

# Lëtzebuenger Hunneg



## Die Entstehung des Honigs: "Aus der Wab an d' Glas"

### Ein Produkt des Bienenfleißes

Die 20.000 bis 25.000 Flugbienen eines 50.000 Arbeitsbienen zählenden Volkes sammeln den Rohstoff für den Honig: Nektar aus den Blüten und Honigtau an Nadeln und Blättern von Blumen, Sträuchern und Bäumen. 50.000 Sammelflüge sind für die Produktion von 1 kg Honig erforderlich. Dabei werden 3-5 Millionen Blüten befliegen und gleichzeitig bestäubt. Schon beim Heimflug setzt die Sammlerin dem Nektar und Honigtau körpereigene Enzyme zu.

Im Bienenstock übernehmen die Stockbienen das Sammelgut, lagern es in die Zellen der Waben ein und vollenden die Umwandlung in Honig: Wasser wird entzogen, Zucker wird invertiert, Enzyme werden zugesetzt. Am Ende werden die mit Honig gefüllten Zellen mit einer dünnen Wachsschicht verschlossen. Honig ist die Energienahrung des Bienenvolkes. Es verbraucht davon für seinen eigenen Bedarf etwa 50 kg im Jahr.

### Honigernte

In der Zeit von Mai bis August finden die Bienen genügend Nektar und Honigtau, um über ihren Bedarf hinaus Honig zu produzieren. Diesen Honig gewinnt der Imker aus den Waben durch Entdecken und Schleudern. Bei der Schleuderung ist Honig klar und dickflüssig. Dies ist kein Dauerzustand.



### Kandierung des Honigs

Echter, naturbelassener, nicht erhitzter Honig kandiert. Die Bildung von Traubenzuckerkristallen im Honig ist ein natürlicher Vorgang. Um eine streichfähige Beschaffenheit zu erreichen, rührt der Imker den Honig während des Kandierungsprozesses sorgfältig. Erst dann wird er in die Gläser abgefüllt. Ein Zeichen der Naturbelassenheit des Honigs können auch die manchmal vorkommenden hellen Flecken an der Oberfläche hinter dem Glas sein. Diese so genannten Blüten entstehen durch unregelmäßige Kristallisation oder Lufteinlagerung zwischen den Kristallen.

### Aufbewahrung des Honigs

Um die wertvollen Inhaltsstoffe eines naturbelassenen Honigs nicht zu zerstören, darf dieser nicht erwärmt werden (Achtung bei Zugabe in warme Getränke: nicht über 40°C). Aus demselben Grund soll Honig vor Licht, Feuchtigkeit und Wärme geschützt aufbewahrt werden.

## Die Bestandteile eines naturbelassenen Honigs



#### Mineralien

Calcium / Chlor / Kalium / Magnesium  
Natrium / Phosphor / Schwefel / Eisen  
weitere Spurenelemente

#### Enzyme

(Fermente) Glucose-Oxidase /  
Phosphatase / Invertase / Diastase /  
Katalase / Saccharase

#### Vitamine

Vitamin A / Vitamin C / Vitamin B1 /  
Vitamin B2-komplex / Vitamin B6 /  
Vitamin H / Vitamin K

#### Aminosäuren

Alanin / Arginin / Asparagin /  
Asparaginsäure / Cystein / Glutamin  
Glutaminsäure / Glycin / Histidin /  
Isoleucin / Leucin / Lysin / Methionin /  
Phenylalanin / Prolin / Serin / Threonin  
Tryptophan / Tyrosin / Valin

#### Aromastoffe

Carbonsäuren / Ester z. B.  
Phenyllessigsäureester

#### Inhibine

Flavonoide / Glucose-Oxidase /  
Wasserstoffperoxid / weitere  
Bakterizide

#### Säuern

Glyconsäure / andere organische  
Säuren z. B. Apfelsäure, Zitronensäure  
und Milchsäure

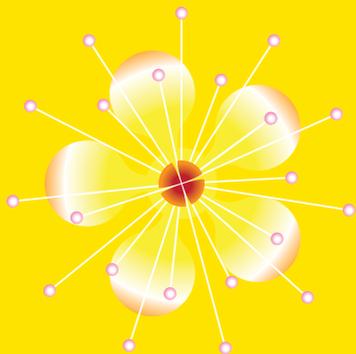
## Gesundheitsfördernde Eigenschaften

Echter, das heißt naturbelassener Honig, ist dank seines hohen Trauben- und Fruchtzuckergehaltes ein rasch wirksamer, nicht belastender Energiespender, insbesondere für den geschwächten oder durch Anstrengung belasteten (kranken) Organismus.

Zwischen 180 und 200 verschiedene Stoffe können chemisch in einem naturbelassenen Honig nachgewiesen werden. Von besonderer Bedeutung sind die Aminosäuren resp. die Enzyme, mit denen die Bienen den gesammelten Nektar anreichern.

Die gesundheitsfördernden Eigenschaften, die dem Honig seit der Antike zugeschrieben werden, gründen auf dem harmonischen Zusammenwirken seiner vielen verschiedenen Inhaltsstoffe. Naturbelassener Honig ist weit mehr als ein gesunder, den menschlichen Organismus wenig belastender Energiespender.

Bei Pollenallergien kann, bei regelmäßigem Verzehr von einheimischem Honig, eine allmähliche Desensibilisierung durch die im Honig enthaltenen Pollen erreicht werden. Die seit Jahrhunderten bekannte desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung des Honigs bei der Wundheilung und bei Erkältungskrankheiten ist auf die antibakteriell wirkenden Abbauprodukte bestimmter Enzyme zurückzuführen.



## Qualität des Luxemburger Bienenhonigs: Marque nationale



Die Qualität dieses Bienenhonigs ist durch gesetzliche Bestimmungen festgelegt. Das Markenzeichen der Nationalmarke gewährleistet dem Verbraucher, dass der betreffende Honig ein luxemburgisches, naturbelassenes Erzeugnis von höchster Qualität darstellt, ohne Beimischungen und Zusatz von importiertem Honig. Der Anwärter auf die Nationalmarke unterwirft seine Produktion freiwillig einer staatlichen Kontrolle. Er verpflichtet sich nur ausgereiften Honig zu schleudern, nicht

während der Trachtzeit – bei geöffnetem Honigraum – zu füttern, den Bienenstand, den Schleuder- und Honiglagerraum, die Geräte sowie die Gefäße äußerst sauber zu halten und das Schleuderdatum mitzuteilen damit der Kontrolleur der Schleuderung beiwohnen kann.



## Lëtzebuenger Beienziichter

### Eine naturverbundene und lehrreiche Beschäftigung

Bei kaum einer Beschäftigung spielt die persönliche Einstellung eine so bedeutende Rolle wie bei der Bienenhaltung. Wie kein anderes Nutztier ist das Bienenvolk von einer naturnahen Haltung und einer nachhaltigen Pflege abhängig. Wer nicht bereit ist, natürliche Gegebenheiten anzuerkennen, oder wer gewohnt ist, immer seinen Willen durchzusetzen, wird an der Bienenhaltung nicht viel Freude haben.

Wer aber erkennt, dass man sich weitgehend an den Bedingungen der Natur orientieren muss, dem eröffnet die Bienenhaltung phantastische Einblicke in die Tier- und Pflanzenwelt.

### Die Wichtigkeit der Bienen

80 % der Pflanzen sind auf Insektenbestäubung angewiesen. Eine genügende Anzahl von Bienenvölkern (über das ganze Land verteilt) garantiert zusammen mit den Wildbienen und anderen Insekten die Bestäubung der Blüten. Nicht nur der Mensch, sondern die ganzen Nahrungsketten für viele Tiere sowie die Artenvielfalt zahlreicher Pflanzen sind davon abhängig.

**Albert Einstein:** „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch 4 Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.“

### Gefährdung der Bienen durch die aktuellen Umweltbedingungen

Seit mehreren Jahren stellen viele europäische Imker überdurchschnittliche Bienenverluste fest. Rezente Forschungen deuten auf eine Reihe von multifaktoriellen Ursachen hin. Durch die Zerstörung naturnaher Lebensräume, die Intensivierung der Landwirtschaft einhergehend mit der Entstehung immer größerer Monokulturen, wird den Bestäubern zunehmend die Lebensgrundlage entzogen.

### Die Imkerei

Die Imkerei gibt es schon, seit die Menschen sesshaft sind. Als ältestes Zeugnis hierfür gilt eine 12.000 Jahre alte Höhlenmalerei bei Valencia in Spanien. Bei den alten Ägyptern galten Honig und Wachs als derart hoch angesehene Produkte, dass die Honigbiene gar zum Wahrzeichen mehrerer Pharaonen erkoren wurde. Jahrtausendlang standen Honig und Wachsgewinnung im Vordergrund. Auch heute ist die Imkerei eine faszinierende und entspannende Freizeitbeschäftigung.



## Wie beginnt man mit der Bienenhaltung?

binsfeld

Ein Besuch auf einem Bienenstand bei einem Imker war schon bei manchen der Auslöser sich näher mit dem Thema zu befassen. Durch den Besuch der Imkerschulen in Hollenfels und Wiltz, den Kauf einiger guten Bücher und Imkerfachzeitschriften, kann man sich die notwendige Theorie aneignen. Den richtigen Umgang mit Bienen erlernt man allerdings am besten bei einem befreundeten Imker. Bei im Moment stark rückläufigen Imkerzahlen sind die meisten Imker gerne bereit einen Interessenten mit auf den Bienenstand zu nehmen. Ist die Entscheidung einmal getroffen, wird man sich bei dem einen oder anderen Imker zwei oder drei Völker besorgen um diese dann an einen geeigneten Ort zu stellen. Die Materialkosten zur persönlichen Grundausrüstung, wie Schleier, Handschuhe, „Smoker“ und Stockmeißel sind anfangs relativ niedrig. Bei größerem Imkereimaterial wird einem anfangs gerne vom Verein oder vom Imkerkollegen das eine oder andere Teil zur Verfügung gestellt, so zum Beispiel eine Honigschleuder, ein Hygrometer usw...

Folgende persönliche Voraussetzungen sollte man mitbringen:

- Freude am Umgang mit der Natur
- Beobachtungsgabe für natürliche Abläufe
- Einfühlungsvermögen in die Welt der Pflanzen und Tiere
- Fähigkeit zu naturgemäßen Handlungsweisen

Für weiter Infos  
[www.apis.lu](http://www.apis.lu)



  
Lëtzeburger Beienziichter