

Südtiroler Honig

Fleißige Bienen schwirren im Frühling durch Südtirols Landschaft, um köstlichen, goldigen Honig zu produzieren. Aber Honig kann auch andere Farbtönen aufweisen, je nach Höhenlage, Saison und Umgebung.



GRUNDWISSEN

„Der Honig ist die süße Substanz, welche die Honigbienen aus dem Blütennektar und/oder von den Ausscheidungen von auf Pflanzen lebenden Insekten sammeln, verändern, mit bestimmten spezifischen Stoffen vermengen und in den Waben des Bienenstockes aufbewahren.“ So lautet die übersetzte Beschreibung von Honig im [Codex Alimentarius](#) der FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations).

Seit 2005 ist der Südtiroler Honig Teil der Familie der Produkte mit Qualitätszeichen. Das Pflichtenheft sieht für den Südtiroler Honig folgende Qualitätskriterien vor:

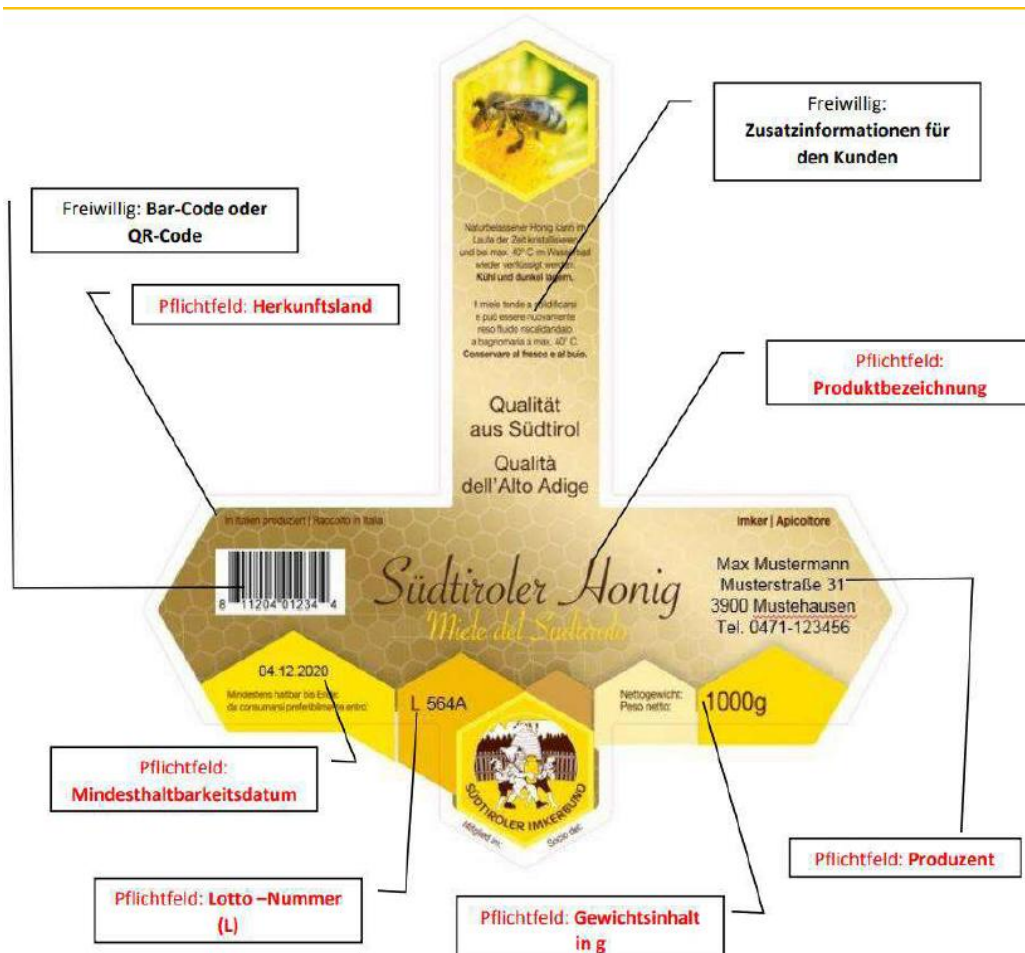
- Herstellung in der Region,
- Honig besteht aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln,
- Gehalt von Fructose- und Glucose mindestens 60 g/100 g (bei Waldhonig 45 g/100 g),
- Wassergehalt maximal 18,5 %,
- Dem Honig darf nichts hinzugefügt oder entnommen werden,
- Die Farbe des Honigs reicht von fast farblos bis dunkelbraun,
- Honig kann flüssig, dickflüssig oder durchgehend kristallin sein,
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Außerdem wird im Pflichtenheft festgehalten, welche Honigarten es je nach Herkunft, Gewinnungsart und Angebotsform oder Zweckbestimmung gibt:

- Bluten- oder Nektarhonig (aus Nektar von Pflanzen),
- Honigtauhonig (aus Sekreten von auf Pflanzen lebenden und saugenden Insekten),
- Waben- oder Scheibenhonig (aus gedeckelten Honigwaben oder aus Wachsblttern),
- Honig mit Wabenteilen oder mit Wabenstcken,
- Schleuderhonig (durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben).

Zudem drfen NUR Honigglser verwendet werden. Weiters ist die Etikettierung genau geregelt unter Angabe von:

- Produktbezeichnung, Produzent Verfallsdatum, Lottonummer, Fllgewicht, „raccolto in Italia“



Jedoch am Anfang vom Honig stehen [BIENEN](#).

Wikipedia beschreibt dieses Insekt folgendermaßen:

- (*Apiformes* oder *Anthophila*) sind eine [Insektengruppe](#), in der mehrere [Familien](#) der [Hautflgler](#) (Hymenoptera) zusammengefasst werden. Umgangssprachlich wird der Begriff Biene meist auf eine einzelne Art, die [Westliche Honigbiene](#) (*Apis mellifera*), reduziert, die wegen ihrer Bedeutung als staatenbildender [Honigproduzent](#), aber auch wegen ihrer Wehrhaftigkeit besondere Aufmerksamkeit erfhrt. Dabei handelt es sich bei den Bienen um eine recht große

Gruppe mit sehr unterschiedlichen Arten. Viele davon, vor allem die solitär lebenden, werden unter dem Begriff Wildbienen zusammengefasst.

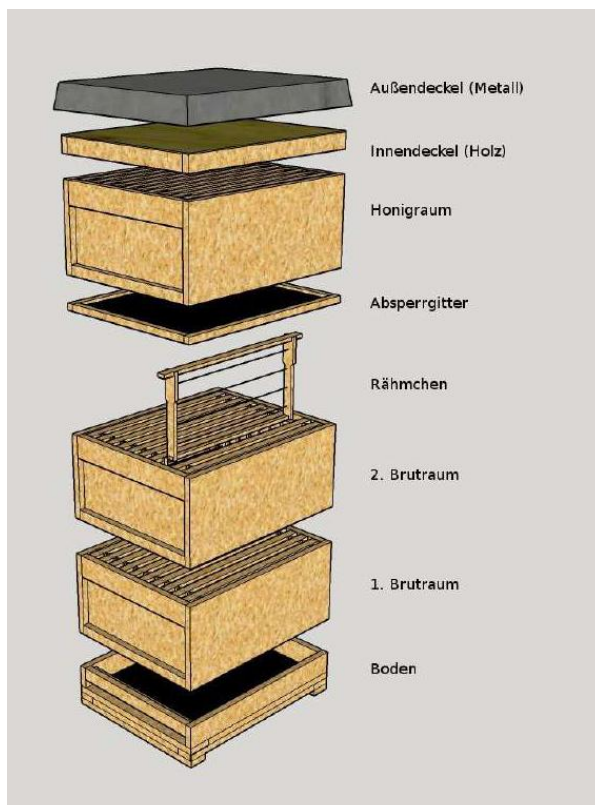
In Südtirol werden die westlichen Bienenrassen „Karnika“ (*Apis mellifera carnica*) und Dunkelbiene (*Apis mellifera mellifera*) gezüchtet und gehalten, denn sie sind gut an das Territorium und das Klima angepasst.

Zum Thema Honig gibt Wikipedia folgende Definition:

- (lateinisch und apothekersprachlich Mel) ist ein von Honigbienen zur eigenen Nahrungsvorsorge erzeugtes und vom Menschen genutztes Lebensmittel aus dem Nektar von Blüten oder den zuckerhaltigen Ausscheidungsprodukten verschiedener Insekten, dem sogenannten Honigtau.
Das deutsche Wort Honig stammt aus dem indogermanischen $ḱn̥h_2ónks$ 'goldfarben', wie viele germanische als auch indogermanische Parallelen. Mittelhochdeutsch wurde er als *honec* und *honig* bezeichnet, im Althochdeutschen hieß er *honag*. In der lateinischen Sprache steht *mel* für Honig, wovon auch die Wörter in den modernen romanischen Sprachen stammen. Der zoologische Name der (westlichen) Honigbiene ist *Apis mellifera*.

Gut zu wissen

- Das Bienenwerk ist ein Organismus. Ein Bienenvolk besteht im Winter aus ca. 15.000 Bienen, im Sommer aus 30.000 - 60.000 Bienen.
- Die Sommerbiene lebt 6 Wochen, die Winterbiene 6 Monate.
- Bienen fliegen bis zu ca. 3 km mit einer Geschwindigkeit von 25-40 km/h auf einer Höhe von ca. 15 m, aber am effizientesten sind sie im Umkreis von 1 km vom Bienenstock.
- Wie sieht ein Bienenstock aus?



Alles über die Honigproduktion

In Südtirol produzieren 6.000 Bienenvölker jährlich 90.000kg Qualitätshonig, das sind im Durchschnitt 15 kg pro Bienenvolk. Um 1 kg Honig zu produzieren, müssen Bienen 5 Millionen Blüten anfliegen, legen eine Strecke von 100.000 km zurück und stellen 3 kg Nektar her. Pro Flug sammelt eine Biene 40 g Nektar und 20 mg Pollen. 86 Imker*innen sammeln in Südtirol den Honig mit Qualitätszeichen.

Arbeiterbienen schwirren aus und sammeln mit ihrem Rüssel Nektar und Pollen von Blütenpflanzen oder Honigtau von Blatt- und Schildläusen und lagern diese in der Honigblase, auch Honigmagen genannt. Durch die Futtersaftdrüsen werden Enzyme hinzugesetzt, die langkettige Kohlenhydrate spalten, welche ihrerseits in Traubenzucker und Fruchtzucker gespalten werden. Im Bienenstock geben die Sammelbienen den unfertigen Honig aus der Honigblase an Stockbienen weiter, die in mehrfach transportieren (umtragen) und immer wieder weitergeben. Dies bewirkt eine Anreicherung von Säuren, Enzyme und Proteinen, wobei Saccharide entstehen, die den Nektar eindicken. Wassergehalt wird bei der Aufnahme von Nektar bereits verringert, zudem verdunstet restliches Wasser in den Brutnestern. Das Fächeln mit den Flügeln beschleunigt die Verdunstung und verursacht auch den Luftaustausch innerhalb des Bienenstocks. Der fertige Honig wird in Lagerzellen gebracht und mit einer luftundurchlässigen Wachsschicht überzogen.

Wichtig: Honig entsteht generell erst dann, wenn eine ausreichende Menge pro Zeitspanne von den Sammelbienen in den Bienenstock heimgebracht wird. Diese muss über dem laufenden Eigenverbrauch, der zur Ernährung des Bienenvolks und zur Aufzucht der Brut notwendig ist, liegen. Der Imker spricht dann von einer Blüten- oder Honigtautracht. Es werden also nur Überschüsse zur Bevorratung weiterverarbeitet und schließlich eingedickt als Honig gelagert. (Quelle: Wikipedia / [Honig](#))

Die Arbeit des Imkers zur Gewinnung des Honigs:

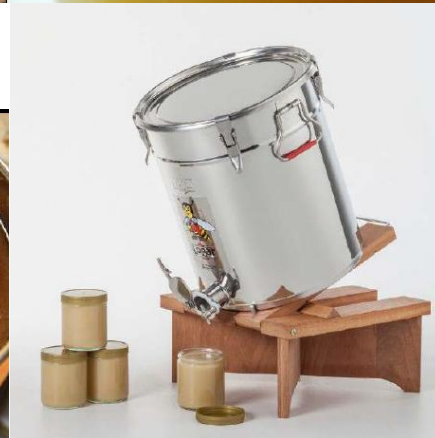
- Entnahme der Waben aus dem Bienenvolk



- Entdeckeln und Schleudern



- Sieben mit Hitze bei 35°, Klären nach 10 Tagen, Rühren (bei Blütenhonig um Kristalle im Zucker zu zerschlagen) und Abfüllen



- Lagern
- Auftauen

Gut zu wissen:

- **Cremehonig** ist streichfähiger, da die Kristalle zerkleinert werden.
- **Fester Honig**, kann erwärmt werden, damit er wieder flüssig wird.
- Ideale **Honiglagerung**:
dunkel, trocken, gut verschlossen, in geschmacks- und geruchsfreier Umgebung, bei höchstens bei 10° C oder in der Gefriertruhe (bei max. 40° auftauen).
- Es gibt 5 Arten der **Honiggewinnung**:
Wabenhonig -> wenig in Südtirol (mehr Ostblock + Arabische Länder)
Honig mit Wabenteilen
Tropfhonig
Schleuderhonig (siehe oben)
Presshonig

- **Blütenhonig:** kandieren rasch, helle Farben
Honigtauhonig: von Insekten, Pilzen oder Bakterien, dunkle Färbung.
- **Honig** beinhaltet:
 - Zucker, d.h. Traubenzucker (Glucose), Fruchtzucker (Fructose) sowie andere Mehrfachzucker,
 - Wasser – für Qualitätshonig max. 17,5% (gesetzlich erlaubt zwischen 14 und 20 %),
 - Stickstoffverbindungen – Enzyme (Biokatalysatoren)
 - Aminosäuren – für Menschen lebenswichtig (Alanin, Prolin, Glutamin) als Bausteine der Eiweiße,
 - Mineralstoffe, d.h. Kalium, Natrium, Magnesium, Kalzium,
 - Aromastoffe, d.h. typisch und unterschiedlich für jeden Honig,
 - Vitamine, d.h. Vitamin A, Carotin, Vitamin B1 und B2, Nikotinamid, Vitamin C.

Das Qualitätszeichen Südtirol sieht vier Honigsorten vor:

WELCHE SORTEN GIBT ES?

● Mischblütenhonig

Ursprung: der Nektar vieler unterschiedlicher Blüten
Geschmack: sehr aromatisch
Struktur: kristallisiert sehr schnell aus (nach 10 bis 20 Tagen)
Wissenswertes: Wird der Blütenhonig nach der Gewinnung schonend gerührt, entsteht daraus Cremehonig, der seine Konsistenz behält.

● Alpenrosenhonig

Ursprung: Überwiegend Nektar der Alpenrose
Geschmack: mild, fruchtig
Farbe: hell bis goldgelb
Wissenswertes: einzigartiger Honig aus dem Alpenraum; eine Rarität

● Waldhonig

Ursprung: Honigtau, eine zuckerhaltige Substanz, die Blatt- und Schildläuse auf Bäumen hinterlassen. Bienen sammeln den Honigtau von den Blättern und Nadeln auf
Farbe: dunkel
Geschmack: intensiv, würzig
Struktur: kristallisiert sehr langsam aus (nach circa 6 Monaten)

● Löwenzahnhonig

Ursprung: überwiegend Löwenzahnnektar
Geschmack: intensives Aroma, würziger und herber Geschmack
Farbe: hell
Struktur: fein, kristallin
Wissenswertes: wird hauptsächlich im Mai produziert



Sensorik

Bei **Honigverkostungen** achtet man auf:

- Farbe
- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz

Geschichte

Fossilien von Bienen lassen daraus schließen, dass sie bereits vor 110 Millionen Jahren Blüten bestäubt haben. Demzufolge scheint es wahrscheinlich, dass es Bienen bereits vor der Mitte der Kreidezeit (145 bis 66 Millionen Jahre) gegeben hat, und zwar im westlichen Gondwana (heute Afrika und Südamerika). Es gab verschiedene Bienenarten, jedoch zeigen die gefundenen Fossilien, dass sich die Bienen sehr ähneln und die „*Gattung über viele Millionen Jahre morphologisch nahezu unverändert blieb.*“ ([Wikipedia](#))

Weiters findet man in Wikipedia geschichtliche Hinweise, dass [Honig](#):
Schon in der [Steinzeit](#) nutzte der Mensch Honig als Nahrungsmittel, wie es 9000 Jahre alte steinzeitliche [Höhlenmalereien](#) mit „Honigjägern“ zeigen. Er war zunächst das einzige [Süßungsmittel](#). Der den wild lebenden Bienenvölkern abgenommene Honig wurde auch als Köder bei der Bärenjagd eingesetzt. Australische [Petroglyphen](#) zeigen, dass die [Aborigines](#) bereits in [vorgeschichtlicher](#) Zeit Buschhonig von stachellosen Bienen sammelten. Bei Ausgrabungen von [Pharaonengräbern](#) in Ägypten wurde Honig als Grabbeigabe gefunden. Um 3000 v.Chr. galt im [Alten Ägypten](#) Honig als „Speise der Götter“ und als Quelle der Unsterblichkeit: Ein Topf Honig hatte einen Wert vergleichbar dem eines Esels. Um 400 v.Chr. lehrte [Hippokrates](#), dass Honigsalben Fieber senken und dass Honigwasser die Leistung der Athleten bei den [antiken Olympischen Spielen](#) verbesserte. Bevor [Zucker](#) industriell aus [Zuckerrüben](#) gewonnen wurde, war Honig ein wichtiger, oft auch der einzige Süßstoff.

Das Sammeln von Honig wurde im Mittelalter [Zeidlerei](#) genannt, und zwar: ist das gewerbsmäßige Sammeln von [Honig](#) wilder oder halbwilder [Bienenvölker](#) vornehmlich von Bäumen. Die Tätigkeit wird von Wald[imkern](#), den [Zeidlern](#) betrieben und bereits im [Mittelalter](#). Man hieb alten Bäumen künstliche Höhlen (Beuten) in etwa sechs Meter Höhe ein und versah den Eingang mit einem Brett, in das ein Flugloch eingebracht war.

Später verwendete man [Klotzbeute](#) oder [Klotzstülper](#), dann auch [Bienenkörbe](#) aus Stroh. Mehr dazu erfährt man im [Bienenhof Plattner](#) am Ritten.

Südtirols Imker mit Qualitätszeichen

Alle Hersteller www.qualitaetsuedtirol.com/de/hersteller/

ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

Wussten Sie, dass

- Südtiroler Honig kann als „Superfood“ bezeichnet werden, denn er ist nicht nur seit Jahrhunderten als Heilmittel bekannt. Seine antibakteriellen Eigenschaften helfen bei der Vorbeugung und Behandlung von Infektionen.
- Ein Löffel Honig in warmer Milch oder Tee beruhigt bei Erkältungen die gereizten Schleimhäute.
- Honig enthält Antioxidantien, die freie Radikale bekämpfen und die Zellgesundheit fördern.
- [Apitherapie](#) beschreibt Wikipedia als:
(*lat. Apis [Biene](#) und griech. [θεραπεία](#) therapeia Dienen; die Pflege der Kranken*) wird die [pseudomedizinische](#) Verwendung der Bienenprodukte, hauptsächlich [Propolis](#), [Bienengift](#), [Honig](#) und die Bienenluft bezeichnet. Ebenso wird die Einnahme von [Pollen](#) und [Gelée royale](#) zur Apitherapie gezählt. Wie bei allen pseudomedizinischen Verfahren konnte eine Wirkung über den [Placebo-Effekt](#) hinaus bisher nicht wissenschaftlich nachgewiesen werden.
In Südtirol wird Apitherapie, vor allem die Einatmung der Bienenstockluft (Linderung

bei Atemproblemen, Asthma oder Heuschnupfen), in einigen Hotels und Bauernhöfen angeboten: [Hotel Birkenbrunn](#) in Natz-Schabs, [Apipura Hotel Rinner](#) am Ritten, [Kastnerhof](#) in Mölten.

- Honigmassagen und Honigaufgüsse haben in einige Wellness-Bereiche Einzug gehalten. Sie wirken entgiftend, entzündungshemmend, reinigend und nährend.
 - [Therme Meran](#): Rücken-Intensiv mit Südtiroler Alpenhonig,
 - [Panorama Wellness Resort Alpen Tesitin](#) in Taisten/Welsberg: Honigmassage mit Honigöl,
 - [Hotel Fayn](#) in Algund: Honigmassage mit Klopftechnik,
 - [Hotel Cyprianerhof](#) in Tiers: Honigaufguss.
- Aus Honig und Wachs können viele Produkte, wie Kremen, Körperbalsame, Deos, Shampoos und sogar Zahnpasta hergestellt werden:
 - [Erich Larcher](#) in Vahrn,
 - [Wegleit Kräuterreich](#) in St. Walburg/Ulten,
 - [Pichler Wolfgang](#) in Tarsch/Latsch,
 - [Kofler Thomas](#) in Latsch,
 - [Plattner Bienenhof](#) am Ritten.
- Met, der fast in Vergessenheit geratene, betörend süße Honigwein, wird in Südtirol von einigen wenigen Imkern hergestellt:
 - Biobauer Georg Frenner vom [Biohof Lù de Pincia](#) in St. Vigil/Enneberg,
 - Ulrich Tapfer vom [Tapferhof](#) in Giran,
 - Michael Hafner in seinem Honigladele [Apis Aurum](#) in Meran,
 - Familie Burger vom [Beerenhof](#) in Niederdorf.
- Nie was von Honig Schaumwein gehört? Der erste Produzent heißt [Bert Innerhofer](#) aus Partschins und neben Met stellt er auch den „HoneyGourMet“ her.
- In Südtirol kann man Bienenpatenschaften übernehmen:
 - [Apis Aurum](#) in Meran,
 - [Dolomeetium](#) in Lajen,
 - [Imkerstube](#) in Partschins.
- Das von den Bienen produzierte [Bienenwachs](#) zum Bau der Bienenwaben wird zur Herstellung von Kerzen genutzt.
- In Italien sind alle Bienen in der [BDN](#) (Banca Nazionale Dati - Nationale Bienendatenbank) registriert.
- Alle drei Jahre wird eine [Honigkönigin](#) gekürt. Die Anwärtinnen werden bei der Vollversammlung des Imkerbundes gewählt. Sie sind wahre Expertinnen des Faches, meist selbst Imkerinnen.
- Apropos Königinnen: Im [Südtiroler Königinnen Zuchtverein](#) sind die Züchter von Bienenköniginnen vereint. Die Zucht ist wichtig, damit stärkere Völker entstehen, die mehr Honig produzieren und somit die Rentabilität steigern. Ebenso kann durch die Zucht das Verhalten der Bienen günstig beeinflusst wird: sanftermütiger (Bienen sind im Grunde Wildtiere!), anpassungsfähiger, krankheitsresistenter.

Hilfe und Ausbildung für Imker*innen

Die Ausbildung zur/zum Imker*in wird in der [Imkerschule](#) bei der Fachschule Laimburg angeboten und abgehalten. Ebenso finden hier Weiterbildungskurse zum Thema [Honig Sensorik](#) und andere mehr statt.

Innerhalb des [Südtiroler Imkerbundes](#) wurden sogenannte „[Wanderlehrer](#)“ ausgebildet, die Imker*innen über alle Belange, News und Problematiken der Imkerei und Bienenzucht informieren. Ebenso gibt es die „[Gesundheitswarte](#)“, die in Zusammenarbeit mit dem Amtlichen Veterinärdienst die Gesundheit der Bienenvölker überwacht.

Rezepte

Ein uraltes Rezept für einen Zaubertrank der Natur, Oxymel oder Sauerhonig, kann leicht zu Hause zubereitet werden. Aus Honig, Essig und Salz wird das Getränk hergestellt, das entzündungshemmend und antibakteriell wirkt. Wer mehr dazu wissen will, kann in der [Laimburg](#) an Kursen zur Herstellung teilnehmen.

Ein köstliches „[Honig-Halbgefrorenes mit Beeren und Südtiroler Apfel g.g.A.](#)“ ist das ideale Dessert an Sommerabenden. Hier kommen gleich mehrere Südtiroler Qualitätsprodukte zum Einsatz: Neben Südtiroler Apfel g.g.A., Himbeeren oder Erdbeeren, Eier, Grappa und Sahne.

Bienen und Honig erleben

In Südtirol gibt es verschiedene Themenwege, die spezifische Argumente mittels Info-Tafeln und Erlebnis-Punkte beschreiben. Zum Thema Honig und Bienen gibt es derzeit vier besondere Wanderungen: [Honigbergweg](#) in Pfalzen, [Bienenweg](#) in Trens, [Erlebnisweg BienenWald](#) in Steinegg und [Bienenweg](#) in Rodeneck.

Daten und Fakten im Überblick

- 2005 Qualitätszeichen für Südtiroler Honig
- 6.000 Bienenvölker
- 90.000 kg Qualitätshonig = 15 kg durchschnittlich pro Bienenvolk
- 40.000-60.000 Bienen bilden ein Volk
- 5 Mio. Blüten für 1 kg Honig
- 3 kg Nektar für 1 kg Honig
- 86 Imker*innen
- 4 Honigsorten:
 - Mischblütenhonig (unterschiedliche Blüten, wird auch Cremehonig)
 - Waldhonig (Honigtau, dunkel)
 - Alpenrosenhonig (Alpenrosen, hell bis goldgelb, Rarität!)
 - Löwenzahnhonig (Löwenzahn, hell)

Quellen: Bildungsstätte für Bienenkunde – Fachschule Laimburg, Wikipedia, FAO, Qualitätsprodukte Südtirol, Hiwio, IDM Südtirol, Verein Südtiroler Imker,