

4. Newsletter - Oktober 2023

Herzlich willkommen zu unserem vierten Newsletter.

Diesmal mit einem umfangreicheren Artikel zum Thema Honigfälschungen. Um dort ein wenig Licht ins Dunkle zu bringen, haben wir einige Fakten zusammengetragen. Aber erstmal leichtere Kost zum Start 😊

Die „Winterbiene“:

Nein, sie trägt keine Mütze, keinen Schal und hat auch kein dickeres Fell als die Sommerbiene. Dennoch gibt es einen entscheidenden Unterschied, der die Größe des Fettkörpers betrifft. Dieser ermöglicht es der Biene, Energie zu speichern und hat eine ähnliche Funktion in Bezug auf diese Aufgabe wie die menschliche Leber. Die Winterbiene hat einen deutlich größeren Fettkörper als die Sommerbiene. Der Hauptgrund, warum eine Sommerbiene bis zu 6 Wochen alt werden kann, während eine Winterbiene bis zu 6 Monate überleben kann, liegt jedoch nicht nur an diesem anatomischen Unterschied. Vielmehr resultiert die längere Lebensdauer der Winterbiene im Winter aus weniger Arbeit in Bezug auf Brutpflege und Flugtätigkeit, was den Stress erheblich verringert und somit ihr Leben verlängert. Also keine Hemmung damit im Winter ruhig auch einmal dem eigenen Fettkörper einen Lebkuchen zu gönnen und die Kinder vielleicht mal bei den Nachbarn zu lassen. Es ist eine lebensverlängernde Maßnahme. 😊



Von außen lassen sich Sommer- und Winterbienen übrigens nicht unterscheiden. Sie schlüpfen im September und Oktober im Bienenstock und kümmern sich dann um die Versorgung der Königin, erhalten eine Temperatur von 25 Grad in der Wintertraube aufrecht und übernehmen im Frühling die Aufzucht der ersten neuen Brut.

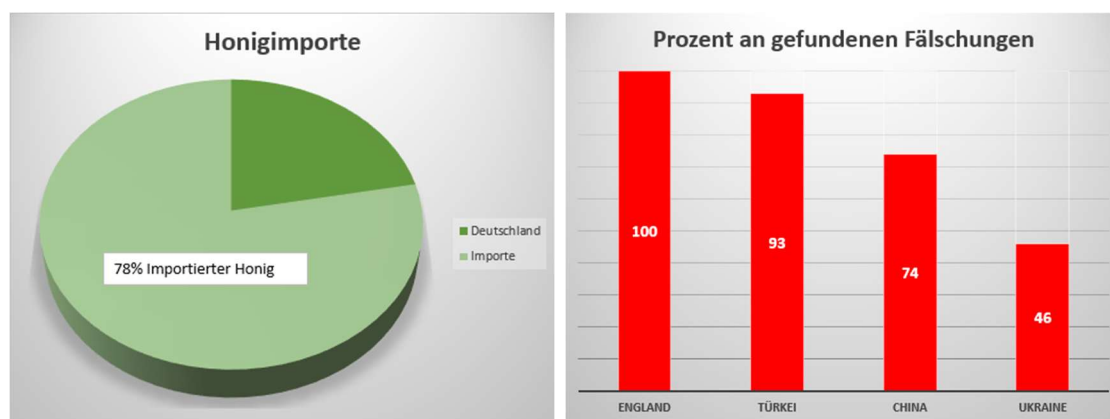
Honig vom Imker oder doch nur gepantschter Zuckersirup:

Honig zählt zu den am häufigsten gefälschten Lebensmitteln überhaupt. Deutschland kann lediglich etwa 28% seines Honigbedarfs selbst decken. Ein beträchtlicher Teil des in Deutschland erzeugten Honigs wird direkt vermarktet. Als Folge davon ist der Anteil von importiertem Honig im Supermarkt natürlich höher als 72%.

Im Jahr 2022 wurden 75.000 Tonnen Honig importiert. Hauptimporteure sind Südamerika, die Ukraine, Ungarn, die Türkei und China. Aufgrund des Ukrainekrieges und des damit ausbleibenden Exports wird dieser Bedarf nun vor allem aus der Türkei und China gedeckt. Proben aus der Ukraine waren allerdings auch zu 46% auffällig

Im Winter 2021/2022 hat die Europäische Kommission im Rahmen der Aktion "From the Hives" 320 Stichproben von importierten Honigen untersucht. Dabei waren fast alle Proben bei den Importeuren in Bezug auf Fälschungen auffällig. Von den 16 untersuchten Proben die nach Deutschland importiert wurden, erwiesen sich 14 als gefälscht.

Besonders auffällig war England als Exporteur, bei dem 100% der Proben gefälscht waren, was auf den hohen eigenen Honigimport Englands zurückzuführen ist. Dies wurde von 93% gefälschten Proben aus der Türkei und 74% auffälligen Proben aus China gefolgt.



Das größte Problem besteht darin, dass die Untersuchung auf Fälschungen sehr aufwändig ist und nur wenige Methoden ein verlässliches Ergebnis liefern können. Die einzige in Europa amtlich zugelassene EA-IRMS-Methode zur Erkennung von Fälschungen ist leider nicht geeignet, da die Fälscher immer raffiniertere Techniken einsetzen. Zum Beispiel werden die Sirupe, mit denen gepantschter Honig gestreckt wird, nicht mehr aus Mais- oder Zuckerrohr hergestellt, sondern aus Reis, Weizen oder Zuckerrüben, was die Erkennung erschwert. Außerdem werden Pollen aus dem Honig gefiltert, um seine geografische Herkunft zu verschleiern.

Besonders besorgniserregend ist, dass gepantschter Honig einen sehr hohen Fructoseanteil aufweist, der sich negativ auf den Fettstoffwechsel und Entzündungsparameter auswirken kann. Zusätzlich wurden hohe Mengen an Pflanzenschutzmitteln gefunden, sogar Arsen wurde nachgewiesen. Ganz zu

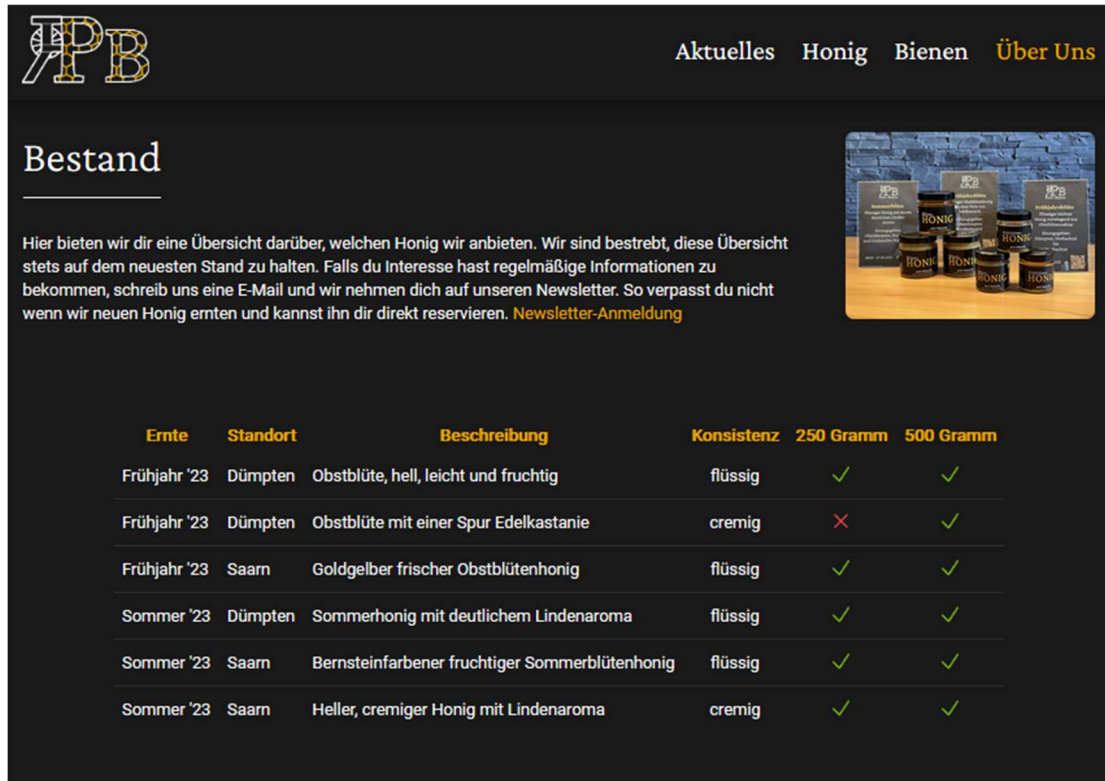
schweigen davon, dass der Preisdruck durch die billigen "Honige" aus dem Supermarkt die hauptberuflichen Imker massiv unter Druck setzt. Zusammen mit den gestiegenen Kosten für Material, Winterfutter, Behandlungsmittel gegen Varroa, Gläser usw. ist die Lage äußerst dramatisch. Derzeit wird gefordert, die Kennzeichnungspflicht dahingehend zu ändern, dass alle Herkunftsländer auf dem Etikett angegeben werden müssen. Es stellt sich jedoch die Frage, wie dies in Zukunft überhaupt kontrolliert werden kann.

Als Verbraucher haben wir keine Chance echten Honig von gefälschtem zu unterscheiden. Die Etiketten suggerieren oft, dass es sich um lokale Produkte handelt. Gefälschter Honig lässt sich weder optisch noch geschmacklich von echtem Honig unterscheiden. Die einzige Alternative besteht darin, direkt beim lokalen Imker zu kaufen. Bei Pott-Biene führen wir ein detailliertes Honigbuch, so dass jedes Glas bis zum Volk zurückverfolgt werden kann, das den Honig produziert hat. Jeder Kunde kann dies auf der Homepage über das Mindesthaltbarkeitsdatum oder auch gern bei uns vor Ort einsehen und sich selbst überzeugen. [MDH](#) - als Bsp.: 1. Juli 2025



Angebot auf unserer Homepage:

Da wir oft gefragt wurden, gibt es jetzt eine Rubrik Bestand auf der Homepage unter Honig, wo ihr sehen könnt welchen Honig wir vorrätig haben:



Ernte	Standort	Beschreibung	Konsistenz	250 Gramm	500 Gramm
Frühjahr '23	Dümpten	Obstblüte, hell, leicht und fruchtig	flüssig	✓	✓
Frühjahr '23	Dümpten	Obstblüte mit einer Spur Edelkastanie	cremig	✗	✓
Frühjahr '23	Saarn	Goldgelber frischer Obstblütenhonig	flüssig	✓	✓
Sommer '23	Dümpten	Sommerhonig mit deutlichem Lindenaroma	flüssig	✓	✓
Sommer '23	Saarn	Bernsteinfarbener fruchtiger Sommerblütenhonig	flüssig	✓	✓
Sommer '23	Saarn	Heller, cremiger Honig mit Lindenaroma	cremig	✓	✓

Themen im November:

Wir beantworten eure Fragen. Was ihr schon immer mal über Bienen, Honig, Wachs, Bienenallergie oder was auch immer wissen wolltet. Stellt uns Fragen und wir geben Antworten. Der Bericht über Namibia ist aus Platzmangel verschoben worden und kommt später.

Euer Team der Pott-Biene

Einen Newsletter verpasst? Das Archiv findet ihr [hier](#).

Schaut auch mal bei pott-biene.de oder bei [Facebook](#) vorbei 