



Honig – vom Bienenstock bis zum Glas und zur Lagerung

Merkblatt für Grundkurs

Vorliegend werden die wichtigsten Punkte aufgezeigt. Für tiefere Informationen steht Ihnen der Betriebsprüfer jederzeit zur Verfügung.

- **Was man generell über den Honig wissen muss:**
 - Honig ist stark hygroskopisch. Honig absorbiert (lat: aussaugen in sich aufnehmen) in feuchter Umgebung schneller als er in einer trockenen abgibt.
 - Bei einer Luftfeuchtigkeit von 60% und mehr nimmt der Honig Feuchtigkeit und auch jeden vorherrschenden Fremdgeruch auf. Erst bei einer Feuchtigkeit von < 52 % kann der Honig Wasser abgeben.
 - Da der Honig beim Konsumenten meist nicht im Kühlschrank gelagert wird, muss gewährleistet sein, dass es auch bei Lagerung bei Raumtemperatur zu keiner Gärung kommt. Bei einem Honig mit einem Wassergehalt von < 17,5% sind die Hefen weitestgehend inaktiv. Also Honig an Wiederverkäufer nur < 17,5 % Wassergehalt.
 - Hefen natürlichen Ursprungs. Jeder Honig enthält von Natur aus osmophile Hefen. Kommt es nun beim Honig zu einem höheren Gehalt an Wasser bzw. einer Erhöhung der Wasseraktivität, so steigt die Hefezahl und der Honig beginnt in Abhängigkeit von Zeit und Temperatur zu gären.

Arbeit am Bienenstand

- **Der Zeitpunkt der Wabenentnahme ist von grosser Bedeutung**
 - Reifungsdauer vom Futtersaft (Nektar und Honigtau) bis zum Honig beträgt 1 – 3 Tage
 - Entnahme in den Abendstunden kann Wassergehalt um 1% höher liegen als am nächsten Morgen, da der Tageseintrag noch nicht ausreichend getrocknet wurde.
 - Eine Entnahme der Waben am Morgen ist deshalb zu empfehlen
 - Es eignet sich auch schlechtes Wetter, wobei dann die Honigwaben unverzüglich trocken gelagert werden müssen.
 - Der Wassergehalt des frisch eingetragenen Rohstoffes Nektar oder Honigtau beträgt ca. 75%.
- **Spritzprobe bei nicht gänzlich verdeckelten Waben vornehmen.**
 - Spritzprobe allein ist kein hundertprozentiges Indiz, dass der Honig genügend getrocknet ist.

- Honig darf für das Goldsiegel – Labelprogramm einen Wassergehalt von nur max. 18,5 % aufweisen. Gemäss Lebensmittelgesetz 20 % gestattet > jedoch **NICHT** zu empfehlen.
- Selbst unter den verdeckelten Zellen kann es vorkommen, dass der Wassergehalt (WGH) über 18,5 % liegt.
- Deshalb am Stand oder zu Hause die kritischen Waben vor dem Schleudern mittels Refraktometer die Höhe des Wassergehalts überprüfen.

Im Verarbeitungsraum

➤ Anforderungen an den Raum

- Raum muss bienendicht sein
- Sauber und gepflegt. Vollständig geruchsfrei. Er erlaubt ein Arbeiten nach den Vorgaben der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
- Wasser in Trinkwasserqualität muss in unmittelbarer Nähe vorhanden sein,

➤ Anforderungen an die Gerätschaften und Behältnisse

- Eine zeitgemässe Imkerei verwendet ausschliesslich Edelstahl und lebensmittelechter Kunststoff. Die Lebensmittelechtheit der Kunststoffe ist an den beiden eingegossenen Zeichen Glas und Gabel zu erkennen. Diese Zeichen befinden sich in der Regel am Boden.
- Die Gerätschaften wie Entdeckelungsvorrichtung, Schleuder, Abfüllkessel etc. müssen heutzutage, wie erwähnt, aus Edelstahl sein.

➤ Eigentliche Verarbeitung

- Passive Trocknung: Herkömmliche Raumentfeuchter können vor und während der Honigverarbeitung verwendet werden. Dies wird empfohlen, damit der Raum im Hinblick auf die folgende Verarbeitung optimal trocken ist. Der Raumentfeuchter kann während des Schleuderns und Honigverarbeitung verwendet werden. Bei der Honigmanipulation entsteht durch die Temperatur eine hohe Raumfeuchtigkeit und mit dem Entfeuchter kann so verhindert werden, dass die Feuchtigkeit vom Honig aufgenommen wird.
- Aktive Trocknung: Professionelle Trocknungsgeräte sind verboten. Es würden dabei dem Honig wertvolle Aromastoffe entzogen.
- Die Siebe müssen für das Sieben des Honigs derart beschaffen sein, dass der natürlich gesammelte Pollen im Honig erhalten bleibt. Im schweizerischen Fachhandel sollten nur Siebe erhältlich sein, die diesem Kriterium entsprechen.

➤ Nach der Honiggewinnung, sprich nach dem Schleudern

- Honig mehrere Tage ruhen lassen.
- Dabei steigen eventuelle Verunreinigungen wie kleinste Wachsteilchen mit den Luftbläschen an die Oberfläche und verbleiben im Schaum
- Dieser Schaum wird zur Gänze abgeschöpft und dieses Abschöpfen wird täglich wiederholt bis es keine Schaumerzeugung mehr gibt.
- Wird Honig vor der Lagerung nicht vom Schaum befreit, kann dieser den Honig in Gärung bringen. Im Schaum ist ein höherer Anteil an Wasser gebunden als in der gesamten Honigmasse. Dieser erhöhte Wassergehalt begünstigt die Gärung. In weiterer Folge tritt die Hefe in den Honig ein und führt letztlich dazu, dass die gesamte Honigmasse in Gärung übergeht.
- **KEINE Mischung** mit Honig mit tiefem Wassergehalt vornehmen. In der Folge wird der Honig im Glas scheiden.

➤ Lagerung

- Nur vollständig gesiebten bzw. gereinigten Honig zur Lagerung bringen.

- Nur lebensmittelechter Kunststoff oder Edelstahl als Lagergebinde zur Lagerung von Honig.
 - Raumtemperatur möglichst gleichmässig halten (empfohlen unter 15 Grad C).
 - Jegliche Temperatur und Lichteinwirkung schmälern die Qualität von Honig.
 - Bei korrekter Lagerung steigt der sogenannte HMF – Wert nur sehr gering. Wird Honig Wärme und Licht ausgesetzt spaltet sich bei der Zuckermwandlung HMF ab. Systematischer Name von HMF: Hydroxy-methyl-Furfural.
 - HMF ist in geringen Mengen auch im frischen Honig enthalten.
 - Bei korrekter Lagerung kühl (unter 15 Grad C und ohne Lichteinwirkung wird der Honig bis zu 5 Jahren kaum eine Wertminderung erfahren.
- **Abfüllen und Etikette: Deklaration und Adresse**
- Der BZV Werdenberg hat eine eigene Honigetikette. Das entsprechende Druckprogramm befindet sich auf der Webseite.
 - Als Warendecklaration ist man mit der schlichten Bezeichnung "Honig" oder "Schweizer Bienenhonig" vom Recht her gesehen auf der sicheren Seite.
 - Das Lebensmittelgesetz definiert zum Beispiel Blütenhonig und Honigtauhonig wie folgt:
 - Blütenhonig: Honig der hauptsächlich aus Nektarien Säften von Blüten stammt.
 - Honigtauhonig: Honig der hauptsächlich aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus sich auf solchen befindlichen Sekreten stammt.
 - Eine Deklaration als Sortenhonig kann nur auf Grund einer Pollenanalyse durch ein offizielles Institut (Kathrin Bieri, Kehrsatz) vorgenommen werden.
 - Die Zahlen für die Gewichtsdeklaration müssen mindestens 4 mm hoch sein.
 - Als Maximalhaltbarkeitsdatum wird das Erntejahr plus 3 Jahre (Ende) angewendet. Also für das Erntejahr 2021: "Mindestens haltbar bis Ende 2024". Letzten Endes trägt der Imker die volle Verantwortung über die Qualität seines Honigs. Ein tieferes Maximalhaltbarkeitsdatum ist mithin möglich.
 - Auf der Etikette muss ferner die vollständige Postadresse mit Namen und Vorname angegeben sein.
 - Angabe der Losnummer obligatorisch. Nach dem Buchstaben "L" eine Nummer angeben.
 - Nur saubere und vollständig gewaschene Gläser verwenden. Gebrauchte und zurückgegebene Gläser müssen vorgereinigt und alte Etiketten entfernt werden. Die Hauptreinigung erfolgt in einem Geschirrspüler.
 - Immer neue Deckel verwenden. Beim Verzehr von Honig wird das Glas wiederholt geöffnet und verschlossen. Dadurch kommt es zur Verletzung der Metalloberfläche. Das Metall in Verbindung mit dem Honig korrodiert und führt so zu Ablagerungen am Glashals. Gebrauchte Metalldeckel sind für eine weitere Verpackung von Lebensmittel nicht mehr geeignet.
 - Weiter sieht das Lebensmittelgesetz die Aufzeichnung der Rückverfolgbarkeit vor. Somit ist jeder Honigproduzent verpflichtet pro Los ein Rückstellmuster für eine allfällige spätere Kontrolle oder dass bei Beanstandungen durch Kunden ein solches zur Verfügung steht.

Konsumenteneinschränkung

- **NIE Honig für Kleinkinder abgeben**

- Darmflora bei Kindern unter einem Jahr nicht entsprechend aufgebaut, um das in naturbelassenen und unverarbeiteten Lebensmitteln vorkommende Bakterium "Clostridium botulinum" unschädlich zu machen.
- Kinder unter 1 Jahr sollten keinen Honig verzehren, da Sporen enthalten sein können, die Säuglingsbotulismus auslösen können.
- Die von diesem Bakterium gebildeten Nervengifte, zählen zu den stärksten Giften, die man kennt. Führt im schlimmsten Fall zum Tod!

!!! Ein Muss für jeden Imker > gilt auch für NICHT Siegelimker !!!

- Von jedem Warenlos muss ein Rückstellmuster, 250 g Glas, erstellt werden und bis zur Mindesthaltbarkeit aufbewahrt werden.
- Das kantonale Lebensmittelinspektorat kann dies jederzeit zur Überprüfung verlangen.
- Desgleichen gilt auch für die Dokumentation der Nachvollziehbarkeit der Produktion, d.h. das Erstellen des Formulars Selbstkontrolle und Honigkontrollblatt.

Und zum Schluss in eigener und in Ihrer Sache

Apisuisse Goldsiegelprogramm – Label Programm

In einer Welt fast ohne Grenzen ist es nicht leicht, die Herkunft von Honig und Bienenprodukten nachzuvollziehen. Honig aus eigener Heimat, den Regionen und Landschaften der Schweiz, ist purer Genuss – für Körper und Geist.

Mit dem "Apisuisse-Goldsiegelprogramm" geben Sie den Konsumenten die Garantie auf Honig direkt vom Imker und auf Spitzenqualität aus Ihrer Heimat.

- Die Kunden erkennen die Regionalität und den Qualitätsvorsprung.
- Die Möglichkeit der wiederkehrenden Kontrolle bringt auch eigene Sicherheit in der Vermarktung der Produkte.
