

Honig: Ein Naturprodukt

Wie entsteht Honig?

- Die Hauptquelle für Honig ist der Nektar von Blütenpflanzen. Als weitere Quelle kommt die gelegentliche Massenvermehrung von verschiedenen Rinden- und Schildläusen hinzu, bei der dann in ausreichenden Mengen Honigtau (zuckerhaltige Ausscheidung der Läuse) entsteht. Der von Honigtau gewonnene Honig wird als Waldhonig bezeichnet.
- Für ihre Sammelflüge benötigen Honigbienen warme Temperaturen ab ca. 12 Grad und trockenes Wetter.
- Für ein Kilogramm Honig müssen die Bienen rund 100'000 Ausflüge machen.
- Sammelbienen saugen den Nektar oder Honigtau über ihren Rüssel auf und transportieren ihn in ihrer Honigblase in den Stock. Dort wird der zuckerhaltige Saft an die Stockbienen weitergegeben. Diese geben bieneneigene Stoffe (Enzyme) hinzu und reduzieren den Wassergehalt.
- Die durch die Bienen hinzugefügten Enzyme bewirken eine Veränderung des Zuckerspektrums und die Entstehung von Inhibinen. Diese hemmen das Wachstum von Hefen oder Bakterien. Die Reduzierung des Wassergehalts erfolgt in zwei Schritten: Zuerst wird ein Tropfen Nektar über den Rüssel mehrfach herausgelassen und wieder eingesaugt. Ab einem Wassergehalt von ca. 50 % wird der Nektar über dem Brutnest auf den Wabenzellen ausgebreitet. Durch kräftiges Fächeln mit den Flügeln und die dort herrschende Temperatur wird Wasser verdunstet, bis der Honig einen Wassergehalt von ca. 16 – 18.5 % (Qualitätsanforderung von Siegelhonig) erreicht.
- Nun werden die Lagerzellen (Honigwaben) des Honigs mit einer luftundurchlässigen Wachsschicht überzogen.

Wieso sammeln Bienen Honig?

Bienen ernähren sich einerseits von Pollen (Eiweiss), anderseits von Honig (Kohlenhydrate), beides sammeln sie mehrheitlich von Blühpflanzen. Weil es nicht das ganze Jahr über blüht und weil die Bienen im Winter nicht ausfliegen können, sammeln sie einen Vorrat an. Wenn es ein grosses Trachtangebot gibt, füllen die Bienen die letzte vorhandene Zelle mit Honig. Die Imkerschaft nutzt dieses Vorgehen, indem den Bienen in Trachtzeiten Honigwaben zugegeben werden, die diese zusätzlich füllen können. Diese Honigwaben werden dann entnommen und geerntet.

Honigtracht

Die Imkerschaft spricht von Honigtracht, wenn die Bienen über eine gewisse Anzahl Tage erhebliche Mengen von Nektar oder Honigtau ins Volk bringen. Herrschen Trachtverhältnisse, so nimmt das Gewicht eines Bienenvolkes ohne weiteres zwei, drei Kilogramm – manchmal auch massiv mehr - pro Tag zu.

Damit es zur Honigtracht kommt, müssen verschiedene Faktoren zusammenspielen:

- Volksstärke: Bienenvölker müssen stark und gesund sein, damit ihre tausenden von Bienen auf einen Sammelflug gehen können.
- Temperatur: Bienen fliegen im Regelfalle erst ab etwa 12° Celsius aus.
- Witterung: Regen und Wind behindern die Bienen am Ausflug.
- Blütezeit: Diese dauert je nach Pflanze nur wenige Tage oder Wochen. Wenn zu diesem Zeitpunkt das Wetter nicht stimmt oder die Völker noch zu wenig entwickelt sind, gibt es keine Honigtracht. Weil die Blütezeit derselben Trachtpflanzen nach Regionen und Höhenlagen verschieden sind, gibt es grosse lokale Unterschiede bei der Honigtracht.

Im Lichte dieser Faktoren ist eine Voraussage, ob es viel Honig gibt oder nicht, praktisch nicht möglich. Es gibt auch Jahre, in denen gar kein Honig geerntet werden kann und die Bienen ohne Zufuhr von Futter durch die Imkerschaft verhungern würden.

Zusammensetzung

- Bienenhonig entsteht aus dem gesammelten Nektar (Blütenhonig) oder Honigtau (Waldhonig) und besteht hauptsächlich aus Trauben- und Fruchtzucker. Neben diesen und weiteren Zuckerarten enthält Honig 15 bis 18,5 % Wasser sowie Enzyme, Vitamine, Aminosäuren, Pollen, Aroma- und Mineralstoffe. Dank dieser Zusammensetzung ist Honig gesünder als Haushaltszucker.

Misch- und Sortenhonige

- Schweizer Sortenhonige finden sich selten auf dem Markt. Einzig im Tessin hat Akazien- und Kastanienhonig eine lange Tradition. Viel häufiger werden bei uns Mischhonige angeboten. Der Honig wird aber nicht von Imker/-innen gemischt, sondern widerspiegelt die vielfältige Flora im Fluggebiet der Sammelbienen.
- Wenn auch reine Sortenhonige selten sind, so herrscht doch bei den meisten Schweizer Honigen eine bestimmte Trachtpflanze vor, welche dann mehr oder weniger den Geschmack und die Konsistenz des Honigs bestimmt. Eine Übersicht finden Sie [hier](#).

Honiglagerung

- Honig behält seine lange Haltbarkeit nur, wenn er auch korrekt gelagert wird. Er sollte an einem kühlen, trockenen und dunkeln Ort stehen.
- Jeder Honig kristallisiert früher oder später. Fest gewordener, auskristallisierter Honig kann durch Erwärmen wieder verflüssigt werden. Dies sollte aber nur im Wasserbad bei Temperaturen von max. 40° C erfolgen. Ein zu starkes Erhitzen des Honigs zerstört wichtige Inhaltsstoffe (Enzyme).

Honigkonsum

- Im Schnitt isst jede Schweizerin und jeder Schweizer 1,3 kg Honig pro Jahr.
- Schweizer Imkereien decken rund einen Drittel dieses Verbrauchs.

Imker/-innen mit dem Goldsiegel verpflichten sich zu mehr!

Die Schweizer Imker/innen sind sehr daran interessiert, die Qualität des Schweizer Honigs hochzuhalten und eine gesunde und möglichst rückstandsfreie Produktion zu gewährleisten. Um dieses Ziel zu erreichen, sind in jeder Sektion ausgebildete Imkerberater/-innen aktiv, welche die neusten Vorschriften und Techniken weitergeben. Einen wichtigen Stellenwert nimmt das goldene Qualitätssiegel des Dachverbands der schweizerischen Bienenzüchtervereine apisuisse ein. Die Regeln für Imker/-innen, die das goldene Honig-Qualitätssiegel verwenden dürfen, sind sehr streng. Solche Imker/-innen verpflichten sich zu mehr qualitätsrelevanten Leistungen zugunsten der Kunden – und auch der Bienen.

Beispiele:

- Die Bienen sollen ein möglichst vielfältiges Angebot an Nektar und Pollen in ihrem Flugkreis haben und auch Wasser soll in der Nähe sein. Beides sind wichtige Voraussetzungen für gesunde Bienen.
- Schädlinge werden nur mit Mitteln bekämpft, die keine bedenklichen Rückstände im Honig verursachen. Der Honig wird vom Imkerverband (apisuisse) stichprobenartig auf mögliche Problemstoffe analysiert, damit Gegenmassnahmen getroffen werden können, bevor ein Problem entsteht.
- Der Honig wird auf den Wassergehalt und Geschmack, Geruch und Aussehen geprüft und das Resultat dokumentiert. Im Gegensatz zum Gesetz, das 20 % Wassergehalt erlaubt, dürfen Siegelhonige nur maximal 18.5 % Wasser enthalten. Damit wird die Qualität erhöht und die Gefahr vermindert, dass der Honig fermentiert oder sauer wird.
- Der Honig wird, wenn überhaupt, nur sehr vorsichtig erwärmt, so dass keine wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden. Auch der gesunde Pollengehalt bleibt erhalten.

BienenSchweiz, 28. Oktober 2024