

HINTERGRUNDINFOS:

GREENPEACE-MARKTCHECK TEST “HONIG”

MAI 2020

Honig wird in Österreich gerne als Brotaufstrich oder zum Süßen von Getränken wie Tee verwendet. Die ÖsterreicherInnen konsumieren pro Jahr und Kopf 1,2 Kilogramm Honig und kaufen am liebsten direkt beim Erzeuger: das gilt für etwa 70 Prozent der im Inland produzierten Menge.¹ In den Supermärkten gibt es Honig verschiedenster Herkunft und Qualität, von unterschiedlichen Anbietern, von den Eigenmarken des Handels oder von den bekannten Abfüllunternehmen wie D’arbo und Honigmayr². Schätzungen zufolge wird rund 20 Prozent des heimischen Honigs in den Supermärkten verkauft.³

Produktion in Österreich und Herkunftsländer in der EU

In Österreich werden pro Jahr rund 4.600 Tonnen Honig produziert, diese Menge könnte theoretisch 45 Prozent des Bedarfs decken⁴, aber rund die Hälfte davon wird exportiert. Tatsächlich ist also etwas mehr als 20 Prozent des gesamten in Österreich konsumierten Honigs auch heimischer Herkunft, fast 80 Prozent wird importiert.

Es gibt etwa 29.000 Imker und Imkerinnen in Österreich, die im Schnitt circa 13 Bienenvölker haben. 180 Imkerinnen und Imker betreuen jeweils mehr als 100 Bienenvölker.⁵ Aktuell gibt es 465 Erwerbssimker und –Imkerinnen, aber nur rund ein Prozent der Imkerinnen und Imker leben ausschließlich von der Imkerei.⁶

Die größten Produktionsländer von Honig in der EU sind in absteigender Bedeutung Spanien, Rumänien und Polen, Österreich liegt auf Platz 13. Die EU deckt 60 Prozent des Eigenbedarfs, der Rest kommt auch aus Ländern wie China.⁷

Wenig aussagekräftig sind die offiziellen Handelsstatistiken; hier sind als „Importländer“ nur die Länder genannt, in den der Honig abgefüllt aber vielfach nicht hergestellt wird.⁸

¹ <https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/tierische-produktion/bienen/Imkerei.html>

² Gehört zum österreichischen Lebensmittel- und Getränkeherstellers Spitz

³ Auskunft Biene Österreich, März 2020

⁴ Grüner Bericht 2019, BMNT

⁵ Auskunft Biene Österreich, März 2020, Stand 2019

⁶ BMLFUW 2016, Österreichisches Imkereiprogramm 2017 – 2019

⁷ Europäische Kommission 2019, Honey Market Presentation

⁸ Beantwortung der schriftlichen parlamentarischen Anfrage von Elisabeth Feichtinger vom 22. Mai 2018, Statistik Austria, Außenhandel; Berechnungen BMNT, Referat II/1a

Biologische versus konventionelle Produktion

In der biologischen Bienenhaltung dürfen die Bienenweiden im Umkreis von 3 km im Wesentlichen nur aus Pflanzen aus biologischem Anbau, Waldungen oder Flächen des österreichischen Agrarumweltprogramms bestehen.⁹

Bio-Imker dürfen zur Schädlingsbekämpfung nur organische Säuren und zur Bekämpfung der Varroamilbe nur ätherische Öle einsetzen, da Medikamente und aggressive Mittel zur Schädlingsbekämpfung Rückstände im Bienenwachs hinterlassen.¹⁰

Im Winter werden die Bienen – nur falls erforderlich - mit Bio-Honig aus eigener Produktion gefüttert und falls der nicht ausreicht mit Bio-Zucker. Die Behausung der Bienen muss aus Naturmaterialien wie Holz, Stroh oder Lehm bestehen und diese dürfen nicht mit Pestiziden behandelt werden. Von den 29.000 österreichischen Imkern und Imkerinnen haben laut Bio Austria circa 600 ein Biozertifikat.¹¹

Pestizid-Rückstände sind auch in der Bio-Produktion nicht komplett auszuschließen, auch wenn die Bio-ImkerInnen die vorgegebene 3 km-Regel einhalten. Tatsächlich ist die Belastung von Bio-Honig äußerst gering, laut Bio Austria finden sich in Bio-Honig so gut wie keine Rückstände.¹²

Kennzeichnung von Honig

Laut Honigverordnung¹³ muss auf dem Etikett das Ursprungsland bzw. die Länder, in denen der Honig erzeugt wurde, angegeben sein. Hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem EU-Mitgliedstaat oder Drittland, so kann stattdessen folgende Angabe gewählt werden:

- „Mischung von Honig aus EU-Ländern“,
- „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“ oder
- „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“.

Die Kennzeichnung ist also wenig aussagekräftig. Bei „Mischung aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“ bleiben die KonsumentInnen komplett im Dunkeln.

⁹ <https://www.bio-austria.at/download/bio-honig/>

¹⁰ <https://help.orf.at/stories/2990931/>

¹¹ <https://www.projekt2020.at/leuchtturmprojekte/bienenprojekt/bio-bienenhaltung.html>

¹² Bio Honig Broschüre Bio Austria

¹³

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003174>

Wie bei anderen Produktgruppen bedeutet auch bei Honig eine rot-weiß-rote Fahne auf der Verpackung oder auf dem Preisschild nicht immer, dass der Honig aus Österreich stammt: Wer genau hinschaut, findet auf manchen Produkten den Hinweis "abgefüllt in Österreich", der nichts über das Herkunftsland des Honigs aussagt.

Eigenschaften von Honig

Die beliebte Sorte „Blütenhonig“, auch „Nektarhonig“ genannt, stammt aus dem Nektar von Pflanzen. „Waldhonig“ oder "Honigtauhonig“ wird aus dem Sekret von an Pflanzen saugenden Insekten oder aus den Absonderungen lebender Pflanzenteile hergestellt.

Bei „sortenreinem“ Honig überwiegt eine bestimmte Pflanze.¹⁴ Oft handelt es sich um Rapshonig, Lindenhonig oder Akazienhonig (eigentlich Robinienhonig).

Bei „Misch- oder Blütenhonig“ kann im Gegensatz zu sortenreinem Honig keine bestimmte Pflanze als Hauptquelle benannt werden.¹⁵ Mischhonig kann aber auch bedeuten, dass Honig aus unterschiedlichen Ländern gemischt wurde.

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal bei Honig ist der Wassergehalt. Dieser darf bei maximal 20 Prozent liegen, da der Honig bei höherem Wassergehalt zu gären anfangen und verderben kann. Aus dem Honig dürfen nur sichtbare Verunreinigungen herausgefiltert werden. Ansonsten darf Honig weder etwas entzogen noch etwas hinzugefügt werden. Auch starke Erhitzung ist nicht zulässig, weil natürliche Enzyme vernichtet bzw. inaktiviert werden und die die Qualität beeinträchtigt wird.¹⁶

Echter Honig kristallisiert nach einigen Wochen bis Monaten. Dies ist ein Qualitätsmerkmal und deutet darauf, dass der Wassergehalt im Honig nicht zu hoch ist. Honigtauhonige und Akazienhonig können länger flüssig bleiben.¹⁷

Der Österreichische Imkerbund hat in einigen Bereichen wie zum Beispiel beim Wassergehalt strengere Qualität-Vorgaben als in der Honigverordnung vorgegeben¹⁸.

¹⁴ <https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/Honig-Herstellung-Sorten-und-Geschmack.honig324.html>

¹⁵ https://www.bioimkerhonig.de/bienenhonig/arten_und_sorten.php

¹⁶ <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003174>

¹⁷ https://www.bioimkerhonig.de/bienenhonig/oft_gefragt.php

¹⁸ Wassergehalt: maximal 17,5% für Blütenhonig, Waldhonig, Wald-Blütenhonig und 18,3% für Alpenrosenhonig und Gebirgshonig anstatt 20%. HMF-Wert (Hinweis auf Erwärmung über 40 Grad oder zu warme Lagerung): maximal 10 mg/kg im Betrieb und 15 mg/kg im Wiederverkauf anstatt von 40 mg/kg. Saccharosegehalt: maximal 5% anstatt der Ausnahmeregelung von 10% für Honig von Robinie, Luzerne. Auskunft Biene Österreich, März 2020

Greenpeace Labortest

Greenpeace hat stichprobenartig zehn Proben Honig bei der Lebensmittelversuchsanstalt auf über 200 Pestizide und Bienen-Arzneimittel testen lassen. Getestet wurden vier österreichische Honige, zwei davon in Bio-Qualität, und sechs Honige mit der Herkunftsangabe „Mischung von Honig aus EU-Länder und Nicht-EU-Ländern“, einer davon in Bio-Qualität.

Das Ergebnis des Tests war durchaus zufriedenstellend: Zumindest in der von Greenpeace untersuchten Stichprobe war die Pestizidbelastung im Honig gering. Nur in einem von zehn Honig-Produkten wurde Rückstandsspuren eines Pestizids gefunden: Bei einem konventionell hergestellten Honig aus Österreich wurde das Insektizid Thiacloprid nachgewiesen. Die Konzentration lag bei 12 Prozent des Grenzwertes. Thiacloprid ist für Bienen gefährlich. Greenpeace begrüßt, dass die Zulassung des Pestizids in der EU 2020 ausläuft, ab 2021 darf es nicht mehr eingesetzt werden.

Tipps zum Schutz der Bienen

Aber auch wir können Maßnahmen setzen, um den Bienen in unserem unmittelbaren Umfeld zu helfen. Hier einige Anregungen:

Typ 1: Vermeiden Sie chemisch-synthetischen Pestizide für Wohnung und Garten

Jedes Pflanzlerl muss nicht weg. Brennnessel, Löwenzahn und Co. sind essbar oder sogar Heilpflanzen.

Typ 2: Schaffen Sie eine Blühinsel im Garten.

Kräuter wie Lavendel, Thymian, Majoran, Ringelblume und viele mehr¹⁹ bieten den Bienen Nahrung. Auch spezielle Bio-Wildblumen Mischungen sind eine Bienenweide.

Typ 3: Geben Sie den Bienen und Hummeln Zuflucht auf dem Fensterbrett.

Kräuterkisterl am Fensterbrett, Obstbäume im Topf am Balkon oder im Garten sind gut für Bienen und Hummeln. Insektenhotels bieten Unterschlupf.

Typ 4: Kaufen Sie Bio-Lebensmittel.

Die Bio-Landwirtschaft nützt auch den Bienen.

Typ 5: Bevorzugen Sie regionalen Bio-Honig.

Also bei lokalen Imker und Imkerinnen kaufen. Dies bedeutet Transparenz und die Transportwege und damit verbundene Umweltbelastung sind wesentlich niedriger!

¹⁹ Ausführliche Liste: <https://landwirtschaft.greenpeace.at/8-bienenschutz-tipps/>