

BEES – Know how

Wissenwertes zu Tropf- und Wabenhonig

Honig ist nicht gleich Honig

Honig ist lecker und wird aufs Brot gestrichen. Wir kennen heimischen und importierten Honig, Bio- oder Manuka-Honig nebst unzähligen weiteren. Eine interessante Unterscheidung beim Honig ist auch die Art der Honigernte: geschleudert, getropft, gepresst oder in der Honigwabe. Von Nicolas Loretan.

Wenn man von «Honig» spricht, denken die meisten Menschen an geschleuderten Honig. Der eine oder andere erinnert sich vielleicht daran, als er klein war und der Grossvater den Honig mit der Honigschleuder geerntet hat. Das ist auch heute für die meisten Imker die Methode, mit der sie Honig ernten. Nebst dem Schleuderhonig gibt es weitere Honiggewinnungsweisen, die sich qualitativ und quantitativ stark vom geschleuderten abheben: so beispielsweise Tropf- und Wabenhonig.

Geduld dem Imker, der mit der Tropfmethode erntet

Was versteht man unter Tropfhonig? Für den Tropfhonig werden die Waben zerkleinert und während 24 bis 48 Stunden Tropfen für Tropfen durch ein Sieb aufgefangen. Dies geschieht ohne Schleudern, nur durch die Schwerkraft. Als schnellere Variante kann der Honig auch gepresst werden. Presshonig ist dem Tropfhonig sehr ähnlich.

Was macht den Tropfhonig besonders? Tropfhonig besitzt einen deutlich höheren Anteil an Nährstoffen, Mineralien und Pollen als geschleudertes Honig [1]. Erweitert man zudem die Zarge beispielsweise bei einer Warré-Beute von unten («nadiring») anstelle wie in der konventionellen Imkerei von oben, kann der Tropfhonig ähnlich antibakterielle Wirkung aufzeigen wie Manuka Honig [2], [3] – wobei hier geschleudertes Honig mit Tropfhonig aus Brutwaben verglichen wird. Der genaue Einfluss von Brutwaben auf den Honig wurde bisher nicht untersucht. Der Grund für die antibakterielle Wirkung des Tropfhonigs ist bisher wenig erforscht. David Heaf [2] vermutet, es könne am Propolis liegen, dessen Anteil in der Brutzelle höher ist als in der Honigzelle oder auch an der Mikrobiotik der Brut. Auch Sauerstoff dürfte eine Rolle spielen; Tropfhonig kommt weniger mit Sauerstoff in Berührung als Schleuderhonig.



Wabenhonig - «all in one»

Wabenhonig ist Honig in der Wachswabe; genauso, wie es Bienen für sich selber verwenden. Der einzige Unterschied, man schneidet die Waben in Quadrate, so dass sie in einen Behälter passen.

Was macht Wabenhonig besonders? Nicht nur der Honig, sondern auch das Wachs werden gegessen! Wachs besitzt eine antibakterielle Wirkung. In Synergie mit dem Honig wirken hier zwei Stoffe: der Honig und das Wachs, das heisst sie entwickeln eine stärkere Wirkung [4], [5].



Verwendung von Tropfhonig und Wabenhonig

Beide sind ausgezeichnete Nahrungsmittel und können auf dem Sonntagszopf genossen werden. Da beide auch stark antibakterielle Eigenschaften besitzen, sind Tropf- und Wabenhonig prädestiniert für die Nutzung im Bereich der Apitherapie, dem Heilen durch Bienenprodukte. Die Anwendungsmöglichkeiten in der Apitherapie sind sehr vielfältig [6]. Sie reichen von der Heuschnupfenbehandlung [7] über die Wundheilung, Rücken- und Fussmassage bis zur Stärkung des Immunsystems. Dabei sollten Tropf- und Wabenhonig nie über 40°C erwärmt werden. Und aufgepasst, da Honig ein Lebensmittel ist, darf ein Imker als medizinischer Laie seinen Tropf- und Wabenhonig nicht offiziell als Heilmittel verkaufen.

Warum darf Tropf- und Wabenhonig teurer sein?

Einen entscheidenden Parameter bildet das Wachs, bzw. die Wachsproduktion. Die Honigbienen verwenden viel Energie für den Naturwabenbau; erst danach wird Honig gesammelt. Für eine Wabe mit 1 kg Honig braucht es 100 gr Naturwabenwachs. Zur Herstellung dieser 100 gr Wachs benötigen die Bienen etwa 1 kg Honig. Diese Waben können nicht wie beim Schleuderhonig wiederverwendet werden, da sie für die Honigernte des Tropfhonigs vollständig zerkleinert und beim Wabenhonig gegessen werden. Das heisst, für die Ernte eines Kilos Tropfhonig, müssen die Bienen zuerst zwei Kilo Honig produzieren. Eine Folge davon ist, dass Tropf- und Wabenhonig doppelt so teuer wie herkömmlicher Honig ist. Wer das umgehen will könnte Mittelwände benutzen, was jedoch nicht im Sinne der naturnahen Imkerei ist. Im Naturwabenbau dürfen die Bienen nämlich ihrem natürlichen Trieb, Wachs zu produzieren, nachgehen: sie bestimmen das Mass der Zellgrösse, entscheiden über Anzahl und Ort der Drohnenzellen, die Wanddicke der Waben und vielem mehr.

Tropf- und Wabenhonig ist wie jeder Honig ein Rohprodukt

Da Honig ein «rohes Produkt» ist, wird empfohlen ihn erst an Kinder ab 1 Jahr abzugeben, da ein «Botulismus»-Risiko besteht. Das ist eine - zwar selten vorkommende - Vergiftung, die durch Toxine des Bakteriums *Clostridium botulinum* verursacht wird. Diese können in den Honig gelangen, falls die Waben zeitweise auf dem Boden deponiert wurden.

Wie aufbewahren?

Am besten wird Honig kühl, lichtgeschützt und mit geschlossenem Deckel aufbewahrt. Zur optimalen Erhaltung von Wirkung und Geschmack sollte der Honig so wenig wie möglich mit Luft in Kontakt kommen. Deshalb ist die Abfüllung in kleinere Gläser empfehlenswert.

Honig aus bebrüteten Waben?

Bei konventionellen Imkern ist der Honigraum vom Brutnest - dort wo die Königin ihre Eier legt und die Brut grossgezogen wird - getrennt. Das heisst, Honig wird in diesem Fall nie vom Brutnest geerntet, weil dort einerseits der Honig für das Volk als Futter gebraucht wird und andererseits das Futter teilweise Zuckerwasser enthält. Daraus entwickelte sich die Theorie, dass man Honig nie aus bebrüteten Waben ernten soll.

Bei wildlebenden Honigbienen wie auch bei einigen der naturnahen Beuten, wie die Warré, sind der Honigraum und das Brutnest nicht getrennt. Der Grund dafür ist einfach. Das Volk und das Brutnest wandern nach unten, oben füllen die Bienen die frei werdenden Zellen mit Nektar. Die gleiche Zelle dürfte einmal als Brut-, als Pollen- und als Honigzelle gedient haben. Eine wundervolle natürliche Anpassung der Natur.

Die extrem spannenden Ergebnisse aus der Studie *Bee-guided Pharmacognosy*, von David Heaf [2] kann man so interpretieren, dass Honig aus schon bebrüteten Waben nicht ungesund ist und sogar ähnlich antibakterielle Wirkung wie im Manuka Honig aufzeigt. Was aus meiner Sicht auch Sinn macht, denn weshalb käme es Bienen in den Sinn, ungesunden Honig zu produzieren, indem sie ihn in schon bebrütete Zellen einlagern?

In der Schweiz darf man von Gesetzes wegen Honig aus bebrüteten Waben schenken und verkaufen, das heisst es ist nicht explizit verboten [8]. Imkervereine und Forschungsinstitute raten jedoch unbedingt davon ab [9].

Ich persönlich bewahre mir immer ein paar schöne dunkle Honigwaben für den Winter auf, für den Fall, dass ich krank werde.

Zum Autor

Nicolas Loretan ist Imker und Aktivmitglied von FREEETHEBEEs. Er unterstützt bei der Evaluation und Prüfung neuer Projekte, wie beispielsweise Delinat Imkerausbildung, ProBiene Ricola, Projekt Honigbiene im Wilderlebniss Park im Jorat bei Lausanne. Kontakt: info@youandbees.ch oder via Facebook [youandbees.ch](https://www.facebook.com/youandbees.ch)

Referenzen:

- [1] Sao Paolo University: Nutritional and mineral contents of honey extracted by centrifugation and pressed processes, 09.2016. Der Nährstoffgehalt war bei Presshonig im Vergleich zu Schleuderhonig höher bezüglich Gesamtkohlenhydrate, Gesamtlipide, Gesamtproteine, Flavonoide und Ascorbinsäure, Pollen (5.6x höher), sowie der Anteil von Mineralien (K, Ca, Mg, Na, Fe, Li, Zn). Eigentlich geht es da um gepressten Honig, der letzten Endes dem Tropfhonig sehr ähnlich ist, aber schneller produziert werden kann.

- [2] Bee-guided Pharmacognosy? David Heaf, BBKA News Incorporating The British Bee Journal, Juli 2016.
http://www.dheaf.plus.com/warrebeekeeping/bee_guided_pharmacognosy.pdf
- [3] Hawkins, J. (2015) Investigating Antibacterial Plant-Derived Compounds from Natural Honey.
<https://orca.cf.ac.uk/77005/1/2015HawkinsJphd.pdf>
- [4] Fratini e al (2016), Beeswax : a minireview of its antimicrobial activity and its application in medicine
- [5] Lavie P. (1960) Les substances antibactériennes dans la colonie d'abeilles (Apis mellifica) Annales de l'abeille, 3 (3) 103-299
- [6] S. Bogdanov (2017), Honey in medicine <https://www.bee-hexagon.net/>
- [7] S. Bogdanov (2017), Honey as nutrient and functional food <https://www.bee-hexagon.net/>
- [8] Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (1.5.2017, aktuelle Version)
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143409/index.html#id-14-1>
- [9] Reglement zum Honig-Qualitätssiegel Apisuisse Ausgabe 2012 (letzte Version), Seite 3
https://www.swisshoney.ch/fileadmin/user_upload_relaunch/Dokumente/Honigreglement_01-05-2012.pdf
- [10] D. Heaf (2011), Honey harvested from brood comb is dirty - a refutation
http://www.dheaf.plus.com/warrebeekeeping/honey_from_brood_comb.pdf