

Bienen@Imkerei

Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster
LWG Institut für Bienenkunde und Imkerei, Veitshöchheim
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen Neuendorf

14

2023

Freitag, 02. Juni 2023
Zahl der Abonnenten: 36.739

Hohenheim (ue) - Am Bienenstand

Im Südwesten Deutschlands war es im Frühjahr lange so kühl und regnerisch, dass wir viele Völker füttern mussten, statt uns auf reiche Ernten zu freuen. Teilweise gab es auch an den einzelnen Ständen Unterschiede: die stärksten Völker hatten bereits Nektar eintragen, während die schwächeren mehr verbraucht haben, als sie sammeln konnten. In den letzten Tagen ist es dann warm und trocken geworden – vielleicht sogar wieder zu trocken, so dass auch hier nicht so viel Nektar zu holen war wie erhofft. Teilweise blühen Robinien (Scheinakazie) und Himbeeren, und viele hegen noch Hoffnung auf eine gute Waldhonigsaison, die allerdings dieses Jahr womöglich wieder enttäuscht wird.

Lebensmittelunternehmen

Die allermeisten Imkerinnen und Imker betreiben die Imkerei als Hobby, so wie andere vielleicht Briefmarken sammeln, neue Rezepte ausprobieren oder im Sportverein aktiv sind. Im Unterschied zu diesen anderen Hobbies haben wir Imker*innen aber eine besondere Verpflichtung, weil wir Lebensmittel herstellen und in den Verkehr bringen (sogar dann, wenn wir nur ein paar Gläser verschenken). Auch in diesem Fall sind wir dazu verpflichtet, von der Arbeit an den Völkern bis zum Verkauf oder Verschenken der Honiggläser hohen Hygieneanforderungen (und Dokumentationspflichten!) zu genügen.

Hygiene am Bienenstand

Bei der Durchsicht der Völker sollten Waben nicht auf dem Boden abgestellt werden, sondern besser in einer Leerzarge oder einem angehängten Wabenhalter zwischengelagert werden. Rauch sollte gezielt und nicht übermäßig eingesetzt werden und es dürfen keine Aschepartikel herausfliegen, die dann in offenen Honigzellen landen könnten. Eine daumendicke lockere Schicht frisches Gras auf dem Rauchgut kann Asche zurückhalten. Die Spritzprobe zeigt, ob der Honig noch zu viel Wasser enthält: finden sich nach ruckartigem Schütteln einer Wabe (mit den offenen Zellen nach unten) Tröpfchen, so muss der Honig noch von den Bienen bearbeitet werden. Leider können wir nicht im Umkehrschluss davon ausgehen,

Was zu tun ist:

- Schwarmkontrolle
- Ablegerbildung und -pflege
- Drohnenrahmen schneiden

Stichworte:

- Imkerei als Lebensmittelunternehmen
- Dokumentationspflicht

dass der Honig reif ist, falls es nicht spritzt – Sicherheit gibt letztlich nur eine [Messung](#). Die Ernte des reifen Honigs kann mit einer Bienenflucht stressfrei erfolgen, die Honigräume können zargenweise abgenommen und direkt mit einem gewöhnlichen Innendeckel bienendicht verschlossen werden. Dazu sollte die Bienenflucht 24h zuvor zwischen Brut- und Honigraum eingelegt werden. Zuverlässig funktioniert es nur mit unbebrüteten Waben, bei Bienenfluchten mit großer „Einstiegsfläche“ (z.B. Rautenform) finden die Arbeiterinnen schneller den Weg in den Brutraum.

Persönliche Hygiene

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln gelten strenge Regeln; manches davon machen die meisten automatisch, an anderes muss man sich erst nochmal erinnern. Dabei helfen [Checklisten](#) nichts zu vergessen, die Sie dann einfach [abhaken](#) können. Dazu gehört das sehr sorgfältige Waschen der Hände (denken Sie an die zweimal „Happy Birthday“ singen beim Händewaschen, dann sind es die erforderlichen, sich sehr lang anführenden 30 Sekunden!), saubere Arbeitskleidung und ein Haarnetz oder eine andere hygienische Kopfbedeckung (um Haare im Honig zu vermeiden). Etwaige Wunden müssen abgedeckt sein. Über das Pflaster bzw. den Verband kommt am besten ein Einmal-Handschuh, damit der Verband nicht plötzlich im Honig liegt. Das gilt sowohl beim Schleudern als auch bei den weiteren Schritten (Klären, Abschäumen, Rühren, Abfüllen), und natürlich auch für etwaige Mainzelmännchen, die Ihnen helfen. Sie müssen Ihre Helferinnen und Helfer anleiten und dann auch kontrollieren, ob sich alle vorschriftsmäßig verhalten. Häufiges Händewaschen ist anzuraten, nicht nur nach jedem sanitären Stopp.

Hygiene im Schleuderraum

Ob in einem dauerhaft eingerichteten Raum oder in der für dieses Ereignis speziell vorbereiteten heimischen Küche, die [Anforderungen](#) an den Schleuderraum sind hoch: Der Raum muss trocken, sauber, frei von Fremdgerüchen sein (z.B. in der Küche: Mülleimer leeren, nebenbei weder essen noch rauchen), fließendes Wasser und Seife und frische Handtücher müssen vorhanden sein, Boden und Wände sollten leicht zu reinigen sein, und der Raum muss frei von Schädlingen sein (z.B. Mäuse, Motten, Ameisen, ...). Achten Sie darauf, dass keine Staubflusen von z.B. Deckenlampen und Schränken herabgeweht werden können – es muss wirklich peinlich sauber sein! Alle Gerätschaften müssen sauber und lebensmittelecht sein, in der Regel Edelstahl, lebensmittelechter Kunststoff und Glas. Dazu gehören unter anderem Entdeckelungsgabeln, Entdeckelungsgeschirr, Schleuder, Siebe, Abfüllkannen und Hobbocks, ggf. Honigsumpf, Rührgeräte, ... Diese Gerätschaften werden einige Tage zuvor mit reichlich heißem Wasser gereinigt und trocknen dann ab oder werden (wenn es nicht anders geht) mit einem flusenfreien Handtuch trockengerieben.

Honig darf keine Fremdkörper enthalten – d.h. auf gar keinen Fall Haare, Farbabrieb (z.B. von Schleuder, Stockmeisel oder Rührgerät), Metallteile (z.B. Späne bei unsachgemäßem Rühren mittels Bohrmaschine), aber auch keine Beinchen von Bienen, Wachstückchen etc. Durch geeignete Siebe können die gröberen und die meisten feinen Bestandteile herausgesiebt werden, Honigsehtücher und Spitzsiebe entfernen auch sehr kleine Wachspartikel. Hinreichend langes [Klärenlassen](#) bei Raumtemperatur mit anschließendem Abschäumen entfernt feine Wachspartikel (aber keine Unterlegscheibe oder Schräubchen, falls diese in die Schleuder gefallen sein sollten).

Teilweise noch strengere Hygienemaßnahmen gelten für die Gewinnung und Verarbeitung von Gélee royale und Pollen, die als eiweißreiche Stoffe deutlich anfälliger für Verderb sind als Honig.

Hygiene im Honiglager

Auch für die Lagerung von Honig gilt: achten Sie auf Sauberkeit! Der Lagerraum muss frei von Schädlingen, trocken, dunkel und kühl sein. Anzustreben sind $\leq 55\%$ relative Luftfeuchtigkeit und $\leq 14\text{ °C}$. Außerdem muss für alle Fässer, Eimer, Gläser [eindeutig](#) hervorgehen, wann der Honig geerntet wurde und zu welcher Charge (Los) er gehört.

Dokumentationspflicht

Wenn Sie Lebensmittel produzieren, besteht die Pflicht zur Dokumentation. Auch dann, wenn Sie Honig nur verschenken! Sie müssen die [Hygienemaßnahmen](#) nicht nur penibel durchführen, sondern auch dokumentieren. Wenn Sie [Checklisten](#) verwenden, können Sie nichts vergessen und gleichzeitig nachweisen, dass Sie alles ge-

tan haben, um ein hochwertiges Produkt herzustellen und bei dessen hoher Qualität zu erhalten. Die gesetzlich vorgeschriebene Rückverfolgbarkeit kann durch eine Losnummer erfolgen oder eine andere eindeutige Kennzeichnung (z.B. weil Sie genau eine Frühjahrs-honigernte 2022 hatten und dadurch aller Honig zu dieser Ernte gehört).

Honigetiketten

Bei der Gestaltung der Honigetiketten haben Sie manche Freiheiten und können ihre Produkte dadurch eventuell als Marke mit Wiedererkennungswert etablieren. Andererseits gibt es eine ganze Reihe an Kennzeichnungsvorschriften, die erfüllt sein müssen! Ein hoher Wiedererkennungswert ist beim Warenzeichen des D.I.B., „Echter Deutscher Honig“, gegeben. Zudem sind die Gewährstreifen so vorbereitet, dass nicht viel schiefliegen kann. Dazu gehören diese Angaben:

Produktbezeichnung (Honig); Herkunftsland (Deutschland); Name der Imkerei (mit Anschrift); Füllmenge (in Gramm oder Kilogramm, dabei hängt die Schriftgröße von der Gebindegröße ab (ab 200 g mindestens 4 mm, über 1.000 g mindestens 6 mm)); Hinweise zur Lagerung (dunkel, trocken und vor Wärme geschützt lagern); und das Mindesthaltbarkeitsdatum (in hinreichend großer Schrift, mindestens 1,2 mm (wenige Ausnahmen bei sehr kleinen Gefäßen)). Beim Mindesthaltbarkeitsdatum hat die Formulierung „Mindestens haltbar bis TT.MM.JAHR“ den Vorteil, dass damit zugleich die Rückverfolgbarkeit (Losnummer) möglich ist, sofern das jeweilige Datum nur für ein einziges Honig-Los verwendet wird. Mit einer geeichten Waage stimmt auch die Füllung des Honigglases mit der Mengenangabe überein.

Weitere ausführliche Informationen finden Sie z.B. in diesen [Broschüren](#) und als [Merkblätter](#).

Kontakt zum Autor

Dr. Ulrich Ernst

Ulrich.Ernst@uni-hohenheim.de

Der nächste Infobrief erscheint am
Freitag, 09. Juni 2023

Impressum: siehe Infobrief 01/2023