Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 2

Artikel: Jahrgang und Lage bestimmen die Qualität des Honigs
Autor: Weilenmann, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066046

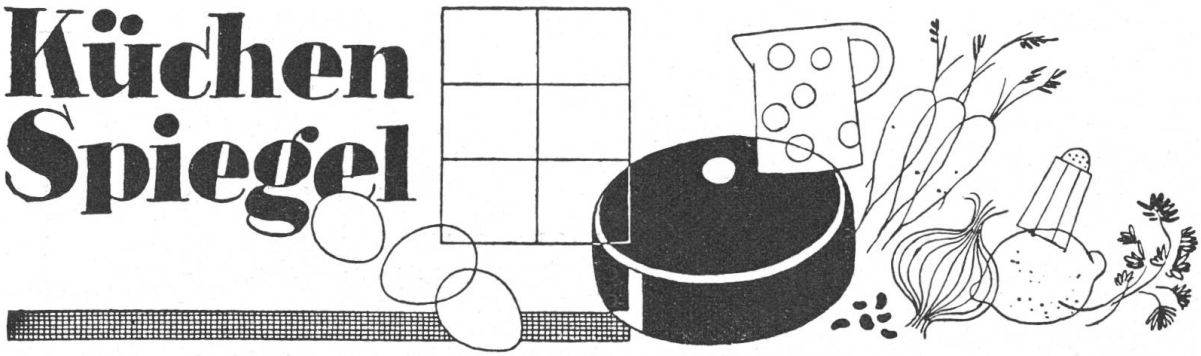
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



JAHRGANG UND LAGE BESTIMMEN DIE QUALITÄT DES HONIGS

Von H. Weilenmann, Bienenzüchter

Wenn Sie vor Husten und Heiserkeit fast nicht mehr reden können, so denken Sie – vielleicht – auch an den Honig als Heilmittel. Nun haben Sie aber schon hellen und dunklern, dicken und dünnflüssigen Honig gesehen. Welchen wählen Sie am besten als Heilmittel gegen Ihr Halsweh? Gewiss, jeder echte Bienenhonig wird Ihnen Erleichterung schaffen; aber man hat doch herausgefunden, dass der dunkle, der Waldhonig, sich am besten für Heilzwecke eignet.

Es gibt nämlich Blütenhonig und Wald- (Tannen-) honig. Der Waldhonig ist bekannt als kräftiger, starker Honig. Er ist dunkel, schwarz bis braun. Der Blütenhonig ist feiner, schmeckt eher würziger als Waldhonig und ist rotbraun bis hellgelb. Er ist im allgemeinen beliebter, da er angenehmer schmeckt. Er hat, wie man sagt, ein besseres « Bouquet ». Den Blütenhonig, der von den Blüten der Wiesen und der Obstbäume stammt, suchen die Bienen bis Ende Mai. Geerntet wird er Mitte Juni. Im Gegensatz zu diesem Frühjahrshonig erntet man den Sommerhonig erst anfangs August. Es ist Waldhonig, den die Bienen in der Regel im Laufe des Monats Juli suchen. Der Sommerhonig unterscheidet sich auch dadurch vom Frühjahrshonig, dass er nur teilweise von Blüten stammt und ausserdem den süssen Saft, den die Blätter mancher Laubholzbäume und auch die Nadeln der Tannen und Lärchen ausschwitzen, enthält. Merken Sie sich also folgendes: Frühjahrshonig ist heller Blütenhonig, Sommerhonig dagegen dunklerer Waldhonig.

Sie wissen, dass nicht der Honig als solcher von den Bienen gesammelt wird, sondern dass die Bienen ihn aus dem Nektar der Blüten und andern süssen Pflanzensäften erst im Bienenstock zubereiten. Für 1 kg Honig müssen über eine

Million Blüten besucht werden! Blüten-Nektar und der Honigtau der Blätter sind also die Rohstoffe des Honigs. Im Bienenstock mischen die Bienen dem gesammelten Nektar Drüsensäfte ihres Körpers bei und verwandeln ihn in leicht verdaulichere Form. Durch Verdunstung des überflüssigen Wassergehaltes wird der so entstehende Honig eingedickt und haltbar gemacht. Wenn der Honig nach etwa zwei bis drei Wochen im Bienenstock reif geworden ist, werden die damit gefüllten Wabenzellen mit Wachs zugedeckelt.

Dass der Wein je nach Jahrgang und Lage verschieden ausfällt, ist bekannt. Genau so ist auch der Honig von den Witterungsverhältnissen, vor allem vom Sonnenschein abhängig. Nun geschieht es aber immer wieder, dass der Honig vom Käufer beanstandet wird, weil er in Geschmack und Farbe anders ist als der frühere, vom gleichen Lieferant bezogene. Aber nicht nur das. Die Überschlauen vermuten sogar Fälschungen, wenn auch ganz zu Unrecht. Niemand wird es einfallen, einen Herrliberger, der weniger herb ist als ein letztjähriger, als gefälscht zurückzuweisen, da jedermann weiss, dass verschiedene Jahrgänge ganz verschieden ausfallen.

Sprechen Sie mit einem Bündner, so wird er Ihnen versichern, sein Berghonig sei der beste, den es gäbe. Berghonig ist der Honig, den die Bienen auf einer Höhe von über 1200 m sammeln. Natürlich hat er einen andern Geschmack als der Talhonig, weil es auf dieser Höhe keine Obstbäume mehr gibt. Ich für mich halte unsern Talhonig für schmackhafter und aromatischer als den Berghonig, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil wir im Tal unten eine vielseitigere Flora besitzen als auf den Bergen. Wir haben Obstbäume und alle möglichen Blumen. Was aber gibt es auf den Alpen, auf einer Höhe von über 1200 m? Alpenrosen, Enzianen und ein paar Bergblumen. Bei uns im Tal wird selten Alpenhonig verlangt. Wer solchen wünscht, wende sich entweder an einen grossen Imker, der ihn wahrscheinlich von einem Kollegen besorgen kann, oder noch besser an einen Imker des Ortes selbst, woher man den Honig gern hätte.

Machen Sie uns zu Ihrem regelmässigen Lieferanten

von

Ia 1934er Schweizer

Bienen-Honig

Kontrolliert, garantiert echt

Versand von

2½ und 5 kg Kesseli

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen auch unsere übrigen Produkte, wie Tafelobst, alkoholfreier VOLG-Obst- und Traubensaft, Apfelringe, Apfeltee, Dörrbohnen, Ostschweizer Weine, Kirsch- und Zwetschgenwasser usw.

Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (V. O. L. G.) Winterthur

Erdnussfett ASTRA

Habe schon mit vielen Fettarten probiert, doch das Ihre finde ich am besten. Auch **mein Mann** hat nichts mehr auszusetzen an den Speisen.

Frau G., Luzern, XII 32.

Six Madun ist der einzige Schweizer Staubsauger. Unerreicht in Qualität, sehr handlich, geräuschlos, radiostörfrei, preiswert.
Verlangen Sie Prospekte und unverbindliche Vorführung!

SIX MADUN WERKE
RUDOLF SCHMIDLIN & CIE., SISSACH

ZWEIGBUREAUX: BASEL BERN - GENF - LAUSANNE LOCARNO - LUZERN - ST. GALLEN - ZÜRICH

Dem Kleinen zum Wohl, der Mutter wirksame Hilfe

ist Balma-Kleie fürs Kinderbad, weil das milchige Kleiewasser vor Entzündungen und andern Hautschäden bewahrt und die Haut widerstandsfähiger macht. — Kinderkliniken brauchen seit Jahren

BALMA-KLEIE

Möchten Sie es für Ihren Liebling nicht auch probieren? Packung für 4 Kinderbäder zu Fr. 1.50 in Apotheken, Drogerien und Parfümerien.

Wissen Sie, weshalb der Tessinerhonig etwas bitter schmeckt? Das kommt von den Kastanienbäumen; denn der Nektar der Kastanienblüte schmeckt bitter. Dem Tessiner schmeckt dieser Honig wie kein anderer. Wir Deutschschweizer hingegen ziehen den unsrigen vor. Übrigens wird im westlichen Teil der deutschen Schweiz dunkler Honig bevorzugt. Weil dort meistens Waldhonig geerntet wird, ist man sich daran gewöhnt. In der Ostschweiz dagegen wird heller Blütenhonig verlangt.

Nach der Gewinnungsart unterscheidet man auch Wabenhonig und Schleuderhonig. Der Schleuderhonig ist der durch Zentrifugalkraft aus den Waben getriebene reine Honig und enthält keine fremde Beimischung. Es ist der Bienenhonig, wie wir ihn alle kennen. Trotzdem wird von manchem Feinschmecker, seines Wachsaromas wegen, der Wabenhonig, d. h. der Honig, der noch in den Waben steckt und samt den Waben verkauft wird, bevorzugt. Das Wachs selbst ist natürlich ungeniessbar. Der Wabenhonig, in Spezialgeschäften erhältlich, ist viel teurer als geschleuderter Honig, und zwar nicht, weil er für den Kunden, sondern weil er für uns Imker mehr Wert hat. Nehmen wir nämlich den Bienen die Waben weg, so müssen sie sich im nächsten Frühling wieder neue herstellen. Das kostet den Bienen Zeit und Arbeit und den Imker Einbusse an Honig.

Vielleicht haben Sie schon vom Tauhonig gehört. Dieser Begriff hat eigentlich für den Konsumenten keine Bedeutung, sondern nur für uns Imker. Wir sagen: Heute hatten wir Tauhonig, d. h. die Bienen konnten gut ernten, weil der Tau lang auf den Blumenblättern lag. Es hängt nämlich von den Witterungsverhältnissen ab, ob die Ernte für die Bienen an manchen Tagen gut, an andern Tagen schlecht ist. Bläst am Morgen ein leichter Biswind, so hört die Ernte sofort auf, weil Biswind die Blüten austrocknet. Damit die Bienen den Honig aufsaugen können, muss er eine gewisse Löslichkeit, das heisst Feuchtigkeit haben. Sind deshalb morgens bis 10 Uhr die Blätter voll Tau, so ist das für die Bienen ein guter Tag. Einen Einfluss auf Qualität oder Geschmack des Honigs hat es nicht.

Fast jeder Honig wird nach kurzer oder längerer Zeit fest kandieren, und zwar der Blütenhonig schneller als der Blatthonig, welcher oft Monate lang flüssig bleibt. Durch vorsichtiges Aufwärmen im Wasserbad kann jeder Honig ohne weiteres aufkandiert, das heisst flüssig gemacht werden. Nur soll man ihn von Zeit zu Zeit umrühren und ihn vom Feuer nehmen, sobald er flüssig ist. Der Honig darf dabei nicht über 60 Grad warm werden, weil er sonst Schaden leidet.

Genau wie Milch nimmt auch der Honig sehr leicht schlechte oder starke Gerüche seiner Umgebung an. Deshalb muss er gut verschlossen und an trockenen, gut gelüfteten Orten aufbewahrt werden (verbinden mit Pergamentpapier genügt nicht). Richtig aufbewahrt hält er sich jahrelang. Der Honig zieht aus der Luft Wasser an und wird, falls er längere Zeit unbedeckt der Luft ausgesetzt ist, an der Oberfläche dünnflüssig. Er kann dabei in Gärung übergehen und sauer werden, was aber bei sachgemässer Aufbewahrung nie geschieht.

Jedes Jahr wird vom deutschschweizerischen Bienenzüchterverein der Honigpreis festgesezt. Alle Arten Honig kosten gleich viel. Der Preis hängt ab von der Ausgiebigkeit der Ernte und wird Mitte Juni, sobald man den Ausfall der Frühjahrsernte kennt, bestimmt. Unser Grundsatz: Ist die Ernte klein, steigt der Preis, in einem guten Jahr sinkt er. So kostete in der Nachkriegszeit der Honig noch Fr. 7.50 per kg, letztes Jahr Fr. 4.80 und diesen Frühling nur noch Fr. 4.–. Heute kostet also ein Kilo Honig gleich viel wie ein Kilo Butter.

Seit einiger Zeit verkauft man in der Schweiz ausländischen Bienenhonig, besonders kalifornischen. Er ist billiger als der schweizerische. Dafür ist aber der Schweizerhonig ganz entschieden besser als der ausländische, und zwar deshalb, weil wir bei uns eine vielseitigere Flora haben. Der Honig, der aus Kalifornien kommt, wird auf grossen Plantagen (Orangen oder Obst) gewonnen. Dieser Honig hat einen einseitigen Geschmack, während unser Honig ein volles, würziges Bouquet hat. Ausserdem ist es beim kalifornischen Honig von Nachteil, dass er oft nicht genügend

Liebig macht . . . . . .
dass der Gaumen lacht!

O wie werden die Speisen schmackhafter, kräftiger, appetitanregender mit einer Messerspitze Liebig. Probieren geht über studieren.

FLEISCHEXTRAKT

Koche mit viel Liebe
und ein bisschen Liebig.

Aber auch Oxo Bouillon und Oxo-Würfel sind fein!

ausgereift ist. In Kalifornien fliesst der Honig so reichlich, dass ihn die Imker unreif ernten, er hat also noch einen sehr grossen Wassergehalt und wird deshalb leicht in Gärung übergehen.

Schon öfters haben mir Kunden ausländischen Honig mit säuerlichem Geschmack gezeigt. Bei unserm Honig kommt das nur vor, wenn wir das Honiggefäss längere Zeit offen an der Luft stehen lassen, denn der Schweizer Bienenhonig steht unter Kontrolle, d. h. er wird auf seinen Wassergehalt genau kontrolliert.

Manche Leute glauben auch heute noch, man könne gefälschten Bienenhonig bekommen. Früher kam es vor, dass dem echten Honig Kunsthonig (eine Art Zuckersirup) oder billiger Auslandhonig beigemischt und als hundertprozentiger echter Honig verkauft wurde. Heute ist die Kontrolle so genau, dass das von vornherein ausgeschlossen ist. Ich darf ruhig sagen: es gibt in der Schweiz keinen unechten Bienenhonig mehr, wohl aber gibt es Kunsthonig, die Melasse. Das ist aber etwas ganz anderes als Honig, nämlich ein künstliches Zuckerpräparat. Bienenhonig als Naturprodukt kann nicht nachgeahmt werden, so wenig wie es künstliche Eier oder künstliche Milch gibt.

Trotz dem relativ niedrigen Preise des Bienenhonigs wird immer noch viel zu wenig Honig gegessen, vielleicht, weil man den Honig von früher her unberechtigterweise für einen Luxus hält. Ganz unbegreiflich scheint es mir aber, dass oft auch in teuren Hotels zum Morgenessen statt dem Bienenhonig Melasse serviert wird. Sicher würde sich die kleine Mehrausgabe für Bienenhonig reichlich lohnen. Wenn in einem guten Hotel die Melasse Honig vortäuschen soll, wird sich der Gast mit Recht jedesmal darüber ärgern.

Meiner Ansicht nach ist Honig für Kinder und für Erwachsene die beste Rohkost, die es gibt. Im übrigen will ich hier kein Loblied auf den Honig singen. Der Honig spricht am besten für sich selber. Deshalb sage ich nur mit Salomo: Iss Honig, mein Sohn, denn er ist gut.