

Herausgeber:

DLR Westerwald-Ostefel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen-Neuendorf

Am Bienenstand

Rückstände in Honig zur aktuellen Situation

Umweltschadstoffe

Hohenheim (kw) Alle Maßnahmen, die geeignet sind Freisetzung von Umweltschadstoffe zu reduzieren, haben direkten Einfluss auch auf das Rückstandsrisiko solcher Wirkstoffe im Honig. Die erfolgreichen Bemühungen der letzten Jahrzehnte, Industrie-, Verkehrs- und Haushaltsemissionen zu minimieren haben dazu geführt, dass der Honig aus der Routineüberwachung herausgenommen worden ist. Warum ist das so? Gasförmige Emissionen lagern sich in der Luft an Stäube an und landen dann, wie andere Feinstäube auch, auf Pflanzenoberflächen wie Blättern, Nadeln und in Spuren auch in Blüten. Sie werden mit dem Pollen eingesammelt und auch mit dem Nektar oder dem Honigtau aufgenommen. Dann setzt allerdings ein erstaunlicher Reinigungsprozess ein, der zu einer dramatischen Reduktion der aufgenommenen Feinstaubpartikel im Sammelgut führt. Am Übergang der Honigblase zum Darm der Biene sitzt der Ventiltrichter. Er dosiert als Einwegeventil einerseits die Menge an Nahrung, die die Biene zum Leben braucht, andererseits ver-

sucht er aktiv die mikroskopisch kleinen Partikel aus der Honigblasenfüllung heraus zu filtern und der Verdauung zuzuführen. Feinstäube, Pollenkörner und Sporen werden nach dem Prinzip des Plankton fressenden Blauwals mit feinsten Reusenhaaren aus dem Nektar oder Honigtau herausgefangen. Und das mit einer erstaunlichen Geschwindigkeit und Effizienz, wie Fütterungsversuche mit Hefesporen zeigen. Innerhalb von 15 Minuten werden 90% der Sporen, die übrigens kleiner als Pollenkörner sind, aus dem Honigblaseninhalte entfernt. Zuhause angekommen, gibt die Biene dann ihr Sammelgut wesentlich sauberer ab, wie sie es selbst in Blüten oder auf Blättern und Nadeln vorgefunden hat. Auch die Stadtimkerei profitiert von diesen Mechanismen. Honig ist glücklicherweise das am wenigsten geeignete Bienenprodukt, um die Schadstoffsituation in der Umwelt zu dokumentieren.

Pflanzenschutzmittel

Auch gegenüber den Spritzmitteln haben Bienen meist effiziente Möglichkeiten, Wirkstoffe im Nektar zu reduzieren. Allerdings hängt der Wirkungsgrad sehr stark vom chemischen Charakter des Wirk-

Der nächste Infobrief erscheint
in 2 Wochen
Freitag, den 29. April 2016

Was ist zu tun:

- Flugloch anpassen
- Im Brutraum Platz schaffen
- Erweitern
- Honigraumfreigabe
- Varroabfall kontrollieren

stoffe und der ausgebrachten Menge ab. Fettliebende Wirkstoffe lagern sich an den Gewebewänden der Speiseröhre, der Honigblaseninnenwände und des Ventiltrichters an und wandern dann in das Körpergewebe der Bienen ein. Die Biene entzieht dadurch dem Sammelgut einen beträchtlichen Teil der Wirkstoffe und liefert dadurch, zuhause angekommen, ebenfalls ein vorgereinigtes Sammelgut an die Stockbienen ab. Je wasserlöslicher ein Wirkstoff ist, umso geringer ist der Reinigungseffekt.

Wir versuchen durch eine neu entwickelte Düsentechologie (Dropleg) im Raps dieses Problem zu entschärfen. Dabei werden bei Blütenbehandlungen die Blüten vom Spritzstrahl nicht getroffen, sondern setzen erst unterhalb der

Impressum

Redaktion: Marlene Backer-Struß (mb), Dr. Stefan Berg (sb), Bruno Binder-Köllhofer (bb), Dr. Ralph Büchler (rb), Dr. Ingrid Illies (ii) Dr. Werner Mühlen (wm), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Jens Radtke (jr), Dr. Peter Rosenkranz (pr) und Dr. Alfred Schulz, (as).

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtedaktion wieder.

Kontakt Mayen
Tel 02651-9605-0
www.bienenkunde.rlp.de

Kontakt Münster
Tel 0251-2376-662
www.apis-ev.de

Kontakt Veitshöchheim
Tel 0931/9801 352
www.lwg.bayern.de/bienen

Kontakt Kirchhain
Tel 06422 9406 0
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kontakt Hohenheim
Tel 0711 459-22659
www.bienenkunde.uni-hohenheim.de

Kontakt Hohen-Neuendorf
Tel 03303 - 2938-30
www.honigbiene.de

Haftungsausschluss Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

Blütenebene die Wirkstoffe frei. Dadurch bleibt der Nektar und Pollen von einer direkten Benetzung mit Pflanzenschutzmitteln verschont. Eine deutlich verbesserte Ausgangssituation für die Honigqualität, wie auch unsere Rückstandsanalysen zeigen.

Der Imker als Einflussfaktor

Der Maßnahmenkatalog der Imker gegen Bienenkrankheiten, Wabenschädlinge und Parasiten ist in den letzten Jahrzehnten stark geschrumpft. Die Imker sind sich heute bewusst, dass die Verwendung von Substanzen im Bienenvolk zwangsläufig zu Rückständen im Honig führen wird. Er sollte sich aber auch darüber im Klaren sein, dass er, z.B. bei der Varroabekämpfung, das Sicherungssystem der Bienenvölker umgeht und die Entscheidung der Sammlerinnen, etwas einzutragen oder nicht, aushebelt. Die Wirkstoffe und auch Wirkstoffmengen, die wir heute gegen Varroa einsetzen, würden freiwillig von Bienen nie aufgenommen, geschweige denn eingetragen. Damit wird der Imker auch zum Einflussfaktor Nr. 1 für die Honigqualität.

Die Analytik verändert sich

Mit dem modernen Analyseverfahren erreichen die Labore unvorstellbare Messregionen.

In wenigen Jahren wird es kein Lebensmittel mehr geben, in dem nicht einer oder mehrere synthetisch hergestellten Stoffe messbar werden. Wir werden uns daran gewöhnen müssen, dass alle Lebensmittel, einschließlich unseres Trinkwassers, messbar belastet sind. Die Frage ist nur, wer den Mut aufbringt, zwischen den messbaren und den kritischen Werten zu unterscheiden und welche Akzeptanz eine solche Abgrenzung in der Öffentlichkeit finden wird. Hier ist leider keine Lösung in Sicht. Im Gegenteil, der Verbraucher wird mit seinen Fragen allein gelassen. Eine sachliche Aufklärung, die heute wirklich

notwendig wäre, findet meist nicht statt, oft haben die Medien gar kein Interesse daran. Wer kennt schon die wirkliche Bedeutung einer zulässigen Höchstgrenze. Mit einem Schwellenwert bezüglich einer beginnenden Giftigkeit des betroffenen Lebensmittels hat er jedenfalls fast nichts zu tun. Die Begriffe „zulässige Höchstgrenze“ und das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ sind beide entscheidende Auslöser für die dramatische Lebensmittelvergiftung die heute beklagt wird.

Kontakt zum Autor:
Klaus.Wallner@uni-hohenheim.de

Futtermittel und Trachtprognose

Hohen Neuendorf (jr) In den nächsten Wochen bitte die Futtermittelvorräte im Auge behalten - insbesondere bei den Einsteigern. Lt. Dt. Wetterdienst sind zwar am Wochenende verschiedentlich 16-18 °C zu erwarten. Ansonsten bleibt die Tagestemperatur in weiten Teilen Deutschlands aber voraussichtlich bis Monatsende zwischen 10 und 15 °C. Es wird in dieser Zeit also Pollen- aber kaum Nektareintrag geben. Wann es danach deutlich aufwärts geht, ist offen. Aufgrund des starken Brutenschlages in den vergangenen Wochen sind die Futtermittelvorräte insbesondere bei einzargig überwinterten Völkern bereits knapp geworden. Derzeit ist mit einem Verbrauch von ca. 2 kg Futter/Woche zu rechnen.

Eventuell erforderliche Notfütterungen sind in den nächsten Wochen mit allen Futtermitteln möglich, sofern keine Honigräume auf den Völkern sind.

Winterverluste 15/16: Umfrage läuft

Mayen (co) Seit einigen Tagen läuft die jährliche Umfrage zur Auswinterung und den während des Winters aufgetretenen Verlusten. Es liegen schon sehr viele Rückmeldungen vor und ein erster Trend ist erkennbar. Allen, die bereits geantwortet haben, möchten wir an dieser Stelle ganz

herzlich danken. Um auch regionale Differenzierungen vornehmen zu können, sind weitere Rückmeldung von großem Vorteil, daher die Bitte, wenn Sie unsere anonyme Umfrage noch nicht beantwortet haben, dies vielleicht noch nachzuholen. Zur Umfrage gelangen Sie direkt über diesen Link: www.onlineumfragen.com/login.cfm?umfrage=67624

Veranstaltungshinweise

2. Bernburger Imkertag

Qualitativ hochwertigen Honigernten und vermarkten
Samstag, 06. Juli 2016, 09:00 Uhr

Hochschule Anhalt,
06406 Bernburg Strenzfeld

s. Anhang. Näheres unter:

www.loel.hs-anhalt.de/index.php?id=5519

Plätze frei im Lehrgang „Honig und Hygiene“ am 29. April 2016

Der Lehrgang „Honig und Hygiene“ am 29.4.2016 beginnt um 10:00 Uhr im Sitzungssaal der Landwirtschaftskammer NRW. Schwerpunktthemen des Lehrgangs sind:

Völkerführung und Honigqualität, wie hängt das zusammen Grundlagen der Honiggewinnung, Pflege und Lagerung (Theorie und Praxis)

Praktischer Umgang mit dem Refraktometer
Lebensmittelhygiene in der Imkerei
Sie können Ihr eigenes Refraktometer mitbringen und es vor Ort kalibrieren lassen.

Der Lehrgangsteil „Lebensmittelhygiene in der Imkerei“ ist speziell auf den Umgang mit dem Lebensmittel Honig ausgerichtet. Damit erfüllen Sie als Lehrgangsteilnehmer die gesetzliche Forderung, sich regelmäßig in Hygienefragen zu schulen. Sie erhalten ein Zertifikat, das Sie bei Bedarf dem Lebensmittelkontrolleur vorlegen können.

Auch die „Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz“ wird ein Lehrgangsteil sein.
Anmeldung:
www.imkerakademie.de

Spendenaufruf

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

Fachzentrum Bienen und Imkerei

Kreissparkasse Mayen BLZ: 576 500 10 Konto Nr.: 98029465
IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65 - SWIFT-BIC: MALADE51MYN

Kennwort: Infobrief

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an.



Übersicht über neue Faulbrutmeldungen:

http://tsis.fli.bund.de/Reports/Info_SO.aspx?ts=902

Blühphasenmonitoring:

http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=B11127YCKA&p1=YN6EY910S5&p3=165V7FS7SH&p4=XF10F330RV#

Varroawetter:

Varroawetter: www.varroawetter.de

http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=849610M9L3&p1=8X114P7ADW&p3=D2KEU5C709&p4=XF10F330RV



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences

2. Bernburger Imkertag Samstag, 9. Juli 2016

Qualitativ hochwertigen Honig
ernten und vermarkten



Veranstalter

Imkerverband Sachsen-Anhalt e.V.
Hochschule Anhalt, Bernburg

Ort

Hochschule Anhalt
Hörsaal Biotechnikum
06406 Bernburg-Strenzfeld

Teilnehmerbeitrag

5,00 Euro

Anmeldung

Wenn Sie an der Veranstaltung teilnehmen möchten, melden Sie sich bitte bis zum 04.07.2016 beim Imkerverband Sachsen-Anhalt e.V. an.

Ansprechpartner

Imkerverband Sachsen-Anhalt e.V.
Falko Breuer
Eberescheweg 8, 06642 Nebra
Telefon: 034461 / 23109
E-Mail: falko.breuer@t-online.de

Online-Anmeldung ist möglich unter:
bienen.loel.hs-anhalt.de



Honig ist eines der wertvollsten Lebensmittel. Die Bienen und die Imker wissen das schon längst. Für ein 500 Gramm Glas Honig fliegen die Bienen 40.000 mal aus und legen dabei eine Flugstrecke von 120.000 km zurück. Der Verbraucher schätzt vor allem die Naturbelassenheit von Honig und möchte am liebsten regionalen Honig vom Imker kaufen.

Dennoch sind im Lebensmitteleinzelhandel die Regale voll von Importhonigen aus aller Welt. Erst wenige Imker aus Sachsen-Anhalt haben den Sprung in die Listung beim Einzelhandel geschafft. Welche rechtlichen Vorgaben sind dabei zu beachten? Wie werden diese Vorgaben in der Praxis umgesetzt? Welche Sortenangaben sind rechtssicher?

Der 2. Bernburger Imkertag zeigt auf, wie qualitativ hochwertiger Honig geerntet, verarbeitet und vermarktet wird, damit unser Honig da landet, wo er am meisten geschätzt wird: auf Sachsen-Anhalts Frühstücksbrötchen.

Programm

09:00 Uhr	Grußwort
09:30 Uhr	Rechtliche Vorgaben von der Honigernte am Bienenvolk bis zum Verkauf des Honigs an den Kunden Gabriele Huber-Schabel Rechtsanwältin
10:15 Uhr	Praktische Umsetzung eines HACCP-Systems am Beispiel der Lehrimkerei Prof. Dr. Margot Steinel Hochschule Anhalt
11:00 Uhr	Häufige Qualitätsmängel von Honig in der Praxis des Länderinstituts für Bienkunde Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag Länderinstitut für Bienkunde
12:00 Uhr	Mittagspause Studentische Präsentation von Qualitätsanalysen von Honig (Imker können eigene Honige mitbringen)
13:30 Uhr	Mikroskopischer Nachweis der Sortenreinheit: Was kann der Imker selbst untersuchen? Jan Siedentopf, M.A.
14:15 Uhr	Erfolgreiche Vermarktungsstrategien für Honig Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt Hochschule Anhalt
15:00 Uhr	Besichtigungsmöglichkeiten und Diskussion Prof. Dr. Margot Steinel