

# Imkertreff 20. Juni 2021, LBS Müllheim

Referenten: Hans Frei, Armin Füllemann

Schwerpunkt des heutigen Imkertreffs:

**Honig: Ernte, Verarbeitung, Honigreglement, Lebensmittelverordnung**

## Honigernte

In Stichworten weist Hans Frei auf einige Punkte hin, welche zur Zeit der Honigernte zu beachten sind:

- Wann ist der Honig erntereif? Wenn 2/3 des eingetragenen Honigs auf einer Wabe verdeckelt sind. Mit der Spritzprobe wird unverdeckelter Honig auf genügende „Reife“ geprüft.
- Blütenhonig kristallisiert - je nach Trachtquelle - unterschiedlich schnell. Abgeschwärmte Völker vermögen den Honigraum nur noch schlecht zu besetzen und genügend warm zu halten, der Honig kristallisiert bereits in den Waben.
- Honig ist hygroskopisch (Hygroskopie bezeichnet in der Chemie und Physik die Eigenschaft von Stoffen, Feuchtigkeit aus der Umgebung - meist in Form von Wasserdampf aus der Luftfeuchtigkeit - zu binden). Geschleudertes Honig soll daher luftdicht gelagert werden. Damit verhindert man zudem auch, dass er über die gleiche Eigenschaft fremde Gerüche aus der Umgebung aufnehmen kann.
- Der Wassergehalt im Honig darf bei Siegelimkern 18.5 %, bei den übrigen Imkern 20 % nicht übersteigen.
- Im langjährigen Schnitt kann pro Volk ca. 10 Kg Honig geerntet werden. Bei der Berechnung der durchschnittlichen Jahresesternte pro Volk kursieren verschiedene Arten, u.a.:
  - Ertrag : aufgefütterte Völker
  - Ertrag : ausgewinterte Völker
  - Ertrag : „geschleuderte“ Völker

Die korrekte Berechnung ist: **ERTRAG** *geteilt durch* **ANZAHL WIRTSCHAFTSVÖLKER**.

## Verarbeitung

Jeder Honig hat eine andere Zuckerzusammensetzung, daher kristallisiert er auch nach unterschiedlich langer Zeit. Die Verarbeitung des geschleuderten Honigs wird von den anwesenden Imkerinnen und Imkern unterschiedlich gehandhabt. Wird beim Blütenhonig eine feine Kristallstruktur gewünscht, so muss er gerührt werden. Drei Möglichkeiten werden erwähnt:

### Handrührer:

Geschleudertes Honig wird abgeschäumt und täglich beobachtet. Sobald sich eine perlmuttfarbige bzw. opalisierende Veränderung zeigt, wird er täglich ca. 5 Minuten bis zum Festwerden gerührt, damit sich keine grobkörnige Kristallstruktur bildet. Durch das Rühren werden die sich bildenden Kristalle „gebrochen“ und es entwickeln sich nur feine Kristalle, welche auch nach abgeschlossener Kristallisation und erneutem Aufwärmen erhalten bleiben.



Der Handrührer ist eine einfache, preisgünstige Methode und eignet sich besonders auch für „Hobbyimker“.

Es ist darauf zu achten, dass möglichst keine Luft in den Honig gerührt wird!

### Rührstab „Rapido“:

Der Honigrührer Rapido ist ein Rührgerät aus zertifiziertem Edelstahl, das durch enorme Scherkräfte die groben und verzahnten Kristalle des Honigs in feine, kugelige Strukturen verwandelt und den Honig somit feincremig macht.



Der Honig wird im Wasserbad oder Wärmeschrank auf ca. 30°C erwärmt.

Für den Rapido benötigt man eine starke Bohrmaschine.

Der nachfolgende Link zeigt eine Anwendung

<https://www.youtube.com/watch?v=5WqXtDb2ZNO>

### Impfen des Honigs

Impfen ist eine Möglichkeit, die Kristallisation eines Honigs zu starten. Man nimmt dazu feinkristallisierten, auf 30-35°C erwärmten Frühtrachthonig und fügt ihn unter Rühren dem flüssigen Honig zu. Die Kristalle des hinzugefügten Impfhonigs bewirken einerseits, dass die Kristallisation beginnt. Zudem fällt diese meist feiner und gleichmäßiger aus, als ohne eine Impfung. Wichtig ist hierfür eine hohe Zahl sehr kleiner Kristalle. Der geimpfte Honig muss ausgiebig gerührt werden, damit sich der Impfhonig sehr gut verteilt! Die Zugabe an Impfhonig liegt meist zwischen 3 % und 10 %.

Um einen Sortenhonig nicht zu verfälschen, kann mit einer so genannten Impfstammlösung gearbeitet werden. Dazu nimmt man erst einen kleinen Teil (etwa 10 %) des zu beimpfenden Honigs ab und impft ihn mit 5 % - 10 % fremdem Honig. Ist diese Stammlösung kristallisiert, so kann damit der gesamte Honig geimpft werden.

## Honigreglement

Auf eine ausführliche Repetition der Anforderungen zur Honigvermarktung wird verzichtet. Als Stichworte werden aber festgehalten:

Die Angaben auf den Etiketten mit der Bezeichnung des Honigs, Name des Imkers oder des Abfüllers, Warenlos, Mindesthaltbarkeitsdatum sind gemäss dem Lebensmittelgesetz (LMG) und der Lebensmittelverordnung (LMV) notwendig. Für die Angabe der Nettofüllmengen gelten Mindestgrössen für die Schrift: 1000g-Glas, 500 g- Glas und 250g-Glas: 4mm und 50 bis 200g-Gläser: 3mm.

Folgende Links helfen dazu weiter:

Reglement zum Honig-Qualitätssiegel:

[https://www.bienen.ch/fileadmin/user\\_upload\\_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Honigreglement\\_apisuisse\\_01.01.2020.pdf](https://www.bienen.ch/fileadmin/user_upload_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Honigreglement_apisuisse_01.01.2020.pdf)

Das neue Lebensmittelrecht und seine Folgen für die Imker/-innen:

[https://www.bienen.ch/fileadmin/user\\_upload\\_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/neues\\_Lebensmittelrecht\\_ab\\_1.5.17\\_1017-SBZ.pdf](https://www.bienen.ch/fileadmin/user_upload_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/neues_Lebensmittelrecht_ab_1.5.17_1017-SBZ.pdf)

Eine Sammlung der für die Imkerei relevanten Artikel aus der Lebensmittelgesetzgebung:









[https://www.bienen.ch/fileadmin/user\\_upload\\_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Lebensmittelgesetzgebung\\_Zusammenstellung\\_Honig.pdf](https://www.bienen.ch/fileadmin/user_upload_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Lebensmittelgesetzgebung_Zusammenstellung_Honig.pdf)

Honig korrekt etikettieren:

[https://www.bienen.ch/fileadmin/user\\_upload\\_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Honig\\_korrekt\\_etikettieren\\_02.2019\\_de.pdf](https://www.bienen.ch/fileadmin/user_upload_relaunch/Dokumente/Honigqualitaet/Honig_korrekt_etikettieren_02.2019_de.pdf)

## Arbeiten nach Betriebskonzept

Link: <https://betriebskonzept.apiservice.ch/Home/Load/7>

Zeitpunkt	Tätigkeiten	
 <p>Linde / Edel-Kastanie</p>	 Vereinigen von gesunden, abgeschwärmten Völkern	
	 Serbelvölker abschwefeln	
	 Trachtlücken erkennen	
	 Notfütterung	 Königin zeichnen
	 Trachtlücken erkennen	 Fütterung

Gemäss Betriebskonzept sind die oben angeführten Punkte zu beachten. Auf dieser Webseite sind auch Links zu folgenden Merkblättern zu finden:

- 3.2. Trachtlücken
- 4.2. Fütterung
- 4.5.1. Königin finden
- 4.7. Völkerbeurteilung und –auslese
- 4.7.2. Völker abtöten
- 4.7.3. Gesunde Völker erkennen

**Zum Abschluss** seiner Ausführungen macht Hans Frei noch folgende Hinweise:

- Öfters musste er während der Schwarmzeit in der Funktion als Bieneninspektor ausrücken, um kleine „Schwarmüberbleibsel“ einzufangen. Dies, weil Imker nach dem Einschlagen eines Schwarms die Kiste verschlossen und sofort abtransportiert hatten. Seine Bitte geht an alle, Schwarmkisten nach dem Einschlagen der Bienen noch bis zum Eindunkeln offen stehen zu lassen, damit auch die Nachzügler und Suchbienen noch „einrücken“ können!
- Der nächste Standbesuch findet statt am 2. Juli 2021, 18:30 h im Raum Stehrenberg.

**Armin Füllemann** zeigt zwei **Kurzfilme**. Sie sind abrufbar unter den folgenden Links:

Winterthurer und Thurgauer Imker erwarten Ertragsausfall bei Honigernte

<https://www.toponline.ch/news/detail/news/imker-aus-winterthur-und-dem-kanton-thurgau-erwarten-bei-der-honigernte-einen-ertragsausfall-00159331/>

Gestreckt mit Zuckersirup? Wie echt ist Honig aus dem Supermarkt?

<https://www.youtube.com/watch?v=SfNC5TCNils>

In der **Schlussdiskussion** wird die Frage zum Unterschied zwischen konventionellem und Bio-Honig beantwortet.

Der Unterschied liegt in der Betriebsweise. Je nach Label sind die gestellten Ansprüche sehr hoch und die Überprüfung kostenpflichtig.

Die Anforderungen an die Bioimkerei gemäss Merkblatt von



abrufbar über Link: [https://partner.bio-suisse.ch/media/VundH/Merkbl/anforderungen\\_bioimkerei\\_2017.pdf](https://partner.bio-suisse.ch/media/VundH/Merkbl/anforderungen_bioimkerei_2017.pdf)

**Wachsmottenbekämpfung:** Ameisensäure darf nicht mehr eingesetzt werden. Als Ersatz ist Essigsäure erlaubt. Dabei ist zu beachten, dass die Waben den Geruch der Essigsäure aufnehmen und dieser auf den Honig übertragen werden kann.

Empfohlen ist die Aufbewahrung in mottensicheren, belüfteten Schränken oder Magazintürmen. Waben dürfen aber nicht bebrütet sein und keine Pollenreste enthalten. Optimal wären natürlich Kühlräume oder Tiefkühler.

VTBF, 23. Juni 2021, ea