

IM Reitinger Anton
Referent für Apitherapie im ÖIB,
Präsident der ÖGA
4755 Zell a/d Pram, Spitzfeld 15

Telefon: 0664 476 6902
e-mail: tonir@aon.at

Zell an der Pram, im November 2011

Wichtige Anmerkungen zum Workshop: „Qualität und Vielfalt **nicht nur in der Apitherapie“**

Wir brauchen in der Prävention, der Gesundheitsvorsorge für die Bevölkerung, selbstverständlich auch bei Anwendungen durch die Ärztin, den Arzt in der Medizin, **alle Bienenprodukte**.

Diese wertvollen Produkte schenken uns die Bienen aus der Apotheke der Natur, wir sollten **nein** wir **müssen** - mehr davon Gebrauch nehmen. Wir müssen wesentlich mehr solch hochqualitative Produkte gewinnen, verarbeiten und anbieten. Handeln wir nicht, müssen diese Spezialprodukte aus den verschiedensten Ländern eingeführt und bezogen werden.

- Honig
- Waben- und Scheibenhonig
- Entdeckelungswachs
- Blütenpollen
- Perga
- Propolis
- Gelee` Royale
- Bienengift
- Bienenstockluft

Um wirklich einwandfreie Produkte gewinnen zu können, ist die Grundvoraussetzung – **keinerlei** durch die Imkerin, den Imker hervorgerufene **Wachsbelastungen**, weder durch die erfolgten Varroabekämpfungsmaßnahmen, noch durch die Wabenbehandlung bezüglich der Wachsmotte.

Dieser Grundsatz gilt nicht nur bei der Erzeugung von Produkten in der Apitherapie, das ist ein **Muss** für alle Imkerinnen und Imker, auch wenn „nur“ Propolistropfen erzeugt werden.

Selbstverständlich muss Honig, der als solcher bezeichnet ist, auch reiner Honig bleiben!

Praktische Tipps und Empfehlungen bei der Erzeugung von Spezialprodukten

Grundsatz:

Honig und alle anderen Bienenprodukte sollten möglichst so gewonnen, be- und verarbeitet werden, wie diese von der Biene erzeugt wurden, ohne dass den Produkten wertbestimmende Bestandteile (Enzyme) entzogen, oder Fremdstoffen gebildet (HMF) bzw. zugeführt (Varroacide) werden.

Wabenhonig und Scheibenhonig

Spezialitäten, die wesentlich öfter auch von heimischen Betrieben angeboten werden sollten!

Zurzeit gibt es am Markt, wenn überhaupt, vorwiegend Ware aus Übersee.

Bei Scheibenhonig muss man sich für ein System entscheiden, ob die Kassette nun eckig oder rund, aus Kunststoff, Bambus oder Holz ist.

Bei allen Systemen sind starke Ertragsvölker und eine sehr gute Tracht, noch besser eine Melezitose-tracht, Voraussetzung für das Gelingen.

Entdeckelungswachs:

- Möglichst helle, unbebrütete Honigwaben entdeckeln
- Einige Tage abtropfen lassen
- Etwas lose in ein leeres Honigglas füllen, verschließen und in ein Gefrierfach stellen
- Nach 2 bis 3 Tagen heraus nehmen, den Deckel abschrauben und mindestens einen Tag abtrocknen lassen
- Trocken wieder verschließen und dunkel lagern
- Bei Bedarf, Glas zu ca. 1/3 mit flüssigem Honig füllen (Akazien- oder Waldhonig)
- Etikettieren



Honig mit Nüssen und Dörrzwetschken:

Eines der wenigen Produkte, welches vom Aussehen her möglichst mit Akazien- oder Waldhonig (Honig, der einige Monate **flüssig** bleibt) zubereitet werden soll.

Vorgang:

- In ein leeres Honigglas nur bodenbedeckt flüssigen Honig geben
- 2-3 Lagen Wallnüsse, darüber eine Lage Dörrzwetschken
- Honig knapp über die Nüsse/Dörrzwetschken füllen
- Wieder 2-3 Lagen Nüsse, eine Lage Dörrzwetschken
- Wieder Honig knapp über die Nüsse/Dörrzwetschken füllen
- Und so weiter, bis das Glas voll ist bzw. das angegebene Gewicht erreicht ist

Hinweis: Bei Verwendung von Wallnüssen genügt die Angabe „Nüsse“. Wenn andere Nussarten verwendet werden, ist die Sorte z. B. „Haselnüsse“ anzugeben.

Der Mengenanteil der Produkte ist mengenmäßig in der Sachbezeichnung oder Zutat anzugeben - zu **quidd** (**Q**uantitative **I**ngredient **D**eclaration - "QUID") und muss in Prozent (%) angegeben werden.

Bei allen anderen Spezialprodukten ist immer die Basis **Cremehonig**. Diesen in gewohnter Weise, je nach Rührgerät, vorbereiten, bei Temperaturen von 28 – 36 ° C die jeweilige Zutat einrühren, möglichst bläschenfrei abfüllen.

Die Erzeugung von Cremehonig mit dem „Rapido“ Honigrührer

Cremehonig ist bezüglich „innerer Qualität“ und bei der Portionierung eine tolle Alternative zum verflüssigten Honig, außerdem die einzige Möglichkeit Blütenhonig ohne Wärmeschäden anbieten zu können. Die Geräte am Markt sind fast unüberschaubar, auch ich habe einige Systeme probiert und für größere Mengen ein zweites, sehr leistungsfähiges Gerät in Gebrauch.

Als wirklich hervorragende Möglichkeit, gerade für kleinere Mengen wie 20 bis 40 kg je Lagergefäß, ist der Honigrührer „Rapido“, entwickelt von Dr. Klaus Wallner aus Hohenheim, zu empfehlen. Dieser Rührer ist einzigartig, da der zu rührenden Honig vorher nicht verflüssigt werden muss. Damit bleibt der so erzeugte Cremehonig voll naturbelassen und auch die Konsistenz, der Schmelz, ist als hervorragend zu beurteilen. Auch ist dieser zum Einrühren der Zutaten bestens geeignet, wie Blütenpollen, Propolis, Gelee` Royale, Zimt, ätherische Öle oder auch die neue Generation von vakuumgetrockneten Früchten- und Beeren wie die Aroniabeere und andere.

Wie geht´s?

- Den kandierte Honig im Lagerbehälter für 1 bis 2 Tage in den Wärmeschrank, bei max. 34 - 35 °C stellen
- Der Honig darf **nicht** verflüssigt werden. Durch die Art des Profils des Rührers werden die verzahnten Glucosekristalle abgerundet und zum Teil zerkleinert
- Kleine Wachsteilchen an der Oberfläche des Honigs sauber abschaben, das ist sehr wichtig, da kleinste Fremdkörper/Wachsteilchen von der Kunde als Verunreinigung gesehen werden
- Den Rapido Rührer in eine Bohrmaschine spannen, wenn möglich in ein Gerät mit 2 Griffen
- Rundherum und diagonal langsam bis zum Boden des Behältnisses rühren. Sie benötigen für einen Behälter mit 40 kg ca 3-4 Minuten

Bereits ideal für die Weiterverarbeitung/Beigabe von Zutaten wie Blütenpollen, Propolis...

Weitere Arbeitsschritte, um diesen als Cremehonig abfüllen zu können:

- Honig, (auch mit Zutaten) wieder für mindestens 4-6 Stunden in den Wärmeschrank stellen und nochmals kurz durchrühren
- Anschließend das gerührte Produkt in einen Abfülltopf umfüllen, nochmals für ca. 1-2 Stunden - je nach Menge - in den Wärmeschrank stellen, damit ein möglichst bläschenfreies Produkt abgefüllt werden kann

Sie haben einen hervorragenden Cremehonig bzw. ein hervorragendes Spezialprodukt!

Was ist bei der Verarbeitung, dem Einrühren der verschiedenen Zutaten, besonders zu beachten:

Immer vorher eigene makroskopische Kontrolle - mit Augen, Nase und durch Verkosten!

Bei Nüssen und Dörrzwetschken:

Kontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmel, Ranzigkeit, Geruch und Geschmack!

Bei Zukauf:

Schriftliche Bestätigung der Rückstandsfreiheit, Qualitätsanalysen bei Kauf einfordern!

Bei Blütenpollen:

Tiefgefrorener, aufgetauter Pollen muss innerhalb eines Tages eingerührt werden!

Getrockneten Pollen bitte nur gemahlen einrühren!

Propolis:

Gefrorene Propolis in **kleinen** Mengen mahlen in den leicht erwärmten Cremehonig **laufend** einrühren (um eine Klumpenbildung zu vermeiden).

Reihenfolge des Einrührens in den angewärmten Cremehonig:

1. Gelee` Royale
2. Propolis
3. Blütenpollen
4. gemahlene vakuumgetrocknete Früchte

Honig mit Haselnuss:

- Das zugekaufte oder selbst hergestellte Haselnussmus mindestens einen Tag bei 36°C in den Wärmeschrank stellen
- Die abgesetzten Festteile müssen mit dem Rührstab gut abgerührt werden, da sich durch die Stehzeit die sehr wertvollen Öle trennen
- Etwas Kakaopulver (unter 1 %) in den auf ca 36° C erwärmten Cremehonig mit dem Rührstab einrühren
- Das Haselnussmus einrühren
- Neuerlich mindestens ½ Tag und mehr in den Wärmeschrank stellen, nochmals abrühren, möglichst bläschenfrei abfüllen

Honig mit Frucht:

Wir können uns jetzt die neuen Technologien der Gefrier-/Vakuumtrocknung zu Nutze machen und 100 % Natur pur der Bevölkerung, vor allem auch unseren Kindern bieten. Reiner Bienenhonig mit reiner Frucht ohne Wasser - die Sensation in der Ernährung. Gerade für die Kinder ist es wichtig einen **wertvollen Aufstrich** anzubieten, der die Farbe der Frucht hat und den vollen, natürlichen Geschmack behält. Auch die Anreicherung mit vielen natürlichen Vitaminen ist ein äußerst wichtiger Aspekt!

Wir brauchen keine künstlichen Aromen, Konservierungsmittel, künstliche Farbstoffe, Emulgatoren und dergleichen...

Wir haben hochwertige Honige aus der Region mit der Frucht der Region!

Arbeitsschritte:

- Cremehonig auf ca. 35° C erwärmen
- Zitronen auspressen – für 2 - 3 kg Honig der Saft von 1 Zitrone
- Ich nehme 5 % vakuumgetrocknete Frucht pro kg Cremehonig. 1 % vakuumgetrocknete Frucht sind ca 11 – 12 % Frischfrucht

- Auf den angewärmten Cremehonig einen Teil des Zitronensaftes schütten
- Die vakuumgetrockneten Früchte mahlen/mixen bzw. die schon gemahlene gekaufte auf den Cremehonig schütten. Den restlichen Zitronensaft auf das Fruchtpulver und sofort einrühren
- Schnell arbeiten, die Früchte nehmen sehr schnell Feuchtigkeit auf und würden verklumpen. Nicht restlos geleerte Packungen sofort nach der Entnahme wieder gut verschließen
- Die Masse in einen Abfülltopf umfüllen, nochmals durchrühren, fertig
- Möglichst bläschenfrei abfüllen

Geschätzte Imkerinnen und Imker!

Ich freue mich, dass die Workshops so gut angenommen wurden:

- Die Imkerin, der Imker bekommt mit den alternativen Produkten viel Anerkennung und Chancen in der Vermarktung
- Die Bevölkerung wird in der Ernährung, der Gesundheitsvorsorge und Medizin mit hochwertigsten Produkten aus dem Bienenvolk und Früchten vorwiegend aus der Region versorgt
- Erhöhte Wertschätzung der Biene, damit ist die Betreuung durch die Imkerin, den Imker gesichert
- Eine mit Farbe und Leben erfüllte Natur – Bienen schaffen die Grundlage für neues Leben

Das sind einige wichtige Informationen für Sie. Mit Qualität und Vielfalt, nachvollziehbaren Kriterien ist der Wettbewerb auch in dieser Zeit nicht zu scheuen. Nicht nur bei den verschiedenen Produkten, die wir erzeugen, sind innere Werte entscheidend. Ehrlichkeit und Transparenz sind auch heute Eckpfeiler der Gegenwart und Zukunft.

Ein gutes Gelingen, viel Freude, Erfolg und Zuversicht wünscht Ihnen
Ihr IM Anton Reitingner