



BIENEN@IMKEREI

AUSGABE 12 | FREITAG, 05.06.2026 | 37.344 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 Qualitätsanspruch an Honig erfüllen

Hohen Neuendorf (jr) – Nach der Ernte des Honigs kommt es darauf an, die von den Bienen erzeugte Qualität bestmöglich zu erhalten und dem Verbraucher möglichst ansprechend zu präsentieren. Schließlich vermittelt das Äußere den ersten Eindruck, weshalb sich die Qualität des Produktes in seinem Äußeren wieder spiegeln muss. Ein sauberer Honig mit einheitlicher Färbung in einer sauberen, ansprechenden Verpackung ist daher unabdingbar. Zudem bevorzugt die deutlich überwiegende Zahl der Kunden einen feincremigen, schmalzigen Honig mit hoher Streichfähigkeit.

Honig pflegen – Qualität erhalten

Bei Zimmertemperatur können Luftbläschen und feinste Wachspartikel schnell aufsteigen. Sie werden 1-2 Tage nach dem Schleudern und Sieben mit einem Teigschaber auf der Honigoberfläche vorsichtig zusammengesoben und abgehoben. Feine Reste lassen sich durch Auflegen eines Sehtuches abheben. Dieses ist im Gegensatz zu der mitunter empfohlenen Haushaltfolie wiederverwendbar. Anschließend wird der Honig möglichst kühl gestellt, um auch die wärmeempfindlichen Inhaltstoffe zu bewahren und eine feine Kristallisation auszulösen. Je nach Höhe des Traubenzuckergehaltes zeigt Blütenhonig (außer Robinie) schon nach wenigen Tagen oder erst nach mehreren Wochen durch Eintrübung die beginnende Kristallisation an. Nun ist es wichtig, den nach wie vor kühl stehenden Honig zu rühren, um die ersten Kristalle gleichmäßig im Honig zu verteilen und neue heranwachsen zu lassen. Denn je mehr Kristalle entstehen, desto weniger Traubenzuckermoleküle können zu jeweils einem Kristall zusammenwachsen und desto kleiner bleiben die Kristalle. Die Folge: Der Honig wird feincremig und perfekt streichfähig. Gerührt wird 1-2mal täglich nur wenige Minuten. Für Imker mit wenigen Bienenvölkern genügt ein Handrührer „Auf und ab“ völlig aus. 50 Hübe pro Eimer sind in 1-2 Minuten erledigt, wobei der „Auf und ab“ nur knapp bis zur Honigoberfläche hochgezogen wird. Würde er jedes Mal herausgehoben und wieder hineingedrückt werden, gelänge zu viel Luft in den Honig.

Kann nicht gewartet werden, bis der Honig von allein mit der Kristallisation beginnt, weil z.B. eine Urlaubsreise ansteht, dann kann der Honig mit ca. 1-5 % eines

Was zu tun ist:

- Aktuellen Trachtverlauf und künftige Trachtpflanzen beobachten
- Wetterprognosen verfolgen
- Schwarmkontrollen durchführen
- Verdeckelte Drohnenbrut ausschneiden
- Ablegerbildung vorbereiten / ggf. durchführen
- Honigernte vorbereiten / ggf. durchführen
- geernteten Honig abfüllreif bearbeiten und ggf. abfüllen

Stichworte:

- Honigbearbeitung
- Winterverluste 2025/2026

feincremigen, leicht erwärmten Honigs der gleichen Sorte „geimpft“ werden. Durch das Einrühren dieses Impfhonigs wird die Kristallisation schon bei frisch geschleuderten Honigen ausgelöst und das Rühren beschränkt sich auf nur wenige Tage. Sobald der Honig die Grenze der Fließfähigkeit erreicht hat, wird er abgefüllt. Dies ist dann der Fall, wenn eine mit einem Löffelstiel gezogene Rinne nur noch langsam zufließt.

Mit dem Handrührer fällt es leicht, feincremigen Honig zu erzeugen, der im Glas stehen bleibt und sich nicht schon bei leichtem Kippen des Glases verselbständigt. Dies wäre ein Symptom für das Überrühren, das eher bei maschinell gerührtem Honig auftritt. Aufgrund der größeren Kraftreserven von Rührmaschinen wird der Honig mitunter über den optimalen Zeitpunkt hinaus gerührt, erlangt dann aber keine stabile Konsistenz mehr und erhöht durch Lufteinschlüsse sein Volumen. Zudem sind einfache Rührwerkzeuge, die in das Dreibackenfutter von Bohrmaschinen eingespannt werden, noch in anderer Hinsicht problematisch: Durch die kraftschlüssige Verbindung besteht immer die Gefahr, dass ebenso wie beim vielfach genutzten Bohrer ein Grat abgedreht wird. Dieser landet als Metallsplitter mit hoher Wahrscheinlichkeit im Honig, der dann seine Verkehrsfähigkeit verliert. Gute Rührmaschinen mit formschlüssiger Verbindung zwischen lebensmittelechtem (!) Rührwerkzeug und Antrieb erfordern einen höheren finanziellen Aufwand und sind daher etwas für Profis mit größerer Völkerzahl.

Abfüllen und Etikettieren

Kleinstmengen, wie sie bei den meisten Imkern anfallen, lassen sich am einfachsten per Hand mit Abfüllbehälter

samt Quetschhahn abfüllen. Honig und Gläser sollten dazu bereits 1 Tag zuvor bei Zimmertemperatur aufgestellt werden. Einen Tag nach Abfüllung geht es wieder in kühlere Gefilde. Mittels geeichter Waage wird das Gewicht des Honigs geprüft. Jedes in Abwesenheit des Verbrauchers abgefüllte Honigglas – egal ob es verkauft oder verschenkt wird – muss mit einem Etikett versehen werden, das folgende Angaben deutlich lesbar enthält:

1. eindeutige Produktbezeichnung („Honig“, keine Phantasienamen),
2. Ursprungsland („Deutschland“, Bundesland/Region reicht nicht aus, kann aber ergänzend angegeben werden),
3. Füllmenge (z.B. „500 g“) ohne drehen des Glases gleichzeitig mit „Honig“ lesbar (im selben Sichtfeld),
4. Abfüller (Name und Anschrift des Imkers),
5. Mindesthaltbarkeitsdatum (mögliche Angaben: „Mindestens haltbar **bis Tag.Monat.Jahr**“ oder „Mindestens haltbar **bis Ende Monat.Jahr**“ oder bei > 18 Monaten „Mindestens haltbar **bis Ende Jahr**“; auf „bis“ muss also immer eine taggenaue Angabe folgen, auf „bis Ende“ der Monat und/oder das Jahr; Abkürzungen wie „MHD“ sind nicht zulässig),
6. Losnummer (kann entfallen, wenn das Los, also der Honig einer Schleuderung bzw. Abfüllung einer Tracht eines Standes, eindeutig über das Mindesthaltbarkeitsdatum zu identifizieren ist; d.h. in diesem Falle muss das MHD taggenau angegeben sein und kann nur für ein einziges Los des selben Imkers gelten),
7. Angabe der richtigen Lagerbedingungen (kühl, dunkel, trocken), ohne die das MHD ja sinnlos wäre.

Auf dem Gewährstreifen zum Imkerglas des D.I.B. sind diese und weitere Vorgaben (z.B. Schriftgröße für die verschiedenen Angaben und Glasgrößen) berücksichtigt. Bei anderen Anbietern ist das oft nicht der Fall.

Die aktuell öffentlich beworbene Änderung der Herkunftsangabe betrifft die imkerliche Tätigkeit nicht unmittelbar. Während bei Honigimporten bisher der sehr allgemeine Hinweis „Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern“ auf der Rückseite ausreichte, müssen die entsprechenden Abfüllbetriebe ab 14.06.2026 die Ursprungsländer mit den jeweiligen Gewichtsanteilen im Hauptsichtfeld (Vorderseite) konkret angeben. Vorher abgefüllter und etikettierter Honig darf jedoch nach alter Regelung abverkauft werden. Bleibt zu hoffen, dass so manch ein Verbraucher zu regional erzeugtem Honig wechselt – mit hohem ökologischen wie wirtschaftlichen Nutzen, aber ohne langen klimaschädlichen Transport.

Die Angabe einer Sorte ist nicht erforderlich. Zumal die Bienen oft woanders hingeflogen sind als der Imker es

erhoffte, ist vor einer Sortenangabe immer eine Laboranalyse anzuraten. Meist zeigt der Honig eine große Bandbreite der für den Standort typischen Pflanzenvielfalt, der Biodiversität. Das lässt sich in allgemeinen Bezeichnungen wie „Frühjahrsblüte“, „Blütenhonig“, „Sommerblüte“, „Frühtracht“ und „Sommertracht“ zum Ausdruck bringen. Zugleich lassen sich damit unterschiedlich aussehende und unterschiedlich schmeckende Honige ausloben, ohne eine rechtlich verfolgbare Täuschung des Verbrauchers in Kauf zu nehmen. Den Bezeichnungen „Frühtracht“ und „Sommertracht“ gilt dabei der Vorzug, da Blütenhonig durch den Klimawandel zunehmend auch Honigtauanteile enthält.

Der beste Honig gewinnt

In den nächsten Wochen erfolgen wieder die Ausschreibungen zu den Honigwettbewerben auf der Homepage des jeweiligen Landesverbandes und auf den Verbandsseiten der Imkerzeitschriften. Dies sind gute Gelegenheiten, sich in Qualität und Aufmachung seines Honigs mit anderen zu messen. Denn eine Auszeichnung des Honigs mit der Gold-, Silber- oder Bronze-Medaille, die durch eine Urkunde und Zusatztiketten dokumentiert wird, ist ein wertvolles verkaufsförderndes Argument. Hinweise dazu wird der Info-Brief am 19.06.2026 enthalten.

Kontakt zum Autor:

Dr. Jens Radtke

Jens.Radtke@rz.hu-berlin.de

Mayen (sw) - Mit einer Verlustquote von deutschlandweit ungefähr 12 Prozent lagen die Ausfälle in etwa im Bereich des langjährigen Mittels. Die Verluste in den Regionen Berlin, Bremen und Hamburg sowie Bayern und Sachsen-Anhalt lagen etwas höher als der bundesweite Durchschnitt (s. Tabelle Seite 3 & 4). Die Verluste der westlichen Regionen hingegen lagen etwas niedriger. Dies ergab die Auswertung von etwa 9.000 Einzelmeldungen, die uns über die Online-Erhebung des Infobriefs erreicht haben, eine Datenbasis von ca.100.000 eingewinterten Bienenvölkern. Regionale Besonderheiten im letzten Jahr werden die Vitalität der Bienenvölker unterschiedlich stark beeinträchtigt haben, wie wir aus früheren Jahren wissen. Eine detaillierte Auswertung kann hierüber noch weiteren Aufschluss geben. An dieser Stelle möchten wir uns bei allen herzlich bedanken, die uns durch die Teilnahme an den Onlineumfragen ihre anonyme "Datenspenden" zur Verfügung stellen. Dies ist die Grundlage für diese und weitere Auswertungen.

Saskia.Wöhl@dr.rlp.de

Der nächste Infobrief erscheint am

Freitag, 12. Juni 2026

Winterverluste 2025/26

Online-Erhebung des Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen

Region	Meldungen [n]	eingewinterte Völker [n]	Verlust- völker [n]	Verlust [%] (Betrieb) ¹	Verlust [%] (Region) ²	betroffene Betriebe [%] ³
Deutschland	8670	97597	12560	14,7%	12,9%	49,2%
Baden-						
Württemberg	1354	16964	2270	14,3%	13,4%	52,3%
Freiburg	428	5555	742	14,3%	13,4%	54,2%
Karlsruhe	229	2547	362	14,8%	14,2%	52,8%
Stuttgart	391	4553	541	13,5%	11,9%	49,1%
Tübingen	248	3584	518	14,0%	14,5%	52,4%
ohne Angabe	58	725	107	17,7%	14,8%	56,9%
Bayern	2095	23736	3389	16,4%	14,3%	53,3%
Mittelfranken	237	2469	297	15,1%	12,0%	48,5%
Niederbayern	272	3577	514	16,4%	14,4%	56,6%
Oberbayern	512	5813	900	17,7%	15,5%	54,5%
Oberfranken	249	2454	387	17,4%	15,8%	53,8%
Oberpfalz	187	2201	315	14,4%	14,3%	53,5%
Schwaben	332	3819	499	15,1%	13,1%	51,2%
Unterfranken	220	2303	292	14,6%	12,7%	51,4%
ohne Angabe	86	1100	185	22,7%	16,8%	59,3%
Berlin	132	906	114	15,6%	12,6%	40,9%
Brandenburg	225	2400	323	14,8%	13,5%	48,0%
Bremen	39	312	42	17,3%	13,5%	46,2%
Hamburg	100	653	117	21,6%	17,9%	53,0%
Hessen	838	8589	1127	13,8%	13,1%	44,6%
Darmstadt	423	4362	642	13,9%	14,7%	44,2%
Gießen	180	1809	226	14,4%	12,5%	46,1%
Kassel	209	2191	224	12,4%	10,2%	45,5%
ohne Angabe	26	227	35	20,1%	15,4%	34,6%
Mecklenburg-						
Vorp.	109	1286	156	13,3%	12,1%	47,7%
Niedersachsen	409	4452	675	14,4%	15,2%	48,7%
Braunschweig	53	593	64	14,2%	10,8%	54,7%
Hannover	80	791	71	8,2%	9,0%	36,3%
Lüneburg	117	1344	230	15,0%	17,1%	50,4%
Weser-Ems	140	1589	291	17,7%	18,3%	54,3%
ohne Angabe	19	135	19	12,4%	14,1%	31,6%
Nordrhein-						
Westfalen	1073	13949	1211	13,5%	8,7%	43,5%
Arnsberg	181	1594	158	13,0%	9,9%	37,6%
Detmold	83	877	122	18,5%	13,9%	57,8%
Düsseldorf	280	2587	316	14,4%	12,2%	45,7%
Köln	405	3441	396	12,9%	11,5%	42,7%
Münster	82	857	100	11,9%	11,7%	41,5%
ohne Angabe	42	4593	119	8,8%	2,6%	38,1%

Fortsetzung: Winterverluste 2025/26

Region	Meldungen [n]	eingewinterte Völker [n]	Verlust- völker [n]	Verlust [%] (Betrieb) ¹	Verlust [%] (Region) ²	betroffene Betriebe [%] ³
Deutschland	8670	97597	12560	14,7%	12,9%	49,2%
Rheinland-Pfalz	1102	11528	1430	13,6%	12,4%	46,7%
Koblenz	515	5038	550	11,2%	10,9%	43,7%
Rheinessen- Pfalz	343	3717	490	15,6%	13,2%	50,4%
Trier	212	2200	323	15,4%	14,7%	45,8%
ohne Angabe	32	573	67	18,6%	11,7%	62,5%
Saarland	210	2086	216	10,9%	10,4%	43,3%
Sachsen	215	2656	403	15,6%	15,2%	52,6%
Chemnitz	77	1042	138	12,3%	13,2%	45,5%
Dresden	87	995	187	18,6%	18,8%	54,0%
Leipzig	42	547	62	14,3%	11,3%	61,9%
ohne Angabe	9	72	16	20,2%	22,2%	55,6%
Sachsen-Anhalt	112	1149	165	17,4%	14,4%	54,5%
Schleswig- Holstein	488	5209	733	15,5%	14,1%	54,1%
Thüringen	168	1722	189	12,3%	11,0%	44,0%
Belgien	14	97	13	14,5%	13,4%	42,9%
Luxemburg	10	286	140	20,5%	49,0%	60,0%
Niederlande	14	169	29	12,6%	17,2%	42,9%
Österreich	51	998	139	15,6%	13,9%	62,7%
Schweiz	19	346	26	5,9%	7,5%	31,6%
Sonstiges	12	243	30	14,4%	12,3%	58,3%

1) Mittelwert aus Verlustraten je Betrieb

2) Berechnet aus den aufsummierten Völkerzahlen je Region

3) Von Verlusten betroffene Betriebe (mindestens ein Volk tot)