

Reiter Helmuth, 6773 Vandans, Vanossaweg 8
☎+ Fax.:05556-72451; Mobiltel. 06649057616
Kto Nr. 3399 842 Bei PSK 1018 Wien BLZ 60 000
E-Mail: helmuth.reiter@aon.at

Vandans , 13.06.04

Kleine Montafoner Honigkunde!!!!!!

Verfaßt von Reiter Helmuth ,staatl. geprüfter Honigkoster und Honiglabor!

„Denken sie daran:

***Die Biene ist das einzige Haustier , daß sich nicht zähmen ließ
Auf der anderen Seite kann sie heute nicht ohne die Hilfe des Imkers überleben!!!***

Es war einmal :So fängt jede Geschichte aus der Vorzeit an; So auch im Montafon.

Früher waren alle Bewohner des Montafon als Haupt- oder Nebenerwerbsbauern mit der Landwirtschaft beschäftigt um ihren Lebensunterhalt sicher zu stellen . Naturgemäß gab es bei jedem Heim auch einen Bienenstand , der seinen Besitzer miternährte und im ganzen Tal die Befruchtung aller Blütenpflanzen und Obstbäume sicherstellte. Auf jedem Fall achteten die Montafoner Imker sehr darauf ,daß ihre Bienen gut über den Winter kamen. So kann man in der Heimatkunde von Barbisch nachlesen , daß fast alle Imker ihre Bienen in der sogenannten „Stubenkammer“ überwinterten. Das ist ein ungeheizter Raum im Montafonerhaus oberhalb der Stube .

Wenn man aufmerksam das Tal durchquert , kann man noch hie und da die verwaisten Bienenhäuschen entdecken , die jetzt noch als Gartenhäuser , Holzschopf oder Abstellraum ihre Notwendigkeit beweisen.

Auch die verbliebenen Landwirte haben heute keine Zeit mehr sich mit den Bienen zu beschäftigen. Dementsprechend kümmern sich heute Leute aus fast allen Berufsgruppen wie ZB Lehrer, Arbeiter , Angestellte , Studenten und Beamte um die Belange der Bienen. Das Durchschnittsalter der Imker ist meistens über 50 Jahre . Deswegen wird Nachwuchs dringend benötigt , wenn die Bienen ihre notwendigen Befruchtungsarbeiten im Montafon auch weiterhin erfüllen sollen. Die täglichen Arbeiten bei den Bienenvölkern sind intensiver geworden , gilt es jedoch neben der interessanten Betriebsarbeit ,die seit 1986 im Tal anwesende Varroa in ihre Schranken zu weisen, damit unsere Sonnenvögel überleben können. Auf der anderen Seite ist die Arbeit durch modernes Gerät etwas leichter und interessanter geworden und fordert den Intellekt des Imkers mehr wie früher. Aber die meisten Imker sind mit Leib und Seele bei der Bienenhaltung dabei .

Auch mit den Honigernten im Tal hat sich viel geändert . Mit der Strukturveränderung im Tal, ist auch eine Umweltverschlechterung eingetreten und die nahende Klimaänderung sendet auch ihre Vorboten aus . Gab es früher ohne viel Zutun des Imkers regelmäßig Honig , so trat auch hier eine Verschlechterung ein. Von 1964 bis 1984 ZB konnten wir noch jedes Jahr eine mal geringere oder eine größere Menge Honig von unseren Bienen ernten . Da gab es fast regelmäßig jedes zweite Jahr eine ordentliche Menge aus der sogenannten Waldtracht , wie man die Ernte des Waldhonigs bezeichnet . Die Jahre ohne Waldtracht bescherten uns Honig von Wiesen , Obst , Ahorn und Linde ; dies ergibt den Blütenhonig . Hier besteht nämlich ein grundsätzlicher Unterschied zwischen einem Wald- und einem Blütenhonig .

Während die Bienen den Waldhonig von Honigtauerzeugern von den Bäumen holen . Wird der Blütenhonig direkt von den Nektarquellen bei den Blüten von den Bienen abgenommen. Der süße Pflanzensaft der Pflanzen und Bäume wird von unseren Bienen bei zwei verschiedenen Ausgangspunkten gefunden hat aber im Prinzip die selben pflanzlichen Grundlagen.

Der Imker hat wenig Einfluß auf die Bienen . Die suchen sich ihre Trachtquellen nach eigenem Geschmack . Er kann nur mit seinen Bienenvölkern in eine gewünschte Blütentracht oder Waldtracht wandern . Das heißt er kann die Völker dort aufstellen wo er Honig ernten möchte. Aber ob die Bienen ihm den Gefallen tun, auf die gewünschte Tracht zu fliegen das ist eine andere Seite . Wenn die Bienen eine andere Tracht bevorzugen ist jede Mühe vergeblich . Da hilft auch eine Duftlenkung nicht viel.

Die Bienen mischen uns den Honigcocktail wie sie wollen , ob es uns paßt oder nicht. Es kommt oft vor ,daß auf einem Bienenstand jedes Volk eine andere Trachtquelle anfliegt . Dann sieht der Honig dementsprechend anders aus und schmeckt auch etwas anders.

Die Quantität der jetzt geernteten Honige ist zurück gegangen , aber die **Qualität** der geringeren Mengen ist gestiegen. Erstens hat ein Bienenvolk mit einer geringeren Menge eingebrachtem Nektar mehr Zeit sich mit ihm zu beschäftigen . Das heißt es werden dem Honig mehr

Fermente zugesetzt- er ist fermentreicher und geschmacklich besser als wie ein Honig von größerer Quantität.

Zweitens ist der Standard der Honiggewinnung durch den Imker gewaltig gestiegen. So werden insbesondere auf dem Gebiet der Hygiene heute Leistungen bis zum „geht nicht mehr“ erbracht. Das ist ein Produkt einer intensiven Schulung unserer Imker. Es besteht noch die Möglichkeit auf Wunsch der Imker , daß ihre Honige vor dem Verkauf von mir auf Qualität untersucht werden. So ist der Imker immer über sein Erzeugnis auf dem Laufenden.

Nun etwas zu den Werten unseres Montafoner Imkergold. Grundsätzlich kann festgestellt werden , daß der Montafoner der regelmäßig Honig in kleineren oder größeren Mengen ißt , **nie eine Pollenallergie entwickeln wird.** -----Auf der anderen Seite gibt es Kuren für Nicht-Honigesser , die bereits eine Pollenallergie haben, die durch die Einnahme von Pollen im Honig über den **Verdauungstrakt** ihre Pollenallergie mindern oder heilen können. Der Honig muß nur aus der Gegend stammen wo sie wohnen. Diese gezielte Einnahme von Honig soll aber über einen längeren Zeitraum erfolgen . Genaue Auskünfte wird hier ein homöopathisch geschulter Arzt geben können.

Wenn das Wetter im Montafon es zuläßt , fliegen unsere Bienen vom 25.1 von der Hasel über die Weide 17.2. –Obst ,Wiese bis zum Riesenhonigklee und Kanadische Goldrute am 30.9. bis zur Herbstsonnenbraut am 6.11. Wenn Flugwetter herrscht , haben sie immer etwas zu tun .

Wie schon gesagt , die Bienen bestimmen die Honigsorten. Deswegen gibt es bei uns sehr wenige reine Sortenhonige:

Waldhonig, Waldhonig mit Blüten , Alpenrosenhonig , Alpenrosenhonig mit Zusatz von Bergblumen, Blaubeeren und Himbeeren, Wiesen /Obstblütenhonig , in manchen Jahren mit starkem Anteil von Löwenzahn , Bergahorn und Linde.

Beginnen wir mit dem **Waldhonig** der bei uns hauptsächlich von der Fichte kommt. Er hat einen schwach würzigen Duft , ist rotbraun , ist von würzig mildem Geschmack und kristallisiert meist nach 3-6 Monaten. (Außer es ist viel Melzitosehonig dabei , die von einem bestimmten Waldtrichterzeuger stammt , der kandierte oft schon in der Wabe. Melzitose wird eine bestimmte Dreifachzuckerart genannt). ---- Der Waldhonig hat eine 10 fach stärkere antibiotische Wirkung auf gewisse Bakterien wie der Blütenhonig. Seine Heilkräfte wirken vorwiegend auf die Atmungsorgane .

Fast reiner **Alpenrosenhonig** hat einen intensiv blumigen Geruch , der Geschmack ist säuerlich blumig , nicht besonders intensiv. Die Farbe ist weiß bis zu tronengelb . Er soll eine besonders gute Wirkung auf die Herzkranzgefäße und zur Blutreinigung haben.

Obstblütenhonige duften geruchsintensiv blumig , sie haben einen würzig aromatischen Geschmack und sind hellgelb . Sie werden zu Blutreinigung und bei Magenübersäuerung verwendet .

Reiner **Löwenzahnhonig** duftet geruchsintensiv , er hat einen typisch milden aber würzigen Geschmack und ist leuchtend gelb. Er kristallisiert sehr rasch sulzig aus. Seine Heilwirkungen sind allgemeiner Art.

Der **Bergahornhonig** ist fast jedes Jahr ins unseren Honigen vertreten aber nicht rein. Er hat die ähnlichen Eigenschaften wie der Obsthonig.

Der **Lindenhonig** kann hie und da stark vertreten sein. Aber bei uns nie ganz rein. Reiner Lindenhonig hat einen intensiven Lindenduft und einen typisch mentholartigen Geschmack . Er sieht gelb-grün aus und kandierte meist sehr hart und grob. Lindenblütenhonig soll beruhigend und entspannend wirken und die geistige Produktivität und Kreativität fördern. Er ist besonders für Menschen zu empfehlen , die geistig angespannt arbeiten.

Das wäre einiges aus der Zauberküche der Bienen .

Wenn Sie nur den Honig beim Imker ihres Vertrauens kaufen ,denn die folgenden Sätze gelten nicht für Honige aus dem Kaufmarkt , wie sollen Sie ihn lagern damit sie an der Güte des Honigs nichts verschlechtern :

Die beste Lagerung des Honigs erfolgt in der Tiefkühltruhe bei –18°C im Honigglas. Dort bleibt der Honig in der Qualität so , wie Sie ihn beim Imker bekommen haben . Es werden keine Fermente abgebaut , es entstehen keine schädlichen Abbauprodukte wie HMF . Er hört auf zu kristallisieren und behält alle Inhaltsstoffe . Vor dem Gebrauch stellt man das Honigglas einen Tag vorher in einen Raum mit Zimmertemperatur und fertig ist der ganze Zauber. In der Tiefkühltruhe passiert weder dem Glas noch dem Honig etwas.

Sonst lagert man den Honig trocken, dunkel, verschlossen bei Höchsttemperaturen von 12°C. Wenn man kandierte Honig flüssig machen will , muß man das Glas im **Wasserbad** bei höchstens **40°C auftauen** . ----- und wenn Sie einmal Spezialfragen über den Honig haben ,so können Sie mich unter der ☎ Nummer 05556/72451 oder per Email: helmuth.reiter@aon.at erreichen.

Reiter Helmuth