

# 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



## Am Bienenstand

Honig – im Aroma so facettenreich wie seine unterschiedlichen enthaltenen Trachtquellen

**Mayen (sw)** - Auch wenn die Honigernte im ersten Halbjahr in Deutschland regional sehr unterschiedlich ausgefallen ist, ist diese in der Imkerei nun abgeschlossen. Arbeiten wie die Varroabehandlung und dessen Erfolgskontrolle und die Kontrolle der Winterfuttermittel stehen nun als praktische Arbeiten an den Bienenvölkern im Vordergrund.

Aber auch der geerntete Honig sollte jetzt noch einmal die volle Aufmerksamkeit des Imkers bekommen. Denn die für viele Imker und Imkerinnen verkaufstärkste Jahreszeit für Honig, die Herbst- und Wintermonate, steht bevor. Für eine gute Vermarktung des Honigs ist auch der Kundenkontakt und die Kundenbindung ein wichtiger Faktor.

Für mich als Imkerin ist es nach jeder Honigernte wieder aufs Neue spannend, welchen Honig meine Bienen bei gleichem Standort im Vergleich zu den Vorjahren eingetragen haben. Wo sind die Bienen in diesem Jahr hingeflogen? Welche Trachten waren besonders ergiebig? Wie ist die Honigqualität dieser Honigcharge? Jetzt, wo sich die Aromen im fertig gepflegten und abgefüllten Honig voll entfalten, sind meist deutliche sensorische Unterschiede zu Honigen aus den Vorjahren und zwischen den Jahreszeiten zu erkennen. Diese resultieren aus den unterschiedlichen Kompositionen von Blütennektar und Honigtauquellen. Auch die Honigqualitätsparameter wie Wassergehalt und Invertase-Aktivität können deutliche Unterschiede aufweisen. Für die Vermarktung des Honigs ist es sinnvoll, den geernteten Honig gut zu kennen oder einschätzen zu können, um den Kunden auch darauf hinweisen und sich selbst als Experten präsentieren zu können.

Honige, die wir als Freizeit- oder Nebenerwerbssimker hier in Deutschland ernten sind meist multiflorale Honige mit einer allgemeinen Sortenbezeichnung wie Blütenhonige, Frühjahrs- oder Sommertracht Honige. Doch hinter diesen sehr allgemeinen Sortenbezeichnungen verbergen sich Honige mit sehr milden, über aromatische, bis hin zu würzigen, herben oder bitteren Geschmackseindrücken. Für den Verbraucher ist dieser bei einer fehlenden Beratung oder ohne Verkostung schwer einzuschätzen. Der Griff zu einem Sorten-

## Was zu tun ist:

- Varroakontrolle durchführen
- Futterkontrolle
- Räuberei vermeiden

## Stichworte:

- Honigqualität
- Sensorik
- Veranstaltungshinweise

honig mit bekanntem Aroma aus dem Supermarkt – oft einem Importhonig – ist dann vielleicht die Folge. Auch wenn bei einer Pollenanalyse ebenfalls meist eine Allgemeinbezeichnung anhand der enthaltenen Nektaranteile empfohlen wird, erhält man einen Überblick über die enthaltenen Trachtpflanzen. Mit diesem Kenntnis kann ein Verkaufsgespräch vielleicht einen anderen Weg einschlagen.

Zusätzlich lassen sich mit einer Honiganalyse indirekt häufige Fehler auf dem Etikett vermeiden. Denn nicht selten werden Honige aufgrund einer falschen Einschätzung der Honigsorte, oder falschen und fehlenden Angaben zu Gewicht oder Herkunft, MHD beanstandet. Dies zeigen z.B. die Marktkontrolluntersuchungen des Deutschen Imkerbundes aber auch verschiedene Studien, wie z.B. das Projekt Regio-Honig des Fachzentrums für Bienen und Imkerei in Mayen. Auch Grenzwertüberschreitungen der chemisch-physikalischen Eigenschaften des Honigs (z.B. Wassergehalt, Invertase-Aktivität oder die elektrische Leitfähigkeit) lassen sich vermeiden.

Aus Sicht des Kunden ist aber auch ein anderer Aspekt wichtig, der bei Honig bisher nur selten eingesetzt wird: Was erwartet mich bei diesem Honig? Wenn ich eine Flasche Wein kaufe, lese ich gerne die sensorische Beschreibung auf dem Etikett. Durch diese Beschreibung kann ich besser einschätzen, ob mir der Wein schmecken könnte. Nicht selten hat diese Beschreibung bei mir zur Kaufentscheidung beigetragen. Was für uns beim Weineinkauf schon selbstverständlich ist, finden wir bei Honigen bisher nur selten. Somit sind uns Imkern meines Erachtens nach, die Winzer in diesem Punkt deutlich voraus, dass sie sich nicht allein auf die Rebsorte auf dem Etikett beschränken, sondern auch den Wein mit seinen vielen Aromen beschreiben. Und nicht selten geben sie neben einer sensorischen Beschreibung auch ei-

ne Empfehlung mit, zu welcher Gelegenheit oder welchem Gericht der vorliegende Wein passen könnte. Doch wie geht man als Imker vor, wenn man seinem Honig sensorisch besser kennenlernen möchte? Ähnlich wie beim Wein gibt es auch für Honig ein speziell angepasstes Aromarad, das eine Auflistung der verschiedenen honigtypischen Aromen enthält. Mit Hilfe des Aromarades, einer bewussten Wahrnehmung der verschiedenen darauf enthaltenen Aromen und Übung lassen sich im Honig die verschiedenen Aromen beim Namen nennen. Auch die Konsistenz über den Tastsinn des Mundgefühls kann mit verschiedenen Adjektiven gut beschrieben werden. Bei einer Beschreibung sollte man jedoch stets realistisch bleiben und Übertreibungen vermeiden, denn oft ist weniger mehr. Denn wir stellen als Imker in Deutschland ein Qualitätsprodukt her, das ebenfalls über die Analysen der Honig-

labore immer wieder bestätigt wird. Diese Qualität sollten wir auch unseren Kunden vermitteln, um einen angemessenen Preis für unseren Honig zu erzielen.

Die Degustationstabelle (Seite 3) zeigt das von Marianne Kehres modifizierte Aromarad, mit dessen Hilfe Honige sensorisch beschrieben werden können. Auch in einem Honig-Sensorikkurs am Fachzentrum für Bienen und Imkerei in Mayen unter der Leitung von Marianne Kehres ist dies neben vielen theoretischen und praktischen Grundlagen ein wichtiges Hilfsmittel. Weitere Informationen und Anmeldung zum Kurs unter diesem [Link](#).

Kontakt zur Autorin:  
Dr. Saskia Wöhl  
[Saskia.Woehl@dlr.rlp.de](mailto:Saskia.Woehl@dlr.rlp.de)



Alle Informationen zum Imkerkongress finden Sie unter:  
[92. deutschsprachiger Imkerkongress 2024 \(apis.lu\)](https://apis.lu)

#### **Kostenloser Online-Kurs zu *Vespa velutina***

**In den letzten Jahren hat sich die Asiatische Hornisse in Deutschland immer weiter ausgebreitet.**

**Das Deutsche Bienen-Journal vermittelt in einem Online-Kurs die wichtigsten Informationen.**

Die Asiatische Hornisse taucht inzwischen häufig in den Nachrichten auf. Sie bereitet der Imkerschaft, aber auch dem Naturschutz zunehmend Sorgen. Inzwischen wurde die Art in zehn Bundesländern gefunden. Auf EU-Ebene wurde sie aufgrund ihrer negativen Auswirkungen auf die Biodiversität, die Imkerei, die Landwirtschaft und die menschliche Gesundheit als invasive Art unionsweiter Bedeutung eingestuft. Damit geht eine Bekämpfungspflicht einher. Um die Mithilfe der Imkerinnen und Imker zu erleichtern, hat das Deutsche Bienen-Journal einen Online-Kurs erstellt, der das notwendige Grundwissen über *Vespa velutina* vermittelt.

#### **Wo findet man den Kurs?**

Den Kurs finden Sie auf <https://shop.imkerling.de/shop/vespa-velutina-die-asiatische-hornisse-110>

Der nächste Infobrief erscheint am  
**Freitag, 20. September 2024**

# Honig-Degustation – Geschmacksbestimmung und Beschreibung

Geruch	Geschmack		Aromen 1			Aromen 2			Aromen 3	
neutral grüne Blätter frisches Holz nasses Holz Zitronengras fruchtig Trockenobst Milch Sahne blumig mentholisch aromatisch würzig Käse K. überbacken malzig herb balsamisch Karamell rauchig Bienenwachs Getreide Stroh Liebstöckel rustikal Leder erdig mineralisch warme Haut Gebirgswasser	süß	dezent Süße mittlere Süße betonte Süße ausgeprägte Süße	fruchtig	Trockenfrüchte	Backobst Rosine Dörrpflaume getrocknete Dattel getrocknete Feige getrocknete Aprikose getrockneter Pfirsich	pflanzlich	grün	Grasschnitt Walnussblätter	Zucker, Karamell	zerstoßener Zucker (Puderzucker) brauner Zucker karamellisierter Zucker Karamell Melasse Sahnebonbon Sirup (Apfel, Birne, Zuckerrübensirup) karamellierte Birne
	sauer	fruchtig frisch feine Säure ausgeglichene Süße/Säure					tropische Früchte	Maracuja Mango Multivitaminensaft		trocken
	salzig	leicht salzig mineralisch	Beeren	Stachelbeere Rote Johannisbeere Schw. Johannisbeere gekochte Heidelbeere Jostabeere Himbeere Blaubeere Brombeere Cranberries	frisch/ kühlend	Zitronengras Minze Eukalyptus	herb	zerdrücktes Salbei- blatt Zitruschale Bitter Lemon schwarzer Tee grüner Tee	subtil, fein	Marzipan Bienenwachs Vanille Sahne
	bitter	feinherb herb aromatisch leicht bitter								
<b>Konsistenz</b>			Steinobst	Kirsche Pflaume Aprikose Pfirsich (gelber-, roter-)	pflanzlich	gewürzig	Anis Fenchel Thymian Zitronenthymian Liebstöckel Piment Süßholz Zimt Pfeffer	Abgang	keine besondere Ausprägung Geschmackseindruck (kurz-, mittellang-, lang anhaltend) pfeffrig (leicht-, deutlich-) adstringierend	
flüssig (dünn-, zäh-) fest hart cremig (fein/zart-, fest-) kristallin (fein-, grob-) beginnende Kristallis. thixotrop entmischt geleeartig										Zitrus
<b>Mundempfinden</b>			pflanzlich	blumig	Holunderblütensirup Gartennelke Rose Robinienblüte Lindenblüte Kirschlorbeerblüte Kamillenblüte Hundskamille Orangenblüte exotisch-orientalische Blüten	nussig	Cashew Walnuss Mandel	pilzig	Champignon	
zart schmelzend samtig seidig weich feinkristallin leicht kristallin kristallin feinkörnig leicht sandig sandig grob kristallin adhäsiv flockig stumpf rauh										Farbe

Marianne Kehres  
10/2022

# 35. Mayener Vortragsreihe

## Kontakte Wissenschaft und Praxis



Samstag, 5. Oktober 2024 - 9.30 Uhr  
Kulturhalle Ochtendung bei Mayen

Die Mayener Vortragsreihe ist als Fortbildungsveranstaltung für BSV  
aus Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, Bayern, Hessen und Saarland anerkannt.

Stand: 26.08.2024 Änderungen vorbehalten

---

PD Dr. habil. Anneli Brandt, Hessisches Bieneninstitut Kirchhain  
**Imkerei im Klimawandel: Was wir schon sehen und was wahrscheinlich wird**  
und  
**Imkerei auf Naturwabenbau: Praktische Einblicke**

Dr. Ingrid Illies, Bayrisches Bieneninstitut Veitshöchheim:  
**Betriebswirtschaftliche Betrachtung von Imkereien: Nichts ist umsonst**  
und  
**Winterfutter: Überwinterung auf Honig und das Melezitoseproblem**

Dr. Gertje Petersen, Niedersächsisches Bieneninstitut Celle  
**Imkerei in Neuseeland und Deutschland: Ein Vergleich**  
und  
**Geschichte der Imkereitechnologien:  
Wie ein kleines Holzgerüst eine Branche veränderte**

Dr. Annette Schroeder, Universität Hohenheim:  
**Honigqualität und Imkereipraxis: Kein Zufallsprodukt**  
und  
**Honig-Sortenbestimmung: Wunschdenken und Wirklichkeit**

---

Eine umfangreiche Verkaufs- und Informationsausstellung begleitet die Veranstaltung.  
Weitere Infos in Kürze unter [www.bienenkunde.rlp.de](http://www.bienenkunde.rlp.de)

Änderungen insbesondere der Vortragsreihenfolge sind möglich.  
Veranstalter: *Apicultur e.V.* unterstützt vom Fachzentrum für Bienen und Imkerei, Mayen

Der Eintrittspreis einschließlich Mittagessen beträgt 35,00 €.

Anmeldung ausschließlich über:  
<https://www.bienenkunde.rlp.de/Bienenkunde/Kurse/DLR08123>  
und Überweisung der Tagungsgebühr  
bis spätestens 30. September 2024

Das Kartenkontingent ist begrenzt. Die Kartenbestellung wird erst mit Zahlungseingang wirksam und es gilt die Reihenfolge des Zahlungseingangs.

DLR Fachzentrum Bienen und Imkerei, Im Bannen 38, Postfach 1631, 56706 Mayen  
Telefon 02602-9228-1007; Telefax 0671-92896-101; e-Mail: [poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de](mailto:poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de)

<sup>1</sup> Die Kontoverbindung wird nach der Anmeldung übermittelt.