



Etwa 140.000 Imker pflegen hierzulande ungefähr eine Million Bienenvölker – mit bis zu 50.000 Tieren pro Volk.

© Heinrich Holtermann KG

# Süß, sauber und sicher

## Honigproduktion mit Edelstahl Rostfrei

Jeder Deutsche verzehrt statistisch gesehen mehr als ein Kilo Honig pro Jahr. Davon stammen jedoch nur etwa 20.000 t aus heimischer Produktion. 80 % des in Deutschland konsumierten Honigs werden importiert. Industrielle Honigproduzenten mischen naturreine Honige aus verschiedenen Regionen der Welt, um ein gleichbleibendes Geschmackserlebnis für die Käufer ihrer Produkte im Supermarkt zu gewährleisten. Von der Honigernte bis zur Abfüllung sind Werkzeuge, Einzelgeräte und komplette Anlagenstraßen aus Edelstahl Rostfrei bei Hobbyimkern und in der Honigindustrie seit Langem bewährt.



Dr. Sebastian Heimann

Etwa 140.000 Imker pflegen hierzulande ungefähr eine Million Bienenvölker – mit bis zu 50.000 Tieren pro Volk. Hauptberuflich arbeiten davon jedoch nur etwa 2.000 bis 3.000 Imker. China ist mit einer Jahresproduktion von fast 500.000 t der mit deutlichem Abstand größte Honigerzeuger weltweit. 150.000 t des chinesischen Honigs sind für den Export bestimmt. Die extrem hohen Produktionsmengen in China legen – gemessen an der Zahl der dort vorhandenen Bienenvölker – aus der Sicht von Experten den Verdacht auf illegale Praktiken nahe. Dazu zählt unzulässiges Strecken des Honigs mit Sirup ebenso wie Ernte von noch unreifem Honig mit bis zu 30 % Wassergehalt. Zu früh geerntetem Honig fehlen die natürlichen Enzyme, die die Bienen während der Honigtrocknung dem Nektar normalerweise zufügen. Zu hoher Wassergehalt, fehlende Enzyme und die oft langen Transportwege in China führen zu Hefebildung, sodass der Honig zu gären beginnt. Diese Gärung wird in den dortigen Honigfabriken unterbrochen, indem der Honig maschinell auf ein zulässiges Maß getrocknet wird und Hefen sowie andere Verunreinigungen durch ultrafeine Filterung entfernt werden. All das ist illegal und derart erzeugter Honig darf in Europa nicht verkauft werden – vorausgesetzt, die Panscherei und unzulässige Verarbeitung können nachgewiesen werden.

### Fälschungen auf der Spur

Nach Angaben des Deutschen Berufsimkerverbands gehört Honig zu den weltweit am meisten verfälschten Lebensmitteln. Untermauert wird dies durch eine EU-Untersuchung im Jahr 2022: Fast die Hälfte aller untersuchten Honigproben war mit Zuckersirup versehen, Deutschland als Weltmeister im Honigverzehr war davon besonders stark betroffen. Mit gängigen Untersuchungen sind diese Fälschungen immer schwerer zu entdecken. Akkreditierte Honiglabore und Honigfälscher liefern sich hier einen erbitterten Wettstreit. In Deutschland produzierter Honig un-

terliegt ebenso wie Importhonige, die in Deutschland verkauft werden, den strengen Vorgaben der Deutschen Honigverordnung (HonigV) und der EU-Honigrichtlinie. Qualitätsparameter laut HonigV sind Zuckergehalt und -anteile, Wassergehalt, elektrische Leitfähigkeit, Säuregrad sowie Anzahl und Aktivität honigeigener Enzyme. Nach der HonigV darf Honig nur geerntet werden, wenn sein Wassergehalt unter 20 % liegt. Der Deutsche Imkerbund beschränkt den für die Vermarktung erlaubten Wassergehalt sogar auf maximal 18 %. Zudem darf dem Honig nichts hinzugefügt oder entzogen werden.



Abb. 1: Imkereien kombinieren modulare Gerätschaften zu Abfülllinien, die jederzeit erweitert werden können.

© WZV/Imkergut



Abb. 2: Radialschleuder aus Edelstahl Rostfrei.

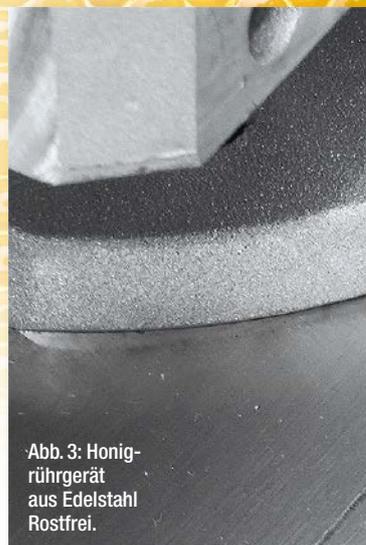


Abb. 3: Honigrührgerät aus Edelstahl Rostfrei.

### Engmaschige Kontrolle und Überwachung

Auch der Herstellungsprozess unterliegt von der Reinigung durch Sieben über Rühren und Mischen bis hin zum Abfüllen in Transportbehälter strengen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Zertifizierte Honiglabbore unterziehen Honige aufwendigen chemischen, sensorischen, physikalischen, molekularbiologischen und mikrobiologischen Analysen, um ihre Authentizität, Qualität und Reinheit zu überprüfen. Große Honigproduzenten wie der deutsche Marktführer aus Schleswig-Holstein orientieren sich streng an diesen Leitsätzen. Er bezieht naturreine Honige von ausgewählten Imkereien aus Europa, Mittel- und Südamerika. Jede Lieferung wird einer sorgfältigen Eingangskontrolle unterzogen. Dafür wird aus jedem Behälter eine Probe für das Labor gezogen und mit modernster Technik im firmeneigenen Labor und von externen Prüfinstituten analysiert. So wird sichergestellt, dass alle Honige unabhängig von ihrer Herkunft der Deutschen HonigV entsprechen. Jede Charge erhält eine Nummer mit Angabe von Honigsorte und Herkunft.

### Die Mischung macht's

Da jede Honiglieferrung abhängig von Herkunftsland, Tracht und Verarbeitung in Geschmack, Farbe und Viskosität unterschiedlich ist, mischen bei diesem industriellen Hersteller erfahrene Geschmackstester aus verschiedenen Honiglieferrungen die jeweiligen Abfüllchargen. Durch diese aufwendig erstellten Kompositionen erhalten die im Supermarkt angebotenen Sorten stets die gleichen vom Verbraucher geschätzten Eigenschaften in Geschmack, Geruch und Farbe. Für den Endkunden muss allerdings die Herkunft von Honig aus verschiedenen Ursprungsländern auf dem Etikett in vorgegebener Form genannt wer-

den: Mischung aus EU-Ländern, Mischung aus Nicht-EU-Ländern oder Mischung von EU- und Nicht-EU-Ländern. In der Produktion durchläuft der Honig im nächsten Schritt mehrere Filter, um Wachspartikel und andere Verunreinigungen zu entfernen. Elektrische Rührwerke sorgen dann für die richtige Konsistenz. Vor der vollautomatischen Abfüllung werden erneut von jeder Charge Proben gezogen und sorgfältig im Labor untersucht. In einem vollautomatischen Abfüllprozess werden die Honige schließlich unter Einhaltung strenger Hygienestandards in Gläser oder Spender gefüllt.

### Strenge Vorgaben an Produktionsbedingungen

Im gesamten industriellen Produktionsprozess entsprechen die eingesetzten Filter, Rührwerke, Pumpen, Tanks und Abfüllanlagen aus Edelstahl Rostfrei den in der Lebensmittelindustrie geltenden Richtlinien der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG). So gewährleisten Gehäuse und Aggregate durch Einhaltung strikter Design- und Konstruktionsstandards eine einfache Reinigung und Desinfektion. Neben einer Cleaning-in-Place-(CIP)-Auslegung zählt dazu auch, dass alle Ecken und Kanten der Behälter aus hochwertigem nichtrostendem Stahl tottraumfrei konstruiert sind. Von jeder Anlieferung und Abfüllung werden bei dem schleswig-holsteinischen Honighersteller Rückhaltmuster aufbewahrt, um jederzeit die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung des Rohstoffs zu ermöglichen. Kleinere hauptberuflich betriebene Imkereien kombinieren bei steigenden Produktionsmengen modulare Gerätschaften zu Abfülllinien, die jederzeit erweitert werden können. Angefangen bei Behältern, Rühr- und Mischgeräten über Pumpen bis hin

zu bedarfsgerechten Abfüllstationen stellen sie ihre Verarbeitungslinien passgenau zusammen. Solche Kombianlagen übernehmen dann je nach Auslegung vollautomatisch das Sortieren, Befüllen, Verschrauben und Etikettieren der Gläser mit Druck von Chargennummer und Haltbarkeitsdatum sowie das Sammeln der fertigen Produkte.

Für Honig, der bei den Imkereien zur späteren Verarbeitung in Hobbocks oder Fässern aus Edelstahl gelagert wird, kommen zur Verflüssigung, Entkristallisierung und Stabilisierung weitere Gerätschaften zum Einsatz. Je nach der Menge, die wieder verflüssigt werden soll, zählen hierzu Auftauapparate, Heizgebläse, Schmelzwannen oder auch Anlagen für nicht-thermische Verarbeitungstechnologien via Ultraschall. Wichtig ist, dass diese Instrumente eine schonende Wärmebehandlung gewährleisten, um die honigeigenen Enzyme nicht zu zerstören. Der Imkereifachhandel bietet für die industrielle Honigherstellung ein breites Sortiment an Imkereiwerkzeugen, -geräten und -zubehör aus nichtrostendem Stahl, das den Vorgaben der HonigV entspricht. Robuste Haltbarkeit, gesicherte Hygiene und einfache Reinigung machen für Imkereien und Honigproduzenten die Investition in eine Ausstattung aus Edelstahl Rostfrei mit Markenzeichen zu einer nachhaltig guten Entscheidung.

### KONTAKT

**Dr. Sebastian Heimann**

Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.,  
Düsseldorf  
Tel.: +49 211 6707-835  
info@wzv-rostfrei.de  
www.wzv-rostfrei.de