

HONIG: SÜSSES GOLD UND SEINE NEBENWIRKUNGEN

Imker wissen, was sie ins Glas füllen

Text Rüdiger Kahlke, Fotos Martin Bädenbender.

Bestäubungsleistung steckt als besondere Qualität mit in jedem Glas Bienenhonig

Mal fein-cremig hell, mal grob-kristallin, mal goldfarben flüssig, mal wie dunkler Bernstein. Immer aber süß: Honig. Gut ein Kilo genießt jeder jährlich – im Durchschnitt. Mit dem Naturprodukt verbinden viele Genuss, manche auch Gesundheit. Was zigtausende von Bienen zusammentragen, füllt meterweise Regale in Supermärkten. Die Auswahl ist riesig, die Preisspanne immens. Testergebnisse lassen aufhorchen. Anfang des Jahres sorgte die Stiftung Warentest für Schlagzeilen: „Jeder vierte Honig ist mangelhaft“, hieß es. Was aber macht guten Honig aus?

Eines vorab: Weder der Preis noch ein Bio-Siegel sind sichere Qualitätsgaranten. Das bestätigt Imker und Honigexperte Dieter Bette. Er war bis zum Frühjahr Honigobmann des Märkischen Kreisimkervereins und leitet Honiglehrgänge des Landesverbandes. „Ein gesundes, starkes Bienenvolk erzeugt auch guten Honig“, sagt der Fachmann. Das ist für ihn die Grundlage für Qualität. Dieser Honig habe einen „geringen Wassergehalt und eine hohe Invertase“ (Enzym, das Zucker aufspaltet, die Red.). Was Bienen sammeln und einlagern, kann durch die weitere Verarbeitung nicht besser werden. „Der Imker kann nur an der Konsistenz noch etwas verbessern, nicht an der Qualität“, betont Bette, der selbst seit mehr als 30 Jahren im Imkerverein Kierspe aktiv ist.

Herkunft und Sorten sind oft unklar oder verbergen sich im Kleingedruckten. Mal steht die spezielle Blüte auf dem Etikett wie Gänseblümchen-, Akazien-, Tannen- oder Orangenhonig. Mal werden als Inhalt allgemeiner Wildblüten oder Waldhonig genannt. Nur 20 Prozent des hier verkauften Honigs kommt auch aus Deutschland. Wer sicher gehen will, wirklich heimischen Honig zu bekommen, muss aufs Etikett achten – oder sich gleich an einen Imker wenden. Die, so Bette, vermarkten fast alle ihren Honig im Glas des deutschen Imkerbundes. Die Form steht für ein Qualitätsversprechen. Bette: „Da ist auf jeden Fall deutscher Honig drin.“ Und: die Richtli-



nien des Deutschen Imkerbundes seien strenger als die Honigverordnung, die für alle gelte.

Honigbewertung bietet Überblick

Seit 1992 müssen die Imker einen Sachkundenachweis erbringen. Der Honig muss unverfälscht sein, sauber, d. h. ohne Fremdstoffe ins Glas kommen und 64 Einheiten Invertase enthalten. Er muss zudem Pollen enthalten, was auch für den Herkunftsnachweis wichtig ist. Bei Honigbewertungen des Landesverbandes werden die Produkte der Imker untersucht. Etwa 70 Honige aus dem Märkischen Kreis werden dabei jedes Jahr bewertet, sagt Bette. Was Bienen produzieren und Imker ernten wird dabei auch auf eventuelle Schadstoffe und Invertase getestet. Werden die Proben gar prämiert, dürfen die Imker mit einem Zusatzetikett auf dem Glas werben. Damit kommt, laut Bette, aus fast jedem Verein im Kreis ein Glas in diese Kontrolle. Das ergibt kreisweit einen guten Überblick über Qualitäten und eventuelle Belastungen.

„Es muss gerecht zugehen“, meint der Experte. An Tests stört ihn etwa, wenn andere Honige abgewertet werden, ohne das Laborergebnisse angegeben werden. Zudem plädiert er dafür, zwischen Sorten- und Blütenhonig zu unterscheiden. Bei Produkten aus dem Supermarkt- oder Discounterregal würden vielfach verschiedene Honige gemischt, oft Importe aus Europa, Asien



oder Südamerika. Der Vorteil der Industrieprodukte: der Geschmack ist jeweils gleich. Auch die Qualität kann top sein, wie Proben von Öko-Test ergeben haben. Die Kritik wird mit dem Testergebnis gleich mitgeliefert. Öko-Test kommt zu dem Schluss, dass Misch-Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern „ökologischer Unsinn“ sei, „da der Honig durch die halbe Welt gefahren und dann zusammengemischt wird.“

Imker vor Ort hingegen wissen, was ins Glas kommt. Sie können nachhalten, was vor dem Schleudern in der Umgebung geblüht hat, welchen Nektar die Bienen eingelagert haben. Und sie wissen, wie weit die Bienen fliegen: bis zu 2,5 Kilometer Entfernung vom Stock. Steht eine Sortenbezeichnung, etwa Tannenhonig, auf dem Glas, muss der Inhalt zu 60 Prozent von diesen speziellen Blüten stammen. Handelt es sich um Blütenhonig, spielt es keine Rolle, was gerade geblüht hat. – Es darf ein bunter Mix sein. Bette rät, mit Imkern zu reden, wenn man einen bestimmten Geschmack oder eine spezielle Tracht bevorzugt. Oder einfach zu probieren: „Ich kaufe Wein, der mir schmeckt. So ist es auch bei Honig. Es kommt auf den eigenen Gaumen an.“

Kunden kommen aus der Region

Das sehen offenbar auch viele „Honigmäuler“ so. „Die Kunden kommen aus der Umgebung, oft Nachbarn, Arbeitskollegen“, weiß der langjährige Honigobmann. Persönlicher Kontakt sei zumeist ausschlaggebend, das Nahrungsmittel vor Ort zu kaufen. „Ein heimisches Produkt ist denen wichtig“, weiß Bette, für den dieser Honig noch ein anderes Qualitätsmerkmal hat. Er nennt es

die „Bestäubungsleistung“. Das sei angesichts des Insektensterbens auch für Imker ein wichtiger Punkt. „Keiner kann das so wie die Honigbiene“, weist Bette auf ein Argument für die Bienenhaltung und Honig aus der Region hin und betont: „Das kann man nicht importieren.“ Allein die Bestäubungsleistung der Insekten hat in Deutschland einen volkswirtschaftlichen Wert von mehr als einer Milliarde Euro jährlich, schätzt das Bundesamt für Naturschutz. Die Erträge würden „ohne eine Bestäubung durch Insekten dramatisch zurückgehen“, mahnt Beate Jessel, Präsidentin des Bundesamtes.

Welche Folgen das haben kann, macht Ulrike Rohlmann, die am Geschwister-Scholl-Gymnasium in Lüdenscheid eine Bienen AG geleitet hat, deutlich. Ihr Beispiel: Ein Bild zeigt einen prall gefüllten Einkaufskorb. Die Schüler sollten herausfinden, welche der Lebensmittel es ohne Insekten nicht geben würde. – Selbst mehrstufig verarbeitete Lebensmittel wie Schokolade gäbe es nicht. Ein anderes Bild zeigt Regale im Supermarkt. Alles, was auf blütenbestäubende Insekten zurückzuführen ist, fehlt. In der Summe sind das 2.500 Produkte. Die Folge: gährende Leere in den Regalen. Ulrike Rohlmann ging es darum, „die Bedeutung der Insekten für unsere Lebensmittel aufzuzeigen.“

Naturprodukt mit „Nebenwirkungen“

Dieser Zusammenhang ist inzwischen vielen klar. Das Interesse am Imkern ist groß. „Viele sind sensibilisiert durch das Artensterben“, weiß Stefan Heinrich, der an der Volkshochschule Volmetal (VHS) Kurse zur Bienenhaltung anbietet. Die Motive seiner Klientel sind unter-





schiedlich. Manche mögen gerne Honig und setzen auf gute Ernährung. Andere möchten mit dem Hobby dazuverdienen und die Urlaubskasse füllen. Eine große Gruppe setzt aber auch auf Naturschutz und Artenvielfalt in Flora und Fauna. Und da sind Honigbienen, zumindest mit Blick auf die Pflanzendiversität, unersetzlich.

Das Naturprodukt der Bienen hat weitere „Nebenwirkungen“. Heinrich verweist in diesem Zusammenhang auf die sinnvolle Freizeitbeschäftigung, die manche im Ruhestand haben möchten. „Das entschleunigt auch“, sagt der VHS-Dozent. Wer mit Bienen umgeht, müsse „sorgfältig und langsam arbeiten“. Er rät zudem, sich einem Verein anzuschließen. Dann kommen der Erfahrungsaustausch und das Gemeinschaftsgefühl dazu. Zudem „bringen Imkerorganisationen auch die Umweltdebatte nach vorne.“ Fachleute sind sich einig: verschwinden die kleinen Krabbler, droht ein Öko-Gau. Dass Honig dann knapper, wahrscheinlich auch teurer wird, ist dabei noch das kleinere Problem.

In AGs gewinnen Schüler selbst Honig, lernen aber auch, welche Bedeutung Bienen für das Öko-System haben. Foto: Rüdiger Kahlke



Dies und das

Das deutsche Wort „Honig“ stammt von einem alten indogermanischen Begriff ab, der ihn der Farbe nach als den „Goldfarbenen“ bezeichnet.

Höhlenmalereien belegen, dass Honig bereits in der Steinzeit als Nahrungsmittel genutzt wurde.

Vor der industriellen Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben war Honig ein wichtiger, oft auch der einzige Süßstoff.

Anfänge der Bienenhaltung gab es vor etwa 7.000 Jahren in Anatolien. (Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_der_Imkerei)

Hippokrates (um 400 v. Chr.) schrieb dem Honig eine gesundheitliche Wirkung zu. Er lehrte, dass Honigsalben Fieber senken und dass Honigwasser die Leistung der Athleten bei den antiken Olympischen Spielen verbesserte.

Pro Bienenvolk ernten Imker bei uns ca. 20 Kilogramm Honig. Verkauft wird er für 5,50 Euro pro 500-Gramm-Glas.

