

# FRAGEN UND ANTWORTEN

## ■ Rübergemacht?

**B. V. per E-Mail:** Ich hatte letzten Spätsommer zwei Völker eingefüttert, die nebeneinanderstanden. Bei einer Kontrolle im Spätherbst war eine Beute ohne Bienen und Futter. Nur noch Pollen war vorhanden. Die andere Beute erschien mir hingegen mit ungewöhnlich vielen Bienen bestückt. Ist es möglich, dass das eine Volk übergesiedelt ist und der ganze Futtermittelvorrat umgetragen wurde?

**Antwort:** Die Frage lässt sich kurz mit einem klaren Nein beantworten. Wahrscheinlich wurde das fehlende Volk ausgeräubert, weil es unzureichend gegen die Varroose behandelt worden war

und im Herbst immer schwächer wurde. Vielleicht war es auch weisellos. Da kommt es durchaus vor, dass Bienen zum Nachbarn wechseln, wenn auch nicht alle auf einmal. Räuberei und – meist durch einen Eingriff herbeigeführte – Weisellosigkeit hinterlassen Spuren auf Waben, im Beutenboden und am Flugloch, denn Räuber putzen nicht.

*Dr. Gerhard Liebig, ehemaliger Mitarbeiter der LAB Hohenheim*

## ■ Frisch gepresst

**B. L. aus Nordrhein-Westfalen:** Bei unserem letzten Imkertreffen diskutierten wir die Qualität des Honigs kontrovers. Tropf- oder Presshonig soll aufgrund der geringen Behandlung naturbelassener und gesünder sein als geschleudertes Honig – auch weil der Honig mit weniger Sauerstoff in Berührung kommt. Werden solche Aussagen durch Forschungs-

ergebnisse gestützt? Wenn man ohne Absperrgitter imkert, brüten die Bienen manchmal im Honigraum. Gelangt dann beim Pressen der Kot der Bienenmaden in den Honig? Ist deshalb beim Imkern ohne Absperrgitter das Abtropfen des Honigs besser geeignet als das Pressen?

**Antwort:** Sofern keine Wärme eingesetzt wird, werden weder Press- noch Tropf- noch Schleuderhonige geschädigt. Anfang des vorigen Jahrhunderts haben einige Imker gerade bei Presshonig völlig unkontrolliert Wärme eingesetzt, beispielsweise indem sie Heizspiralen ohne Temperaturregelung verwendeten. Daher hatte dieser Honig sogar ein eher negatives Image, das durch Verfälschung aufgrund von Futtereintrag noch verstärkt wurde. Um damals den besseren Schleuderhonig – ohne jegliche Wärmebehandlung – dem Presshonig gegenüberzustellen, wurde der Begriff „kaltgeschleudert“ eingeführt. Diese Bezeichnung ist seit einigen Jahren aber nicht mehr zulässig, da er heutzutage eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellt.

Alle drei Erntevarianten sind naturbelassen. Tropf- und Presshonige sind nicht gesünder als Schleuderhonig. Eher kann das Gegenteil der Fall sein. So kann Presshonig aufgrund des sehr hohen Anteils von Pollen aus Bienenbrotzellen unter Umständen eher Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufweisen, da Pollen wesentlich stärker belastet ist als Honig. Zudem kann der deutlich höhere Anteil an Wachs- teilchen im Presshonig gegebenenfalls zu einer Belastung mit anderen Rückständen, zum Beispiel aus der Varroabehandlung, führen.

Auch Tropf- und Presshonige kommen mit Sauerstoff in Kontakt. Generell erhöht ein Lufteintrag in den Honig das Risiko, dass dieser in Gärung übergeht. Es liegen aber keine wissenschaftlichen Daten vor, die weitere Qualitätsunterschiede zwischen

Honigen unterschiedlicher Ernteverfahren vermuten lassen.

In bebrüteten Zellen lassen die schlüpfenden Bienen ihre Häutungsreste sowie Kot zurück. Diese Reste werden von den Putzbienen nicht komplett ausgeräumt. Dies sieht man schon allein daran, dass mehrfach bebrütete Waben immer dunkler werden und die Zellen ein immer kleineres Volumen aufweisen. Folglich kann es bei der Verwendung von bebrüteten Waben als Honigwaben zum Eintrag von Häutungsresten und Kot in den Honig kommen. Dies geschieht umso wahrscheinlicher und in umso größerem Umfang, je älter die Waben sind und je stärker das Wabenmaterial beim Ernteprozess mechanisch belastet wird – beim Presshonig also eher mehr als beim Schleuder- und Tropfhonig.

Aus den genannten Gründen ist der ausschließliche Gebrauch von unbebrüteten Waben im Honigraum per se besser als die Verwendung von bebrüteten Waben. Gleichwohl ist es beispielsweise in der Heideimkerei üblich, bebrütete Waben einzusetzen oder auch bei der späten Ernte im September oder Oktober bebrütete, dann aber brutfreie Honigwaben aus dem Brutraum zu ernten. Die bebrüteten Waben haben eine größere Stabilität, die beim Schleudern des extrem zähflüssigen, gelatinösen Heidehonigs förderlich ist und Wabenbruch verhindert oder minimiert. In diesem Sonderfall setzen gewissenhafte Imker nur Waben ein, in denen erst sehr wenige Brutzyklen durchlaufen wurden.

*Dr. Werner von der Ohe, LAVES – Institut für Bienenkunde Celle*

## ■ Erlaubte Abweichung

**H. R. aus Hamburg:** Im Septemberheft des Deutschen Bienen-Journals steht auf Seite 17, Honiggläser mit einem Inhalt von 500 g dürften maximal 30 g weniger enthalten. Das Mess- und Eichgesetz schreibt meines Wissens jedoch vor, dass diese Abweichung maximal drei Prozent,

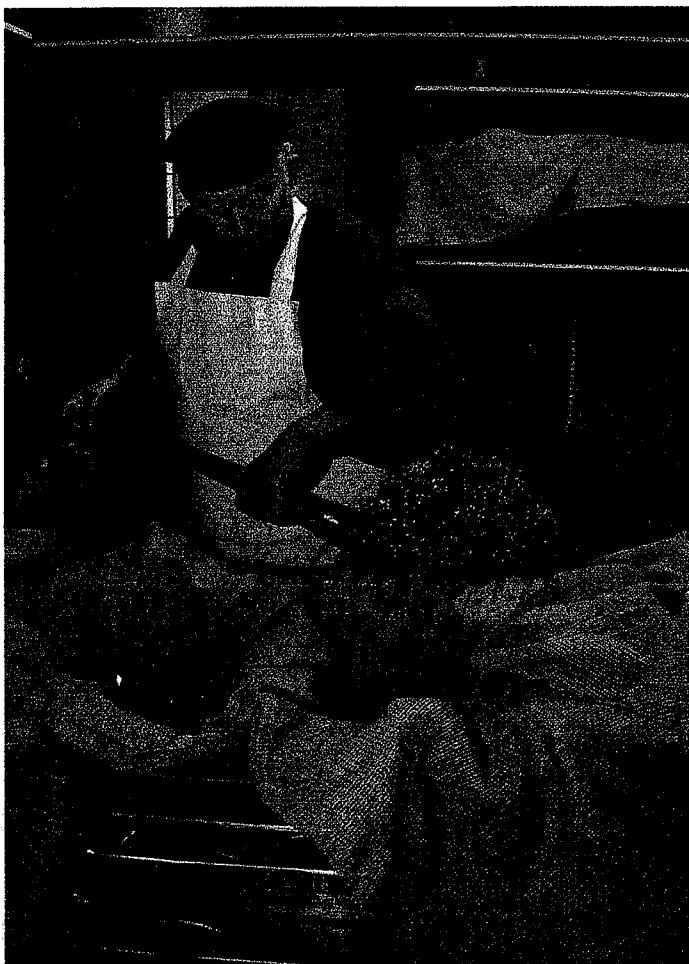


Foto: Sabine Rübensaatz

In der Lüneburger Heide wird Heidehonig zum Teil noch als Presshonig geerntet. Hier befüllt Berufsimker Georg Klindworth eine Honigpresse.

also 15 g, betragen darf. Liege ich da falsch?

**Antwort:** Beim Verkauf von Honig muss der Imker einschlägige Vorschriften beachten. Diese sind grundlegend im Mess- und Eichgesetz festgehalten, dessen Neufassung zum 1. Januar 2015 in Kraft trat. Detailliert ausgeführt sind die Vorschriften allerdings in der Mess- und Eich- sowie der Fertigpackungsverordnung. In letztgenannter sind unter anderem in § 22 Abs. 3 die Minusabweichungen in einer Tabelle aufgeführt, die beim Inverkehrbringen zulässig sind. Demnach beträgt die zulässige Minusabweichung von der Nennfüllmenge bei einem 500-g-Glas 15 g. Diese Minusabweichung wird auch „Herstellergrenze“ genannt. Höchstens zwei Prozent der Gläser einer Charge dürfen diese Grenze noch überschreiten. Wichtig ist hierbei jedoch, dass alle Gläser einer Charge im Mittel die Nennfüllmenge einhalten müssen.

Da die Herstellergrenze in zwei Prozent der Fälle überschritten werden darf, ist eine weitere Regelung für das Inverkehrbringen notwendig. Sie findet sich in § 22 Abs. 4 der Fertigpackungsverordnung. Demzufolge darf die Minusabweichung das Zweifache des genannten Tabellenwertes nicht überschreiten, wenn die Gläser erstmals gewerbsmäßig in Verkehr gebracht werden. Bei 500-g-Gläsern dürfte ein Teil der Gläser also bis zu 30 g weniger enthalten. Alle Gläser die das Gewicht um mehr als 30 g unterschreiten, sind nicht verkehrsfähig. Sie würden beanstandet werden.

Generell mögen die erlaubten Abweichungen recht groß erscheinen. Sie stammen aus einer Zeit, in der die Abfülltechnik noch nicht so ausgereift war. Allerdings kann man von Herstellern, die in kurzer Zeit eine große Anzahl Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge erzeugen, nicht erwarten, dass sie immer punktgenau die richtige Menge treffen. Daher ist das Einräumen von Toleranzen richtig. Am Ende aber

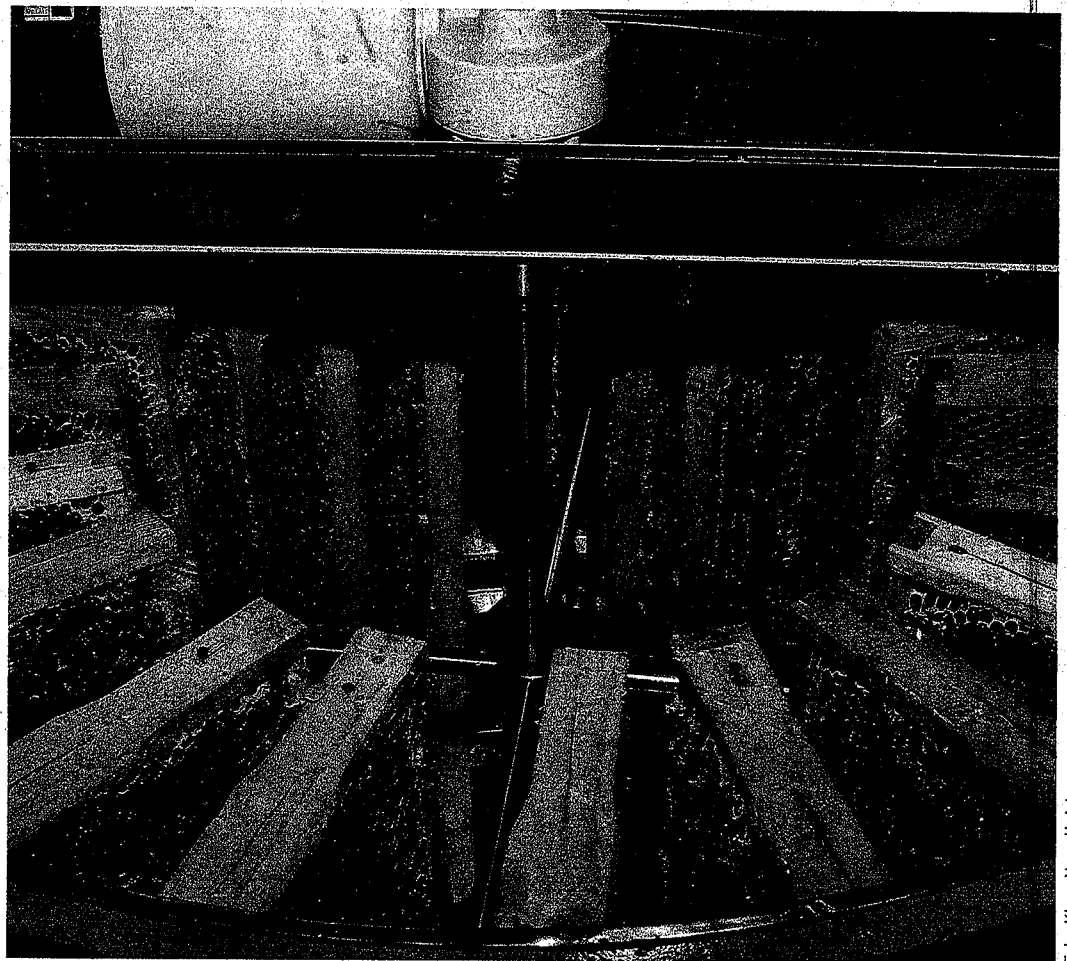


Foto: Klaus Nowotnick

Weisen die Oberträger der Rähmchen zum Schleuderrand, fliegt der Honig leichter aus den Zellen.

noch einmal der Hinweis: Im Mittel müssen die Gläser einer Charge die Nennfüllmenge einhalten – Minusabweichungen in einzelnen Gläsern müssen also durch Gläser mit mehr Honig in derselben Charge ausgeglichen werden.

*Julia Volke, Landesamt für  
Mess- und Eichwesen Berlin-  
Brandenburg*

**Anmerkung:** Wer für sein Produkt bestimmte Qualitätssiegel verwendet, muss eventuell Vorgaben erfüllen, die strenger sind als die gesetzlichen. Es steht jeder Organisation, die Qualitätssiegel herausgibt, frei, die Ansprüche an die Produkte zu erhöhen. So hat der Deutsche Imkerbund für sein Einheitsglas im Merkblatt „3.1 Honig unter dem Gewährverschluss des D.I.B. e. V.“ festgelegt, dass die zulässige Minusabweichung beim 500-g-Glas höchstens 15 g betragen darf.

*Dr. Sebastian Spiewok  
Redakteur des dbj*

## ■ In Stellung bringen

**V. R. aus Mecklenburg-Vorpommern:** Im Juniheft ist auf Seite 16 das Foto einer Radialschleuder abgebildet. In dem Schleuderkorb weisen die Oberträger der Rähmchen nach innen. Ich habe gelernt, dass man den Honig immer in Richtung der Oberträger ausschleudern soll. Ist diese Verfahrensweise überholt oder doch nicht so effektiv?

**Antwort:** Die Bienen errichten die Waben auf sehr praktikable Weise: Alle Zellen weisen leicht nach oben zur Rähmchenoberseite. Diese Bauweise verhindert ein Auslaufen des eingetragenen Nektars und des Honigs. Viele Imker verwenden zur Ernte Radialschleudern unterschiedlicher Größe. Das Wirkungsprinzip ist aber immer gleich: Die Waben werden beim Schleudern durch die Zentrifugalkraft und einen gewissen Unterdruck entleert. Wich-

tig ist dabei, dass die Honigwaben in der Radialschleuder so platziert werden, dass der Oberträger zur Kesselwand weist. Nur dann werden die Waben optimal entleert, und es kommt weitaus seltener zum Wabenbruch. Auf dem Foto in der Juniausgabe ist aber eine Selbstwendeschleuder abgebildet. Die Wabenkörbe klappen beim Schleudern Richtung Kesselwand. Dadurch weisen die Oberträger gegen die Schleuderrichtung, sodass der Honig leichter aus den Zellen fliegt.

*Klaus Nowotnick  
Fachautor*

Ihre Fragen schicken  
Sie bitte an folgende Adresse:  
Deutsches Bienen-Journal  
Fragen und Antworten  
Postfach 31 04 48  
10634 Berlin  
Fax: (030) 4 64 06-450  
[bienenjournal@bauernverlag.de](mailto:bienenjournal@bauernverlag.de)