



BIENEN@IMKEREI

AUSGABE 10 | FREITAG, 22.05.2026 | 37.390 ABONNENTEN

HERAUSGEBER DES INFOBRIEFES: 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

Hohenheim (mt) – Das milde Frühjahr mit günstigen Trachtbedingungen sorgte vielerorts für starke Volksentwicklungen und gute erste Honigerträge. In Süddeutschland bringt derzeit vor allem die Rapstracht erfreuliche Einträge und lässt die Honigräume schnell schwer werden. Für Imkerinnen und Imker beginnt damit eine der schönsten Zeiten des Bienenjahres: rege Bautätigkeit, vitale Völker und volle Honigräume. Gleichzeitig steht nun aber auch die bevorstehende Honigernte im Mittelpunkt und erfordert eine sorgfältige Vorbereitung sowie besondere Aufmerksamkeit hinsichtlich der Honigqualität und Hygiene.

Vorbereitung der Honigernte – Den Wassergehalt im Blick behalten

Mit der bevorstehenden Honigernte rückt dabei insbesondere der Wassergehalt des Honigs als zentraler Qualitätsparameter in den Fokus. Er beeinflusst maßgeblich die Haltbarkeit des Honigs, da ein zu hoher Wassergehalt die Vermehrung von Hefen begünstigt und somit das Risiko einer Gärung erhöht. Ziel sollte hier unbedingt ein Wassergehalt von unter 18 % sein, besser noch deutlich darunter. Deshalb sollte der Wassergehalt sowohl bei der imkerlichen Betriebsweise als auch bei der Planung und Durchführung der Ernte stets eine zentrale Rolle spielen.

Die Honigbienen leisten bei der Honigreifung eine beeindruckende und sozial koordinierte Arbeit. Im Bienenstock wird dem eingetragenen Nektar unter anderem durch Ventilation und Luftbewegung Wasser entzogen, bis schließlich lagerfähiger Honig entsteht. Dabei wirken zahlreiche Faktoren zusammen. Außerhalb des Bienenstocks spielen unter anderem der Zuckergehalt und die Menge des verfügbaren und eingetragenen Nektars, die Wetterverhältnisse sowie das Kleinklima am Bienenstand eine wichtige Rolle. Innerhalb der Bienenbeute beeinflussen vor allem Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftaustausch im Zusammenspiel mit der Bienenmasse, dem Raumvolumen sowie der Anzahl und Größe der Stocköffnungen die Trocknung des Honigs.

So können Bienenvölker, die im Verhältnis zu ihrer Volksstärke zu viel Raum zur Verfügung haben oder an schattigen und kühl-feuchten Standorten stehen,

Was zu tun ist:

- Schwarmkontrolle
- Ablegerbildung
- Trachtbeobachtung
- Vorbereitung der Honigernte

Stichworte:

- Honigernte & Etikettierung

Schwierigkeiten haben, den Honig ausreichend zu trocknen. Umso wichtiger ist es, die Honigreife kontinuierlich im Blick zu behalten. Schlussendlich sollte nämlich ausschließlich reifer Honig geerntet werden. Weder eine Spritzprobe, bei der die Waben geschüttelt und auf zu flüssigen Honig geprüft werden, noch der Verdeckelungsgrad der Waben liefern jedoch immer eine zuverlässige Aussage über die tatsächliche Reife des Honigs. Deshalb empfiehlt es sich unbedingt, den tatsächlichen Wassergehalt mit einem geeigneten Handrefraktometer zu kontrollieren. Da der Wassergehalt mitunter zwischen den einzelnen Völkern und auch innerhalb eines Volkes auf den Waben stark variieren kann, lohnt es sich, an mehreren Stellen eine Probe zu messen, um einen aussagekräftigen Überblick zur Reife Ihres Honigs am Standort zu bekommen. Dabei sollten auch die Randwaben mit beprobt werden. Auch das Refraktometer selbst sollte regelmäßig, am besten einmal jährlich, überprüft und gegebenenfalls kalibriert werden.

Bereits vor der eigentlichen Ernte sollten alle Vorbereitungen abgeschlossen sein. Dazu gehören die Planung des Schleudertermins, das Bereitstellen aller benötigten Materialien, die hygienische Vorbereitung des Schleuderzimmers sowie die Organisation helfender Personen für die Honigernte. Gemeinsam geht die Arbeit nicht nur schneller und einfacher von der Hand, sondern macht oft auch deutlich mehr Freude. Falls Sie mit Bienenfluchten arbeiten möchten, sollten diese ebenfalls für alle zu beerntenden Völker bereitgelegt werden. Ebenso müssen selbstverständlich auch die Schleuder, Siebe, Entdeckelungsgeschirr, Eimer und weitere Arbeitsmaterialien gründlich gereinigt und hygienisch einwandfrei vorbereitet sein.

Endlich ist es so weit, der Honig ist reif

Sobald der Honig nun reif ist und alle Vorbereitungen getroffen sind, kann endlich die Honigernte beginnen. Besonders günstig ist es, die Honigräume morgens abzunehmen oder die Bienenfluchten am Morgen einzulegen. Zu diesem Zeitpunkt wurde meist noch kein frischer Nektar mit höherem Wassergehalt eingetragen, wodurch der Wassergehalt des geernteten Honigs häufig niedriger liegt als bei einer Ernte im späteren Tagesverlauf.

Nach dem Einlegen der Bienenfluchten sollte gewartet werden, bis die Honigräume weitgehend bienenfrei sind, was in der Regel bereits nach einem Tag der Fall ist. Die bienenfreien Honigräume sollten dabei jedoch nicht deutlich länger auf den Völkern verbleiben, da insbesondere noch unverdeckelter Honig unter Umständen wieder Wasser aus der Umgebung aufnehmen kann.

Die geernteten Honigräume sollten anschließend sauber und möglichst geschützt zum Schleuderraum transportiert werden. Achten Sie auf einen möglichst bienendichten Transport, da in Trachtlücken schnell Räuberei ausgelöst werden kann. Grundsätzlich empfiehlt sich eine Ernte bei trockener Witterung, da jeder unnötige Kontakt des Honigs mit Wasser vermieden werden sollte. Auch im Schleuderraum selbst ist neben einer guten Hygiene eine möglichst niedrige Luftfeuchtigkeit eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Honigernte. Auch ein strukturierter und zügiger Arbeitsablauf trägt entscheidend dazu bei, die Qualität des Honigs zu gewährleisten. Zum Entdeckeln können dabei je nach Betriebsweise grundsätzlich ganz unterschiedliche Werkzeuge, von üblichen Entdeckelungsgabeln über elektrisch beheizte Entdeckelungsmesser bis hin zur Entdeckung mit einem Heißluftföhn genutzt werden. Anschließend werden die Waben dann mittels Zentrifugalkraft geschleudert, grob und fein gesiebt und in geeignete Lagerbehälter bis zur weiteren Bearbeitung luftdicht abgefüllt.

Honigetiquetten – ansprechend und gesetzeskonform

Auch die spätere Aufmachung des Honigs spielt eine wichtige Rolle, denn sie ist nicht nur eine Verpackung, sondern zugleich Werbung und Präsentation des eigenen Produktes. Gleichzeitig handelt es sich bei der Honigvermarktung um das Inverkehrbringen eines Lebensmittels, was bestimmten rechtlichen Vorgaben unterliegt.

Grundsätzlich besteht für Imkerinnen und Imker die Möglichkeit, Honig sowohl im Neutralglas als auch im Glas des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) zu vermarkten. Wer sich für das D.I.B.-Glas mit hohem Wiedererkennungswert entscheidet, muss auch die höheren Qualitätsanforderungen sowie die entsprechenden Regelungen zu den zulässigen Sortenbezeichnungen des Verbandes einhalten. Wer dagegen ein individuelles Design bevorzugt und der eigenen Kreativität freien Lauf lassen

möchte, kann seinen Honig im Neutralglas vermarkten. Hier besteht zwar deutlich mehr gestalterische Freiheit, gleichzeitig müssen jedoch sämtliche rechtlichen Vorgaben eigenständig berücksichtigt und korrekt umgesetzt werden.

Die entsprechenden Anforderungen ergeben sich unter anderem aus der europäischen Honigrichtlinie (2001/110/EG) beziehungsweise deren Anpassung durch die sogenannte „Frühstücksrichtlinie“ (EU) 2024/1438. Die europäischen Vorgaben werden durch die nationale Honigverordnung in deutsches Recht umgesetzt und durch die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ergänzt.

Zu den verpflichtenden Angaben auf dem Etikett gehören unter anderem eine korrekte Verkehrsbezeichnung (wie „Honig“), die Nennfüllmenge, das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Name und Anschrift des Inverkehrbringers. Außerdem müssen bestimmte Schriftgrößen eingehalten und auf eine gute Lesbarkeit geachtet werden. Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unterliegt je nach Haltbarkeitsdauer vorgegebenen Formulierungen. Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum taggenau angegeben, ist das Risiko am geringsten, die rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben versehentlich nicht vollständig einzuhalten. Mit der Umsetzung der neuen Honigverordnung müssen ab Juni 2026 zudem sämtliche Herkunftsländer mit ihrem jeweiligen prozentualen Anteil angegeben werden. Für die meisten heimischen Imkereien ergeben sich daraus allerdings keine Änderungen für das eigene Etikett, da bei regional erzeugtem Honig weiterhin eine Angabe wie „Honig aus Deutschland“ ausreichend bleibt.

Eine ansprechende und sorgfältige Etikettierung schafft nicht nur Vertrauen bei den Kundinnen und Kunden, sondern erhöht zugleich auch die Attraktivität und Wertigkeit des Produktes und spiegelt die geleistete Arbeit der Bienen sowie der Imkerinnen und Imker am Bienenstand wider.

Kontakt zum Autor

Manuel Treder
Landesanstalt für Bienenkunde
Universität Hohenheim
manuel.treder@uni-hohenheim.de

Der nächste Infobrief erscheint am
Freitag, 29. Mai 2026