

Unser Honig – Gold der Bienen

Natürlich und schmackhaft.

Frisch
aus der
Region.



STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

Inhalt

Honiggeschichte	3
Imkerei in Sachsen	4
Die Biene als Nutztier	8
Honigerzeugung	12
Bienenprodukte	16
Honig als Qualitätsprodukt	18
Honig als Heilmittel	20
Honigsorten und Sortenhonig	22
Tipps rund um den Honig	26
Wie wird man Imker?.....	28
Rezepte	30
Adressen	34



Honiggeschichte

Einleitung

Speise der Götter

Die Vorliebe der Menschen für Honig reicht weit zurück. Bereits Höhlenzeichnungen zeigen die behutsame Entnahme von Waben, bei der Bienenvolk und Brut unbeschadet blieben, um eine mehrfache Ausbeute zu erzielen. Im anatolischen Hochland entwickelte sich im 7. Jahrtausend v. Chr. bei sesshaften Menschen die Hausbienenhaltung. Von dort breitete sie sich durch Handelsbeziehungen systematisch auch nach Europa

aus. Als „Speise der Götter“ galt Honig im alten Ägypten – das Bienensymbol war als Königshieroglyphe dem Pharao gleichgesetzt. Den Griechen war der Honig die Quelle für Weisheit und Dichtkunst. Eine durch Gesetze geregelte Imkerei gab es bereits 600 v. Chr. in Griechenland.

Auch für die Römer hatte der Honig neben der Verwendung als Nahrungs- und Heilmittel eine wichtige Bedeutung als Opfergabe. Einfluss auf die Ausbreitung der Bienenzucht hatten die Klöster als Wachslieferanten für Kirchenkerzen. Die Beliebtheit von Honig- und Wachsprodukten ist noch heute ungebrochen. Und die Existenz von ausreichend gesunden Bienenvölkern ist aufgrund der Bestäubungsleistung für die Menschheit eine Überlebensfrage.





Imkerei in Sachsen

Bienen stärken die Region

Bienenzucht im Verein

Imkerinnen und Imker sind so vielfältig wie ihre Bienenvölker. Deshalb sind sie auch unterschiedlich organisiert. Angefangen vom Hobbyimker mit wenigen Völkern bis hin zum Berufsimker, der seinen Lebensunterhalt mit Honig- und Wachsprodukten als Mitglied im Berufsverband der Imker bestreitet.

Landesverband Sächsischer Imker e.V. (LVSI e.V.)

Zum LVSI e.V. gehören 160 regionale Vereine mit ca. 4.500 Imkerinnen und Imkern, die über 36.000 Bienenvölker im Freistaat betreuen. Der Verband vertritt die Interessen der sächsischen Imker, organisiert Informationsveranstaltungen, initiiert Aus- und Weiterbildungsprogramme, ist für die Honigprämierungen zuständig und berät bei Rechts- und Versicherungsangelegenheiten: www.sachsenimker.de

Landesverband Sächsischer Buckfastimker e.V.

Der Verband widmet sich speziell der Züchtung und Verbreitung der sehr ertragreichen Buckfastbiene: www.buckfast-sachsen.de

Imkerverein Dunkle Biene Erzgebirge e.V.

Der Verein gründete sich Anfang 2019 und ist Mitglied im LVSI e.V. Die Ziele sind die Wiedereinführung sowie die Züchtung der Dunklen Biene.

Pro Kopf werden
in Deutschland 1,1
Kilogramm Honig im
Jahr vernascht – ein
Spitzenplatz.

90 Prozent der
sächsischen Imker
halten 1 bis 20
Völker.

Ein Bienenvolk produziert
durchschnittlich 32 Kilogramm
Honig im Jahr.

In Deutschland gibt es mehr als
850.000 Bienenvölker – davon
leben über 55.500 in Sachsen.



Landimker

Bienenzucht und Landleben, das gehörte zusammen. Ein großer Bauernhof ohne Bienen war früher undenkbar. Doch die heutigen Veränderungen in der Landwirtschaft wirken sich auf die Bienenhaltung aus. Der zunehmende Anbau von Feldfrüchten mit hohem Marktpotenzial hat Trachtlücken zur Folge, in denen Bienen wenig Nektar und Pollen finden. Unterhält ein Imker viele Völker, muss er Trachten anwandern, damit seine Bienen nicht hungern.

(Groß-)Stadtimker

Die Imkerei in der (Groß-)Stadt ist ein beliebter Trend unter Imkern und genießt zunehmende Anerkennung von der Bevölkerung. Das sogenannte Urban Beekeeping hat seinen Ursprung in New York und fand auch in Deutschland sehr schnell Anhänger. So werden vermehrt Bienenstöcke auf den Dächern der Städte angesiedelt, insbesondere größere Unternehmen setzen auf die Bienenhaltung auf dem Dach. Das Trachtangebot ist dank der Parkanlagen, Hausgärten

und bepflanzten Balkonen sehr üppig. Nur geschulte Imker sollten mit der Bienenhaltung beginnen, sonst können sich Krankheiten bei der hohen Bienendichte in der Stadt leicht unerkannt ausbreiten. Im dicht besiedelten Bereich sollten nur sanftmütige und schwarmträge Bienen gehalten werden. Wichtig dabei ist eine einvernehmliche Verständigung mit den Nachbarn.

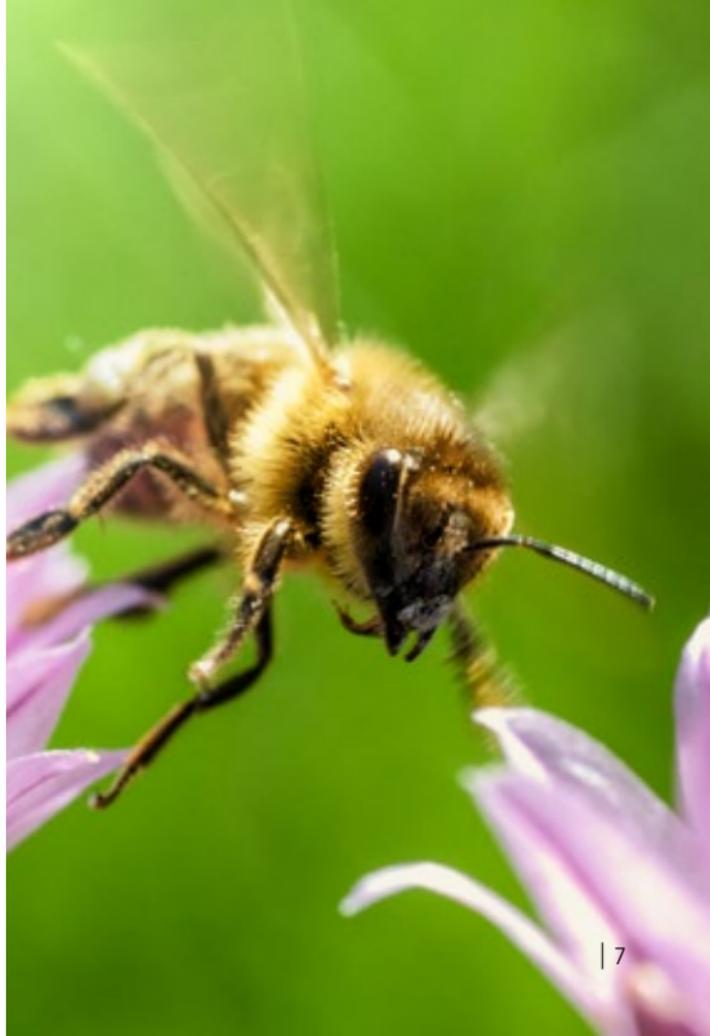
Dachimker

Die Dachimkerei begann bereits in den 1930er Jahren in Berlin und hat inzwischen viele Nachahmer gefunden. Da der Platz in Städten knapp ist, stellen Imker die Bienenvölker gern auf Hausdächern auf. Bevor man jedoch nach oben ausweicht, sollten das Umfeld, die Akzeptanz und die Sicherheit geklärt werden. Vorteilhaft ist es, wenn eine Grünanlage in der Nähe ist.



Wanderimker

Bienen können nur in einem Umkreis von wenigen Kilometern nach ergiebigen Nahrungsquellen suchen. Um die Honigernte zu steigern, wandern Imker mit ihren Völkern in weiter entfernte Gebiete mit neuen Trachtquellen. Dadurch verfügen Wanderimker über ein breites Angebot unterschiedlicher Sortenhonige. Wanderungen mit Bienenvölkern müssen beim örtlich zuständigen Veterinäramt angemeldet werden.





Die Biene als Nutztier

Flink und fleißig

Jedes einzelne Bienenvolk erbringt einen wirtschaftlichen Nutzen, der an das Leistungsvermögen von Großtieren heranreicht. Bienen erzeugen ein sehr natürliches, schmackhaftes, wirkungsvolles Nahrungsmittel – den süßen Honig.

Wirtschaftliche Leistung

Honigbienen sind als Bestäuber für die Landwirtschaft besonders wichtig. Sie verbessern nicht nur im Obst- und Gemüseanbau die Erträge und Qualität. Um einen Quadratkilometer zu bestäuben, sind drei Bienenvölker nötig. Doch nicht nur für die Honiggewinnung und die Bestäubung sind Bienen unersetzlich, auch Wachs oder Bienengift sind als Produkte der Biene von Bedeutung. Die Bienenhaltung hat darüber hinaus für die Erhaltung der biologischen Vielfalt einen unschätzbaren Wert. Wie andere Nutztiere werden auch Bienen auf bestimmte Merkmale, wie Honigertrag, Wabenstetigkeit oder Sanftmut gezüchtet. Desweiteren sind Überwinterungsfähigkeit sowie Varroa-Toleranz bei der Zucht von Bedeutung.

Bienen leben in Staaten

Ein Bienenvolk (10.000 bis 40.000 Bienen) bewohnt jeweils einen eigenen Bienenstock, in dem eine strenge Arbeitsteilung herrscht. Im Mittelpunkt des Volkes steht die Königin. Sie legt von April bis August täglich bis zu 1.500 Eier in die Brutwaben. Die Arbeiterinnen kümmern sich um den Wabenbau und die Pflege der Larven, bewachen den Stock und sammeln Nektar und Pollen. Die männlichen Drohnen sind weit in der Unterzahl – sie schlüpfen aus unbefruchteten Eiern und begatten während des Hochzeitsflugs die Königin.

Bienenhaltung

In der Imkerei wird die künstliche Behausung für Bienen als Beute bezeichnet. Der Ursprung dieser Haltungsform geht weit zurück: Die Ägypter stellten Tonröhren auf, in der Hoffnung, dass Bienenvölker darin einziehen ohne sie gezielt zu vermehren. In Europa wurde der Stülper erfunden – ein Strohkorb, in dem die Bienen im Innern ihre Waben anlegten. Bei der Ernte wurden die Waben herausgebrochen, wobei ein Teil des Volkes vernichtet wurde. Heutige Bienenbeuten haben einen modularisierten Aufbau mit einzeln herausnehmbaren Waben – die verbreitetste Beute ist das Magazin.





Das Bienenjahr

Das Leben eines Bienenvolkes ist eng verbunden mit den Jahreszeiten. Bestimmend ist dabei das Nahrungsangebot. Ab August bereitet sich das Volk auf den Winter vor. Alles ist darauf ausgerichtet zu überleben und im Frühling gut zu starten. Aus der Brut entwickeln sich in dieser Phase die sogenannten Winterbienen. In ihren Fettkörpern lagern sie deutlich mehr Fette und Eiweiße ein als Sommerbienen. Aus den letzten Trachten des Sommers werden die Honigvorräte aufgefüllt. Winterschlaf halten Bienen nicht, sie reduzieren jedoch ihre Tätigkeiten auf ein Minimum.

Im April entfaltet das Bienenvolk wieder seine ganze Kraft: Ein Brutnest wird aufgebaut, die Königin befüllt die Waben mit Eiern, woraus dann die Larven schlüpfen. Am Anfang reichen noch die Vorräte, danach ist das Volk auf Frühblüher angewiesen. Als wichtigste Nahrungsquelle dient dem Volk neben Nektar der frische Pollen.





Im Frühjahr gibt es einen Generationenwechsel. Die erste Brut ist geschlüpft und ersetzt nach und nach die Winterbienen.

Die ersten Massentrachten geben eine gute Nahrungsgrundlage. Zeit um Drohnen und Königinnen heranzuziehen. Drohnenzellen und Weiselzellen werden angelegt und von der Königin mit einem Ei belegt. Vor dem Schlüpfen der jungen Königin herrscht Schwarmstimmung im Volk. Bevor die Nachfolgerin ihre Puppenruhe beendet, verlässt die alte Königin mit der Hälfte ihres Volkes den Stock.

Gefahren für die Biene

Obwohl weltweit die Zahl der Bienenvölker wächst und mehr Honig produziert wird, ist der Gesundheitszustand der Bienenvölker besorgniserregend. Überdurchschnittliche Völkerverluste in den Wintermonaten in Deutschland oder das regionale Bienensterben in den USA haben vielfältige und komplexe Ursachen. Die größte Beeinträchtigung stellt der Befall von Bienenvölkern durch die Varroamilbe dar. Nicht nur die veränderten Umweltbedingungen, sondern auch die zunehmende Verbreitung von Monokulturen sowie der Einsatz



von Pestiziden in der Landwirtschaft macht den Insekten zu schaffen. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, die eigentlich Schädlinge bekämpfen sollen, ist auch für die Bienen und andere Nutzinsekten gefährlich. Daher wurden bereits vier neonicotinoide Wirkstoffe (Imidacloprid, Clothianidin, Thiamethoxam und Thiacloprid) EU-weit verboten.



Honigerzeugung

Handwerk mit Tradition und Zukunft

Aus Blütennektar und Pflanzensäften, den die Bienen im hinteren Teil ihrer Speiseröhre sammeln, stellen sie mittels Körpersäften den Honig her. Als Vorrat wird er in den Waben eingelagert. Ein Bienenvolk bringt pro Jahr einen Ertrag von etwa 30 Kilogramm Honig ein.

Anstelle des Honigs, den der Imker aus den Waben entnimmt, bekommen die Bienen eine konzentrierte Zuckerlösung als Winterfutter.

Wichtig bei der Honigernte ist es, dass nur reifer Honig entnommen wird. Honig, der zuviel Wasser enthält, ist noch nicht reif und verdirbt. Die Bienen haben die Waben mit einem Wachsdeckel verschlossen. Dieser wird mit einer so genannten Entdeckelungsgabel entfernt, sodass der dickflüssige Honig aus den Waben geschleudert werden kann. Nach dem Schleudern enthält der Honig noch Partikel wie Wachsrückstände und Chitin-Teilchen, die herausgesiebt werden. Damit der Honig nicht kristallisiert, sondern eine geschmeidige Konsistenz bekommt, wird er nach dem Klären gerührt und anschließend in Gläser abgefüllt.

Ausbildung und Forschung im Imkerhandwerk

Sachsen fördert die Bienenzucht am Standort Köllitsch mit einem Lehrbienenstand zur Ausbildung von Landwirten und Imkern. Außerdem unterstützt der Freistaat in Zusammenarbeit mit dem Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e. V. die Bildung und Forschung.



Schleuderhonig

In Deutschland ist das Schleudern der Waben die am weitesten verbreitete Methode der Honigernte. Dabei werden die Waben samt Rahmen in die Schleuder gestellt. Dreht sich die Schleuder wird der Honig mithilfe der Fliehkräfte aus den Waben gezogen und läuft an der Innenseite der Schleuder auf den Boden.

Presshonig

Die Honigwaben werden aus den Rahmen geschnitten und in einer Korbpresse ausgepresst. Anders als beim Schleudern, wo der Honig in Tröpfchen versprüht wird, bekommt der Presshonig weniger Luftkontakt. Presshonig hat eine dunklere Farbe und einen intensiveren, leicht herben Geschmack.



Wussten Sie schon?
Im alten Ägypten
hatte ein Tropfen
Honig den Wert
eines Esels.

Wabenhonig

Wabenhonig oder Scheibenhonig ist die Bezeichnung für ein Stück frisch gebaute und noch verdeckelte Honigwabe. Die Waben werden portionsweise verkauft und gelten als Besonderheit, da es sich um vollkommen naturbelassenen Honig handelt.

Tropfhonig

Tropfhonig ist eine traditionelle Form der Honigernte und typisch für die Korbimkerei. Gewonnen wird er, indem die Waben zum Tropfen aufgestellt und der Honig in einem Gefäß aufgefangen wird. Nur vereinzelt Imkereien, die Wert auf eine artgerechte und wesensgemäße Bienenhaltung legen, bieten ihn noch an. Honig aus Naturbauwaben besitzt eine hohe aromatische Reinheit.



Backhonig

Back- oder Kochhonig ist von minderer Qualität. Er wurde zu stark erhitzt oder gäerte bereits infolge eines zu hohen Wassergehaltes. Dieser Honig darf nicht mehr direkt verzehrt werden, sondern nur noch in der Küche oder für industrielle Zwecke verwendet werden. Dabei wird er durch Backen oder Kochen erhitzt, um enthaltene Keime abzutöten.



Bienenprodukte

Süß, gesund und nützlich

Honig ist ein von Honigbienen aus dem Nektar von Blüten hergestelltes Nahrungsmittel. Bienen lagern den Honig zur Nahrungsvorsorge in Honigwaben im Bienenstock. Der Begriff Bienenhonig ist etwas irreführend, denn Honig stammt immer von Bienen.

Gelée royale produzieren die Ammen in ihren Kopfdrüsen und verfüttern es zusätzlich zum Honig an die Larven. Da auch die Königin durch das ständige Eierlegen einen hohen Eiweißbedarf hat, wird auch sie mit dem wertvollen Futtersaft versorgt. Gelée royale wird nur in spezialisierten Imkereien gewonnen. Es wird als Nahrungsergänzungsmittel und in kosmetischen Präparaten eingesetzt.

Pollen tragen die Sammelbienen in den Stock ein. Um ihn den Bienen „abzunehmen“, bringt der Imker am Flugloch ein Gitter an. Auf dem Weg in den Stock streifen die ankommenden Bienen dabei einen Teil der mitgeführten Pollen ab. Für den Menschen ist er ein wertvoller Nahrungsergänzungstoff.

Für Vegetarier ist Pollen ein guter Lieferant, um den Bedarf an Eiweiß sowie Vitamin B1 zu decken.



Propolis bezeichnet das Kittharz der Bienen. Sie sammeln es an Knospenschuppen von Bäumen und reichern es mit Speichel und Wachs an, um es geschmeidig zu machen. Mit dem Kittharz wird der Bienenstock gegen Nässe und Zugluft abgedichtet. Propolis kommt häufig in der Naturmedizin zum Einsatz.

Bienenwachs ist das Baumaterial für die Waben und wird am Hinterleib in den Wachsdrüsen produziert. Bienenwachs ist ein begehrtes und beliebtes Produkt. Es wird zu Kerzen verarbeitet und in der Kosmetik- sowie in der Nahrungsmittelindustrie verwendet.

Bienengift bildet sich in der Giftdrüse und wird beim Stich durch den Stachel injiziert. Die Giftwirkung ist für den Menschen in der Regel ungefährlich. Bedrohlich wird es, wenn eine allergische Reaktion auftritt oder bei einem Stich im Mundraum. Verwendung findet es in der Pharmazie.





Honig als Qualitätsprodukt

Schonend zubereitet – einzigartig
im Geschmack

Was zeichnet einen guten Honig aus? Ob es sich um Qualitätshonig handelt oder nicht, ist mit dem Auge leider nur schwer zu erkennen. Viele Qualitätsmerkmale lassen sich nur im Labor feststellen.

Bei Temperaturen über 38 Grad Celsius werden die Honigenzyme zerstört und mindern die Güte. Der sogenannte HMF-Wert (Hydroxymethylfurfural), ein Zuckerabbauprodukt, beschreibt, ob ein Honig wärmebeschädigt ist. Je niedriger dieser Wert, um so besser.

Der Wassergehalt ist ein weiteres Qualitätsmerkmal. Außer bei Heidehonig darf er nicht über 20 Prozent liegen – bestenfalls liegt er unter 16 Prozent. Ein zu hoher Wassergehalt lässt sich nach einiger Zeit gut erkennen. Es kommt zur Trennung: Oben am Glas setzt sich eine flüssige Schicht ab – die Vorstufe zur Gärung. Diese Werte stehen leider nicht auf den Etiketten und so ist Qualitätshonig für den Verbraucher schwer auszumachen.



Wussten Sie
schon?
Eine Bienen-
königin kann bis
zu fünf Jahre alt
werden.

Die Marke „Echter Deutscher Honig“ garantiert kontrollierte Qualität und ausgezeichneten Geschmack.

Name der Imkerei

Sortenbezeichnung



Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Marke und Label Echter Deutscher Honig

Die Überwachungsnummer des Deutschen Imkerbundes (D. I. B.)

Lediglich 30 Prozent des in Deutschland verbrauchten Honigs wird auch hier erzeugt. Überwiegend stammt er aus Importen aus China, Argentinien und Mexiko. Sie erkennen diesen an der Angabe „aus Nicht-EU-Ländern“.

Für Qualitätshonig steht seit 1925 das Markenzeichen Echter Deutscher Honig des Deutschen Imkerbundes e. V.

Qualitätshonig ist naturbelassen, unverfälscht, nicht kontaminiert, schonend gelagert und abgefüllt, wasserarm und es steht das auf dem Etikett, was drin ist.





Honig als Heilmittel

Bewährt seit Generationen

Bereits der Arzt Hippokrates (460 – 377 v. Chr.) lehrte seinen Schülern hunderte Honigrezepte, mit denen man Wunden behandelte und Fieber senkte. Neben der Verwendung als Nahrungsmittel hatte Honig als Heilmittel schon immer einen guten Ruf.



Im Honig sind mehr als 180 natürliche Substanzen nachgewiesen, darunter Aminosäuren, Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und Spurenelemente. Das Zusammenwirken der unterschiedlichen Inhaltsstoffe macht Honig so gesund.

Honig wirkt antibakteriell und entzündungshemmend. Kleinere Wunden und Verbrennungen heilen gut, wenn sie mit naturbelassenem Honig behandelt werden. Enthaltene sekundäre Pflanzenstoffe wirken als Antioxidantien. Sie unterstützen den Körper beim Kampf gegen freie Radikale. Jedoch schwankt der Gehalt an Antioxidantien je nach Honigsorte sehr stark. Naturbelassener Honig kann die Vermehrung von Plaque-Bakterien bremsen und den Säuregehalt des Speichels verringern. Als Süßungsmittel ist er gesünder als Haushaltszucker – das Zähneputzen erspart jedoch auch Honig nicht.



Wussten Sie schon?
Eine Biene fliegt in zwei Minuten einen Kilometer.

Wirkungen von Honig

- ✓ Förderung der Verdauung (Fermente, Fruchtzucker)
- ✓ Förderung des Aufbaus von Knochen und Zähnen (Phosphorverbindungen)
- ✓ „Nervennahrung“ (Phosphor)
- ✓ Blutbildung (Eisen, Mangan, Chlor)
- ✓ Anregung von Appetit und Drüsensekretion (Aromen)





Honigsorten und Sortenhonig

Reizvolle Vielfalt

Honig, der als Sortenhonig ausgewiesen ist, muss überwiegend aus dem Nektar der genannten Blütenpflanze bestehen. Doch wie kontrollieren Imker, welche Blüten ihre Bienen anfliegen?

Im Vergleich mit anderen Nektarsammlern haben Bienen eine besondere Eigenschaft. Sie sind blütenstet, d. h. sie bevorzugen den Nektar von ein und derselben Pflanze. Erst wenn die Blütezeit zu Ende geht, wechseln sie zu einer anderen Sorte. Diesen Zeitpunkt passt der Imker ab, wenn er sortenreinen Honig möchte. Falls sich der Honig doch vermischen sollte, darf er nicht mehr Sortenhonig heißen. Die Sortenreinheit lässt sich anhand der Zuckerzusammensetzung, der vorhandenen Pollen sowie an Farbe, Konsistenz und Geruch bestimmen. Eine genaue Sortenanalyse gibt jedoch nur ein mikroskopisches Pollenabbild in einem Labor. Doch für viele Hobbyimker mit kleinen Honigmengen ist dieser Aufwand zu groß und zu teuer, weshalb sie ihren Honig als „Blütenhonig“ ausweisen.

Sortenhonig schmeckt sehr spezifisch. Zwar lassen sich bestimmte Eigenschaften in Geschmack, Farbe oder Konsistenz zuordnen, doch können diese von Bienenvolk zu Bienenvolk und von Jahr zu Jahr variieren.



Wussten Sie schon?
Zehn Bienen wiegen ein Gramm.



Blütenhonig

Blütenhonig hat einen feinen Geruch und milden Geschmack. Charakteristisch sind seine Süße und sein Säuregrad. Es gibt auch sehr aromatische sogar streng schmeckende und riechende Blütenhonige, die den Duft der Tracht wiedergeben. Aus chemischer Sicht ist Honiggeruch eine Mischung aus flüchtigen Alkoholen, Säuren und Estern.



Sommerhonig

Sommerhonig hat ein liebliches Aroma und stammt aus der Sommertracht (Juni bis Juli). Er besteht in der Regel aus der Tracht von Feld- und Wiesenblüten und einem variablen Anteil von Waldhonig. Je größer der Anteil an Honigtau, desto dunkler die Farbe und umso länger bleibt er flüssig.



Waldhonig

Waldhonig wird auch Honigtauhonig genannt. Dieser entsteht aus Pflanzensäften, die von Blattläusen verarbeitet und ausgeschieden werden. Bienen sammeln den Honigtau und machen daraus einen mineralstoffhaltigen, würzigen Honig mit der typischen dunklen Farbe. Übrigens enthält er weniger Glukose als Blütenhonig und bleibt so länger flüssig.



Kastanienhonig

Der Nektar stammt von der Edelkastanie (Esskastanie). Dabei sammeln die Bienen nicht nur die Blüten ab, sondern auch den Honigtau auf den Blättern. Edelkastanienhonig ist flüssig und hat eine leichte Bitternote – es ist ein herber und kräftiger Honig mit einer rotbraunen Färbung.



Robinienhonig

Häufig auch als Akazienhonig bezeichnet, ist sehr hell, wasserklar bis gelblich. Er hat ein sehr mildes Aroma, was durch die Süße nahezu untergeht. Der hohe Anteil an Fruchtzucker im Robinienhonig sorgt für die flüssige Konsistenz.



Rapshonig

Raps hat sich in Deutschland zur Massentracht entwickelt. Er ist reich an Blüten und liefert viel Nektar und Pollen. Raps-honig ist besonders mild im Geschmack. Beliebt ist der helle bis weiße Honig wegen seiner cremigen Konsistenz. Er ist der häufigste Sortenhonig.



Lindenhonig

Lindenhonig ist eine Honigsorte mit einem würzigen Geschmack. Sein Geruch erinnert an Menthol. Die Farbe ist grünlich-weiß bis gelblich oder dunkelbraun je nach dem Verhältnis der Nektar- und Honigtauanteile.



Kornblumenhonig

Kornblumenhonig hat eine starke antibakterielle Wirkung – im bakteriologischen Labortest erwies er sich als Spitzenreiter. Kornblumenhonig ist würzig und süß. Aufgrund seiner feinkristallinen Struktur ist er gelb, leicht fluoreszierend.



Löwenzahnhonig

Löwenzahn ist von Ende April bis Mitte Mai meistens die erste Tracht des Jahres. Seine Farbe ist goldgelb, sein Geschmack blumig-schwer. Dabei riecht er nach geriebenen Löwenzahnblüten. Er enthält viel Zucker und kristallisiert schnell aus.



Tipps rund um den Honig

Wo? Wie? Warum?

Kaufen Sie möglichst regionalen Honig. Das unterstützt nicht nur das heimische Imkerhandwerk, sondern sichert auch die ausreichende Bestäubung von Pflanzen in der Region. Zudem verzichtet man auf Produkte, die viele Kilometer weit transportiert werden und ein Vielfaches an CO₂-Emissionen verursachen.

Achten Sie, wenn möglich, auf die Marke „*Echter Deutscher Honig*“ des Deutschen Imkerbundes e. V. Dieser Honig ist von kontrollierter Güte.



Regional erzeugten Honig erhalten Sie:

- auf Wochen-, Bauern- und Weihnachtsmärkten,
- in Hofläden,
- bei landwirtschaftlichen Direktvermarktern,
- in (Bio)Supermärkten oder
- auf Volksfesten.

Stöbern Sie unter www.regionales.sachsen.de

Kinder im ersten Lebensjahr dürfen keinen Honig essen. Als Naturprodukt kann er das Bakterium Clostridium botulinum enthalten. Aufgrund der noch nicht stabilisierten Darmflora von Säuglingen, kann er sich im Darm der Kinder einnisten und zu einer Vergiftung führen.

Honig ist auch kein Zuckerersatz für Diabetiker.

Nützliche Tipps und Informationen

- ✓ kühl, dunkel und trocken lagern
(nicht im Kühlschrank)
- ✓ Honigglas immer verschließen
und geruchsneutral aufbewahren
(Honig nimmt schnell fremde
Gerüche und Geschmäcker an)
- ✓ je kühler gelagert, desto fester die
Honigkonsistenz
- ✓ Honig ist bis zu drei Jahre
und länger haltbar
- ✓ jeder naturbelassene Honig
kristallisiert früher oder später





Wie wird man Imker?

Gewusst wie

Die Imkerei ist ein beliebtes aber auch verantwortungsvolles Hobby. Etwa 90 Prozent der Bienenvölker stehen bei Hobby-Imkern.

Wer mit dem Gedanken spielt, sich der Imkerei zu widmen, sollte zunächst folgende Fragen klären:

- Vertrage ich Bienenstiche? (Bienengiftallergie)
- Habe ich die nötige Zeit und kann ich sie mir auch frei einteilen?
- Bleibe ich in den kommenden Jahren am Standort?
- Toleriert mein Umfeld das Hobby oder hilft auch mal mit?
- Bin ich bereit relativ viel Zeit (ca. 100 h / Jahr) in das Hobby zu investieren?
- Kann ich die notwendigen Anfangsinvestitionen tätigen?

Wenn diese Fragen mit einem „Ja“ beantwortet werden können, sollte man Kontakt zu einem örtlichen Imkerverein oder zum Landesverband Sächsischer Imker e.V. aufnehmen. Dort erhält man Auskunft über Ausbildungsseminare und Patenimker in der Region.

www.sachsenimker.de

Wiesen-Flockenblume

Ein bienenfreundlicher Garten

Für ein bienenfreundliches Umfeld kann jeder sorgen. Im eigenen Garten oder auf dem Balkon kann jeder seinen Beitrag dazu leisten:

- ✓ Dulden Sie Wildnisecken im Garten.
- ✓ Mähen Sie den Rasen seltener, damit z. B. Gänseblümchen, Löwenzahn und Gräser zur Blüte kommen.
- ✓ Achten Sie auf ein kontinuierliches Blühangebot von Frühjahr bis Herbst
- ✓ Vermeiden Sie exotische Zierpflanzen, da diese keine Nahrung liefern.
- ✓ Verzichten Sie komplett auf chemische Pflanzenschutzmittel.

Färberkamille

Kornblume

Margelite

Wegwarte

Wilde Malve

Weitere Tipps
und Informationen
für einen
bienenfreundlichen
Garten



Rezepte

So schmeckt's lecker!



Imker-Braten

Zutaten:

8 EL Lindenhonig, 750 g Kartoffeln, 500 g Äpfel, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 g mageres Lammfleisch in Scheiben, Saft und Schale einer unbehandelten Orange, 1 Liter Apfelwein, 1/2 TL getrockneter Salbei, Salz und grober Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Kartoffeln und Äpfel waschen und schälen. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Äpfel halbieren, entkernen und in feine Spalten teilen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauchzehe zerdrücken.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine geölte Auflaufform schichten, darauf Fleischscheiben und restliche Kartoffelscheiben schichten. Mit Apfelspalten und Zwiebelringen bedecken. Orangensaft und -schale mit Knoblauch, Apfelwein, Salbei und Honig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen. Im Backofen bei 150 Grad für zwei Stunden garen.



Honigbäckchen

Zutaten:

500g Weizenmehl, 400g Honig, 100g gehackte Mandeln, 50g Zitronat, 2 EL Öl, 1 EL Nelken (gemahlen), 2 EL Zimt, 1 Prise Meersalz, 2 Eier, 10g Pottasche (gelöst in 1 EL Wasser), 1 Ei (gequirlt zum Bestreichen), geschälte Mandeln und Zitronat (zum Belegen)

Zubereitung:

Honig und Öl erwärmen (nicht kochen). Mehl, Gewürze, Mandeln, kleingeschnittenes Zitronat in einer Schüssel mischen, den flüssigen Honig, die verquirlten Eier und die aufgelöste Pottasche zugeben. Alles zusammen gut kneten und eine Stunde zugedeckt ruhen lassen. Den Teig auf bemehltem Brett ausrollen und auf ein

gefettetes Backblech legen. Dann dünn mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Messer einkerben, um die Stücke anzudeuten, als Zierde geschälte Mandeln und geschnittenes Zitronat auflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Auskühlen lassen, schneiden und in geschlossener Dose aufbewahren.





Hagebutten-Suppe

Zutaten:

100 g Hagebutten, 1 Liter Wasser, 4 EL geriebener Zwieback, 1/4 Liter Traubensüßmost, Schale einer ungespritzten Zitrone, 2 Eigelb, 1 EL Honig, Zimt, Zucker

Zubereitung:

Die Hagebutten putzen, halbieren, die Kerne entfernen gründlich waschen und am Vorabend in Wasser einweichen. Man kocht sie mit Wasser, vier Esslöffeln geriebenem Zwieback, etwas Zimt und der Schale einer ungespritzten Zitrone weich. Inzwischen Traubensüßmost, Eigelb und Honig verrühren und der Suppe unterrühren, wenn sie vom Herd genommen wird. Mit Zucker abschmecken.

Honig-Nudeln

Zutaten:

250 g Mehl, 200 g Honig, 30 g Zucker, 3 Eier, Butterschmalz, Salz

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Eiern zu Teig kneten und kurz ruhen lassen. Dünn ausrollen und fünf Zentimeter lange Nudeln schneiden. In siedendem Butterschmalz goldbraun backen und warm stellen. Inzwischen Honig mit Zucker erhitzen, bis sich Zucker löst. Honigmischung über Nudeln schütten und vermischen. Heiß servieren.

Honig-Meerrettich-Butter

Zutaten:

125 g weiche Butter, 2 TL Meerrettich (Glas), 1 TL Honig, 1 TL Zitronenschale (unbehandelt), 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Weiche Butter, Meerrettich, Honig, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren. Auf Pergamentpapier geben und darin zur Rolle formen. Eingefroren hält die Butter ca. 3 Monate.

Honig-Eis

Zutaten:

3 Eigelb, 25 g Zucker, 125 g Honig, 1 1/2 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, 2/3 des Honigs unterrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. In Kastenform füllen, restlichen Honig mit der Gabel reinziehen. Im Tiefkühlfach 8 Stunden frieren.





Adressen

Wichtige Kontakte

**Sächsisches Landesamt
für Umwelt, Landwirtschaft
und Geologie**

Pillnitzer Platz 3
01326 Dresden
Telefon: + 49 351 26120
Telefax: + 49 351 26121099
E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de
www.lfulg.sachsen.de

Deutscher Imkerbund e.V.

Villiper Hauptstraße 3
53343 Wachtberg
Telefon: + 49 228 932920
Telefax: + 49 228 321009
E-Mail: deutscherimkerbund@t-online.de
www.deutscherimkerbund.de

Landesverband Sächsischer Imker e.V.

Untere Hauptstraße 79
09243 Niederfrohna
Telefon: + 49 3722 591981
Telefax: + 49 3722 591982
E-Mail: info@sachsenimker.de
www.sachsenimker.de

Landesverband Sächsischer Buckfastimker e.V.

Eisenberger Straße 11
01127 Dresden
E-Mail: info@buckfast-sachsen.de
www.buckfast-sachsen.de

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: + 49 351 564-20500 | E-Mail: info@smul.sachsen.de | www.smekul.sachsen.de

Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

SMEKUL, Referat Tierische Erzeugnisse; Referat Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau
Mit freundlicher Unterstützung von Herrn Dr. Werner von der Ohe, LAVES Institut für Bienenkunde Celle

Gestaltung und Satz:

genese Werbeagentur GmbH

Fotos:

www.adobestock.com: Nitr (Titel/36), Brad Pict (Titel), picoStudio (Titel/3/4/8/12/16/18/20/22/26/28/30/34), Africa Studio (2), guy (3), bernardbodo (4), Dusan Kostic (5), zukovic (6), peter_waters (6), lamyai (8), tescha555 (9/14/18/21/22), ajlatan (10), anatchant (10), VvoeVale (11), gertrudda (12), picsfive (12), Yordan Rusev (15), Mny-Jhee (15), Soyka (16), Sergey Kohl (17), matka_Wariatka (17), photocrew (18), rcfotostock (19), viktoriya89 (20), slawek_zelasko (20), travnikovstudio (21), tournee (21/27/29), manfredxy (22), astral113 (24), imagineilona (24), matka_Wariatka (24/25), Naturestock (24/25/35), margo555 (25), kovaleva_ka (25), Anatolii (25), Klaus Eppele (27/29/30/32), Africa Studio (27), Darios (28), S.H.exklusiv (29), Jiri Hera (30/32), rainbow33 (30), A_Lein (31), aboikis (31), Fischer Food Design (32), aboikis (32), lilechka75 (33), shaiith (34); www.istockphoto.com: ajma_pl (9/14/18/21/22), iava777 (11), VvoeVale (11), Mixmike (13), ClarkandCompany (14), Rike_ (23), Ls9907 (24), ksenaz32 (24), chengyuzheng (24); SMEKUL (9); Deutscher Imkerbund e.V. (19/26); Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (29)

Druck:

Harzdruckerei GmbH

Redaktionsschluss:

31. Mai 2016

Auflagenhöhe:

15.000 Exemplare, 3. Auflage (aktualisiert Mai 2020)

Papier:

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden

Telefon: + 49 351 2103671 | Telefax: + 49 351 2103681 | E-Mail: publikationen@sachsen.de |

www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.