung</td><td>23</td></tr></table> In jedem Prüfmerkmal müssen mindestens 3 Punkte (ungewichtet) erreicht werden.	Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	vollständige Prüfung	23						
Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)																			
— vollständige Prüfung	23																			
— Prüfung ohne HMF-Gehalt	18																			
— Prüfung ohne HMF-Gehalt und Wassergehalt	14																			
Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)																			
vollständige Prüfung	23																			
3.3.	<table><tr><th>Preisklassen</th><th>Qualitätszahlen</th></tr><tr><td>Ia</td><td>5,00</td></tr><tr><td>I</td><td>4,50 — 4,99</td></tr><tr><td>II</td><td>4,00 — 4,49</td></tr><tr><td>III</td><td>3,50 — 3,99</td></tr></table> Bei gleichen Qualitätszahlen wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach 1. HMF-Gehalt, 2. Wassergehalt und 3. Sauberkeit.	Preisklassen	Qualitätszahlen	Ia	5,00	I	4,50 — 4,99	II	4,00 — 4,49	III	3,50 — 3,99	<table><tr><th>DLG-Preise*</th><th>Qualitätszahlen</th></tr><tr><td>Großer DLG-Preis</td><td>5,00</td></tr><tr><td>Silberner DLG-Preis</td><td>4,50 — 4,99</td></tr><tr><td>Bronzener DLG-Preis</td><td>4,00 — 4,49</td></tr></table> *werden nur bei DLG-Prüfungen vergeben.	DLG-Preise*	Qualitätszahlen	Großer DLG-Preis	5,00	Silberner DLG-Preis	4,50 — 4,99	Bronzener DLG-Preis	4,00 — 4,49
Preisklassen	Qualitätszahlen																			
Ia	5,00																			
I	4,50 — 4,99																			
II	4,00 — 4,49																			
III	3,50 — 3,99																			
DLG-Preise*	Qualitätszahlen																			
Großer DLG-Preis	5,00																			
Silberner DLG-Preis	4,50 — 4,99																			
Bronzener DLG-Preis	4,00 — 4,49																			

Hinweise für die Aussteller (Teilnehmer)

Es sind neutrale Gewährverschlüsse, ohne Sortenbezeichnung zu verwenden. Der Aussteller (Teilnehmer) hat vor der Einsendung oder Ablieferung den Honig als fest oder als flüssig zu kennzeichnen. Auf dem für die Sortenbezeichnung vorgesehenen Feld ist vor die Ausstellungsnummer (Probennummer) ein K für festen und ein F für flüssigen Honig zu setzen. Bei größeren Ausstellungen (Prüfungen) muß der Einsender von flüssigem Honig damit rechnen, daß bis zur Bewertung durch die Prüfer acht bis zehn Tage vergehen können. Es empfiehlt sich daher, nur solche Honige flüssig auszustellen (anzumelden), die diesen Zustand über einen längeren Zeitraum beibehalten.



Prüfschema für HONIG

5

Aussteller:

Imker-/Landesverband:

(Teilnehmer:)

Los-Nummer: **Nr. 63**

Bewertungstabelle

Zutreffendes ist angekreuzt

Gewichtungs-
Faktoren

Gewichtete
Bewertung

1. Aufmachung

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3 ☒ 2 ☒ 1 ☒ 0

x 2 = **10**

4039 ohne Beanstandungen ☒	5	-
1726 die Lasche des Gewährverschlusses hat sich vom Deckel gelöst	☐ 4	
1727 Gewährverschluß verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	☐ 4	
1728 Das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	☐ 4	
3399 Leimspuren sichtbar	☐ 4	
Bei kandierten Honigen: 2966 Honigspuren am Innenrand des Glases	☐ 4	
2597 Gewährverschluß sitzt schief	☐ 3	
2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst	☐ 3	
5042 stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	☐ 3	
1748 Deckel weichen im Farbton voneinander ab	☐ 3	
Bei kandierten Honigen: 1721 Deckeleinlage mit Honig beschmiert	☐ 3	
2598 Gewährverschluß ist faltig	☐ 3	
1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt	☐ 3	
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich	☐ 3	
1722 Deckelgewinde mit Honig beschmiert	☐ 3	
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	☐ 2	
2967 Honigspuren außen am Glas	☐ 2	
2968 Honigspuren außen am Deckel	☐ 2	
andere geringfügige Verunreinigungen		
1134 am Gewährverschluß	☐ 2	
1133 außen am Glas	☐ 2	
1132 am Deckel	☐ 2	
1131 am Gewinde	☐ 2	
2594 Glas verschmutzt	☐ 1	
2129 falsche Einlage	☐ 1	
1796 Deckel rissig	☐ 1	
1952 Einlage fehlt	☐ 1	
1797 Deckel verschmutzt	☐ 1	
1951 Einlage nicht erneuert	☐ 1	
9998 nicht bewertbar	0	

2. Sauberkeit des Honigs

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3 ☒ 2 ☒ 1 ☒ 0

x 5 = **25**

4039 ohne Beanstandungen ☒	5	
4996 sehr schwache Verunreinigungen an der Oberfläche	☐ 4	
4997 an der Seite	☐ 4	
4998 am Boden	☐ 4	
5006 schwache Verunreinigungen an der Oberfläche	☐ 3	
5007 an der Seite	☐ 3	
5008 am Boden	☐ 3	
1871 deutliche Verunreinigungen an der Oberfläche	☐ 2	
1872 an der Seite	☐ 2	
1873 am Boden	☐ 2	
2751 grobe Verunreinigungen an der Oberfläche	☐ 1	
2752 an der Seite	☐ 1	
2753 am Boden	☐ 1	
9998 nicht bewertbar*	0	

3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht)

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3 ☒ 2 ☒ 1 ☒ 0

x 5 = **25**

K: Kandierter Zustand		
4039 ohne Beanstandungen ☒	5	
2155 Farbe uneinheitlich	☐ 4	
3216 Kristallflocken am Boden	☐ 4	
4027 Oberfläche feucht	☐ 4	
3357 kleine Bläschen im Honig	☐ 4	
3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	☐ 4	
4028 Oberfläche schief	☐ 3	
4029 Oberfläche uneben	☐ 3	
2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	☐ 3	
3217 Kristalle deutlich spürbar	☐ 3	
3222 Kandierung zu hart	☐ 3	
2969 Honig überrührt	☐ 3	
4036 Oberfläche beschädigt	☐ 2	
4026 Oberfläche schaumig	☐ 2	
4037 Oberfläche naß	☐ 2	
3218 grobe Kristalle	☐ 2	
3223 Kandierung uneinheitlich	☐ 2	
2961 Honig schaumig gerührt	☐ 1	
2962 Honig ist entmischt	☐ 1	
9998 nicht bewertbar	0	
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonig)		
4039 ohne Beanstandungen	5	
3356 kleine Bläschen auf der Oberfläche	☐ 4	
5966 wenige Kristalle im Honig	☐ 4	
3358 Luftblasen auf der Oberfläche	☐ 3	
3359 Luftblasen im Honig	☐ 3	
5567 viele Kristalle im Honig	☐ 3	
4026 Oberfläche schaumig	☐ 2	
4999 sehr viele Kristalle im Honig	☐ 2	
2962 Honig ist entmischt	☐ 1	
9998 nicht bewertbar*	0	

4. Geruch

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3 ☒ 2 ☒ 1 ☒ 0

x 1 = **5**

3934 normal honigtypisch ☒	5	
1136 abgeschwächt honigtypisch	☐ 5	
3917 nicht honigtypisch	☐ 1	
2190 Fremdgeruch	☐ 0	
9998 nicht bewertbar*	0	

5. Geschmack

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3 ☒ 2 ☒ 1 ☒ 0

x 1 = **5**

3934 normal honigtypisch ☒	5	
1136 abgeschwächt honigtypisch	☐ 5	
3917 nicht honigtypisch	☐ 1	
2190 Fremdgeschmack	☐ 0	
9998 nicht bewertbar*	0	

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20 °C DIN/AOAC-Methode)

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3

x 4 = **20**

Heidehonig		
9001 unter 18,9 %	☐ 5	
9002 18,9 - 19,8 %	☐ 4	
9003 19,9 - 21,4 %	☐ 3	
andere Honige		
9011 unter 16,9 %	☐ 5	
9012 16,8 - 17,3 %	☐ 4	
9013 17,4 - 18,0 %	☐ 3	

7. HMF-Gehalt (mg HMF in kg Honig = mg/kg)

Bewertung: ☒ 4 ☒ 3

x 5 = **20**

9021 0,0 - 5,0 mg/kg	☐ 5	
9022 5,1 - 10,0 mg/kg	☐ 4	
9023 10,1 - 15,0 mg/kg	☐ 3	

Unterschriften der Prüfer

* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen

Unterschriften der Prüfer

Ort und Datum

erreichte
Preisklasse

Gewichtete Gesamtbewertung = **115**

geteilt durch
Summe der Gewichtungs-Faktoren **23**

gleich erreichte Qualitätszahl **50**



Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis

Anlage 1 (zu den §§ 1, 3 und 4) Begriffsbestimmungen, Verkehrsbezeichnungen

Abschnitt I

Allgemeines

Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen.

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von nahezu farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder teilweise bis durchgehend kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von der jeweiligen botanischen Herkunft bestimmt.

Abschnitt II

Honigarten

Nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung werden folgende Honigarten unterschieden:

Verkehrsbezeichnung	Begriffsbestimmung
1. Blütenhonig oder Nektarhonig	vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig
2. Honigtauhonig	Honig, der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Exkreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile stammt
3. Wabenhonig oder Scheibenhonig	von Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen der von ihnen frisch gebauten Honigwaben oder in Honigwaben aus feinen, ausschließlich aus Bienenwachs hergestellten gewaffelten Wachsblättern gespeicherter Honig, der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird
4. Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig	Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält
5. Tropfhonig	durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
6. Schleuderhonig	durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
7. Presshonig	durch Pressen der brutfreien Waben ohne oder mit Erwärmung auf höchstens 45 Grad C gewonnener Honig
8. gefilterter Honig	Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden
9. Backhonig	Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist

[zum Seitenanfang](#)
[Datenschutz](#)
[Seite ausdrucken](#)