



Wissenswertes über Bienen und Imkerei, Teil 8

Fliegende Schwertransporter: Bienen transportieren mehr als die Hälfte ihres Körpergewichtes

Die Entstehung, Gewinnung und Qualitätsmerkmale von Honig

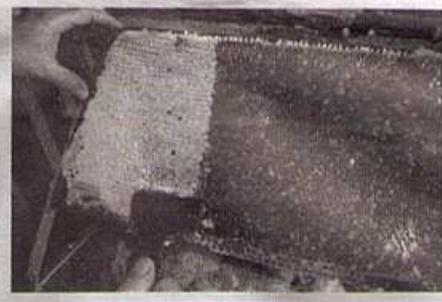
„Nichts gleicht der Seele so sehr wie die Biene, sie fliegt von Blüte zu Blüte wie die Seele von Stern zu Stern, und sie bringt den Honig heim wie die Seele das Licht.“ (Victor Hugo, französischer Schriftsteller 1802 - 1885)

Honig hatte mit wenigen Ausnahmen immer einen besonderen Stellenwert und eine hohe Wertschätzung in der Geschichte der Menschheit. Nicht nur das er über Jahrtausende das einzig verfügbare Mittel zum Süßen von Speisen war – Honig erlangte bereits früh auch eine medizinische Bedeutung und fand Anwendung in der Medizin des antiken Ägyptens, Mesopotamiens und Griechenlands. Doch wie entsteht dieser „süße Saft“ und was macht ihn zu etwas Besonderem? Die beiden Rohstoffquellen für Honig sind Nektar und Honigtau. Nektar wird von den Nektardrüsen (Nek-

Honigblase einer Biene kann 0,05 bis 0,07 ml fassen – mehr als die Hälfte ihres eigenen Körpergewichtes. Bereits während des Transportes sowie bei der Übergabe des Sammelgutes an die Stockbienen werden dem Rohstoff bieneneigene Stoffe zugegeben. Diese Enzyme bewirken eine Veränderung des Zuckerspektrums sowie die Entstehung von Inhibinen. Dies sind Stoffe, welche das Wachstum von Hefen und Bakterien hemmen. Die Stockbienen verringern außerdem durch das häufige Weitergeben, dem Umlagern des Honigs in verschiedene Zellen sowie durch zusätzliches Ventilieren im Bienenstock den Wassergehalt von anfangs über 70% im Nektar auf unter 20% im Honig. Am Ende dieses Prozesses wird der Honig mit luftundurchlässigen Wachsdeckeln verschlossen, Imker be-



Der reife Honig wird von den Bienen in der Wabe mit Wachsdeckeln verschlossen, die der Imker zur Gewinnung des Honigs wieder öffnen muss.



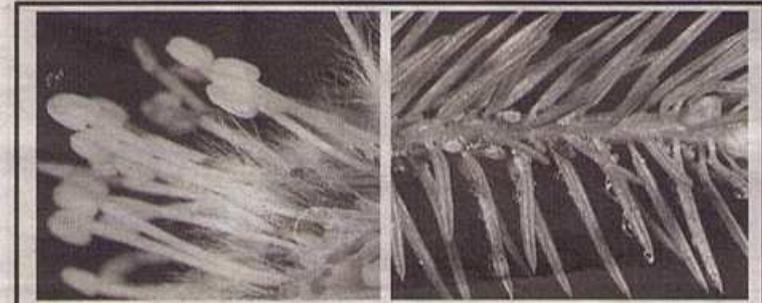
gesiebt, bevor das „flüssige Gold“ in Klär- oder Reifebehälter fließt, von wo aus der Honig in unterschiedliche Gebinde abgefüllt werden kann. Der Prozess bis zur Abfüllung geht ohne Wärmeeinwirkung vonstatten. Die ehemals geläufige Bezeichnung des „kaltgeschleuderten Honigs“ ist demnach eine Irreführung, die eine Werbung mit einer Selbstverständlichkeit darstellte und oft zu Irritationen bei den Verbrauchern führte. Zur Freude der Imker ist diese Bezeichnung seit Juli 2011 mit der Veröffentlichung neuer Leitsätze für Honig nicht mehr zulässig.

Entscheidend für die Qualität eines Honigs sind der Wasser- sowie dessen Enzymgehalt, also die beigesteuerte Menge der bieneneigenen Enzyme: je mehr bieneneigene Enzyme, umso hochwertiger der Honig. Die Menge dieser Enzyme ist dabei zum einen von dem Reifegrad des Honigs sowie zum anderen von Wärmeeinflüssen abhängig. Bei einem zu früh geernteten Honig bleibt den Bienen weniger Zeit, diesen mit ihren körpereigenen Enzymen anzureichern. Ein Wärmeeinfluss spiegelt sich insofern wider, da alle im Honig vorkommenden Enzyme unterschiedlich stark wärmeempfindlich sind und jeder Einfluss von Wärme somit zur Reduzierung dieser wertvollen Inhaltsstoffe beiträgt.

Häufig wird sowohl in industriellen Betrieben als auch in Hobbyimkereien aus Gründen

der Lagerhaltung und Kapitalbindung durch Gläserbevorratung Honig in größeren Gebinden zwischengelagert, um ihn dann zu gegebener Zeit wieder zu erwärmen und in Gläser zu füllen. Selbst wenn diese Erwärmung im Rahmen der Vorschriften des deutschen Imkerbundes eine Temperatur von 40°C nicht übersteigt, so stellt sie dennoch eine Qualitätsminderung des Honigs dar. Auch die Lagerung des Produktes kann entscheidend zu dessen Qualitätsverlust beitragen. So ist von Bedeutung, dass Honig, wenn er über einen längeren Zeitraum gelagert werden soll, trocken, dunkel und bei möglichst gleichbleibend kühler Temperatur gelagert wird. Denn die Enzyme weisen zu der Wärme auch eine Lichtempfindlichkeit auf und eine Lagerung in einer feuchten Umgebung kann eine Gärung des Honigs hervorrufen.

Es gilt demnach auf Vieles zu achten, um die Naturbelassenheit dieses hochwertigen Bienenproduktes zu erhalten und ein Qualitätsprodukt vermarkten zu können. *Fortsetzung folgt*



Die beiden Rohstoffquellen für Honig sind Nektar (links ein Nektartropfen in einer Weidenblüte) und Honigtau (rechts durch Läuse produzierte Honigtautropfen an einer Fichte)

tarien) der Blüten ausgeschieden und ist in erster Linie eine Zuckerkonzentration unterschiedlicher Konzentration. Die zuckerhaltigen Ausscheidungsprodukte pflanzensaugender Insekten (Blattläuse, Schild- oder Rindenläuse, Zikaden) werden als Honigtau bezeichnet. Man sieht diese kleinen Tropfen im Sommer auf Blättern und Nadeln von Bäumen.

Dieser Honigtau stellt die Grundlage für Honigsorten dar, die als Blatt- oder Waldhonig bezeichnet werden. Die Sammelbienen saugen den Honigrohstoff mit ihrem Rüssel auf, speichern ihn in der sogenannten Honigblase und bringen ihn ins Volk. Die

zeichnen diesen Vorgang als Verdeckeln.

Erst dann ist der Honig reif und kann geerntet werden.

Zur Ernte werden diese reifen Honigwaben durch den Imker entnommen und anschließend die Zelle mit einer speziellen Entdeckelungsgabel oder eines Messers bzw. in großen Betrieben mit Entdeckelungsmaschinen entfernt. Nun kann der Honig durch Anwendung der Zentrifugalkraft mit einer Honigschleuder aus den offenen Waben geschleudert werden.

Wachsteilchen werden aus dem geschleuderten Honig in einem darauffolgenden Arbeitsschritt

Imkermeisterin
Dorothea Heiser
Imkerei Heiser
Immenhof
97855 Lengfurt
Tel. 09395/1407
info@heiserimkerei.de
www.heiserimkerei.de