

Presseunterlage

Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

Obmann Ökosoziales Forum OÖ

Dr. Stefan Mandl

GF einer biologisch geführten Großimkerei
und

Walter Haefeker

Präsident des Europäischen Berufsimkerverbandes EPBA

Donnerstag, 26. April 2018
13:30 Uhr, OÖ. Presseclub, Saal A,
Landstraße 31, 4020 Linz.

Lebensmittel HONIG

Lokal vom heimischen Imker oder GLOBAL aus der Fabrik in Fernost

Ein beachtlicher Anteil des Honigs in Österreich kommt aus Nicht-EU-Staaten. Einerseits können wir die Nachfrage nicht decken, andererseits ist Honig aus Asien von fragwürdiger Qualität. Die Produktion von regionalem Honig hat viele Vorteile, darauf wollen wir hinweisen. Am Abend findet dazu im Bildungshaus Sankt Magdalena eine Veranstaltung statt, zu der wir sie ebenfalls herzlich einladen dürfen.

Kooperationspartner der
Abendveranstaltung:



Spiel mit dem gefälschten Honig

In der EU-Honig-Richtlinie 2001/110/EG ist Honig wie folgt definiert: *"Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydrieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen."* Verfälschter Honig ist Honig, welcher nicht dem Codex Alimentarius entspricht. In der EU-Richtlinie wird weiter festgelegt: *„Unbeschadet des Anhangs I Ziffer 2 Buchstabe b) Ziffer viii) dürfen dem Honig weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, es sei denn, dass dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen Fremdstoffen unvermeidbar ist.“*

(Quelle: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=LEGISSUM%3A121124a> [letzter Zugriff: April 2018])

Landesrat Max Hiegelsberger: „Honig, der diesem definierten Standard entspricht, ist auf dem Weltmarkt sehr gefragt, aber immer schwieriger zu produzieren. Viele europäische Länder sind nicht in der Lage, die Honignachfrage über die heimische Erzeugung abzudecken. Einerseits gibt es zu wenige Bienenvölker, um die Nachfrage decken zu können, andererseits wird Honig aus Asien, vorrangig China, sehr billig angeboten, oftmals von fragwürdiger Herkunft und Qualität. Immer mehr europäische Länder importieren größere Mengen an Honig aus dem Ausland. Die USA, Deutschland und Japan sind die Hauptimporteure (siehe Abbildung 1); die Europäische Union ist global der größte Markt für Honig“.

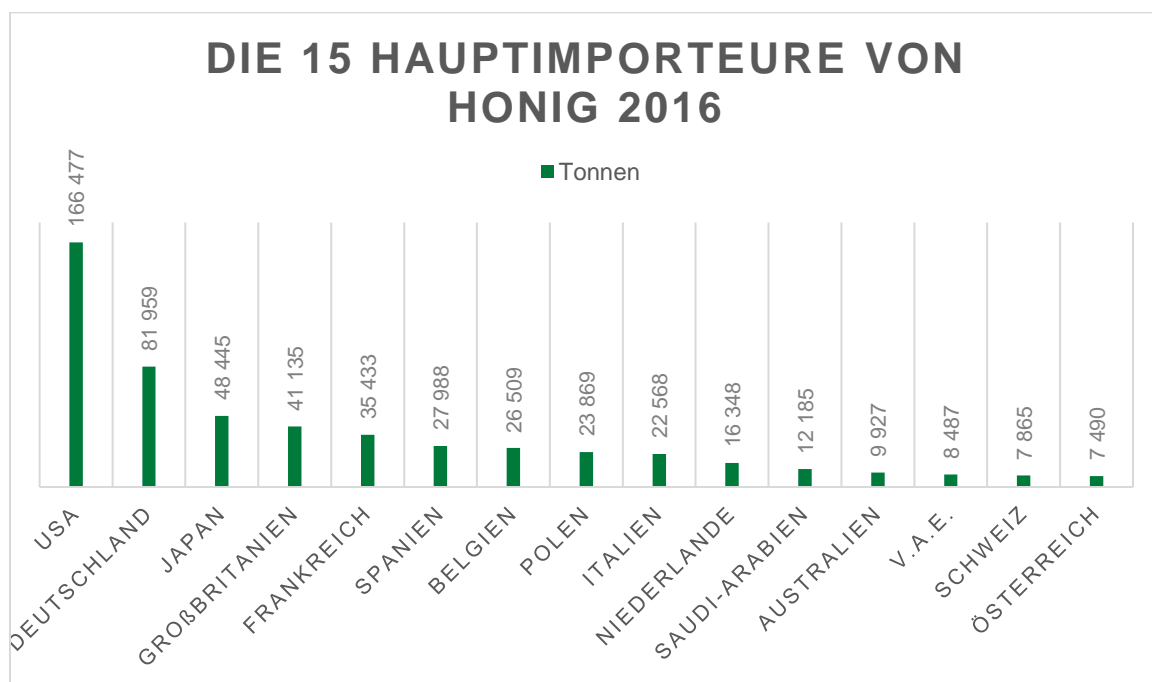


Abbildung 1: Die 15 Hauptimporteure von Honig im Jahr 2016, Quelle: Internationales Handelszentrum (ITC), Norberto Garcia, Präsident der Internationalen Organisation der Honigexporteure

„Bei den Exportländern von Honig führen China, Argentinien und die Ukraine die Liste (siehe Abbildung 2) an. Vor allem die Exportmengen von Honig der Länder China, Ukraine, Vietnam, Indien und Thailand nahmen seit 2010 rasant zu. Da diese Länder aber keine vergleichbar wachsende Zahl an Bienenvölkern zu verzeichnen haben, wäre die nächstliegende Erklärung für den dramatisch angestiegenen Honigexport eine beachtliche Produktivitätssteigerung der Bienenvölker. Die Produktivität eines Bienenvolkes ist allerdings eng mit dem Zustand der natürlichen Umwelt verbunden. Die asiatischen Länder leiden im Vergleich zu anderen Staaten unter der schlimmsten Verschlechterung der Boden-, Wasser- und Luftqualität“, so **Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger**.

Walter Haefeker: „China hat im Jahr 2016 128.330 Tonnen exportiert. Experten sagen, eine derartige Menge, die China exportiert, könne einfach nicht aus Bienenzucht stammen. Eine Erklärung für die großen Exportmengen aus diesen Ländern ist die starke Zunahme von Honig zweifelhafter Qualität (siehe Liste Methoden der Honigverfälschung), die zu einem scheinbaren Überangebot an „reinem“ Honig führt“.

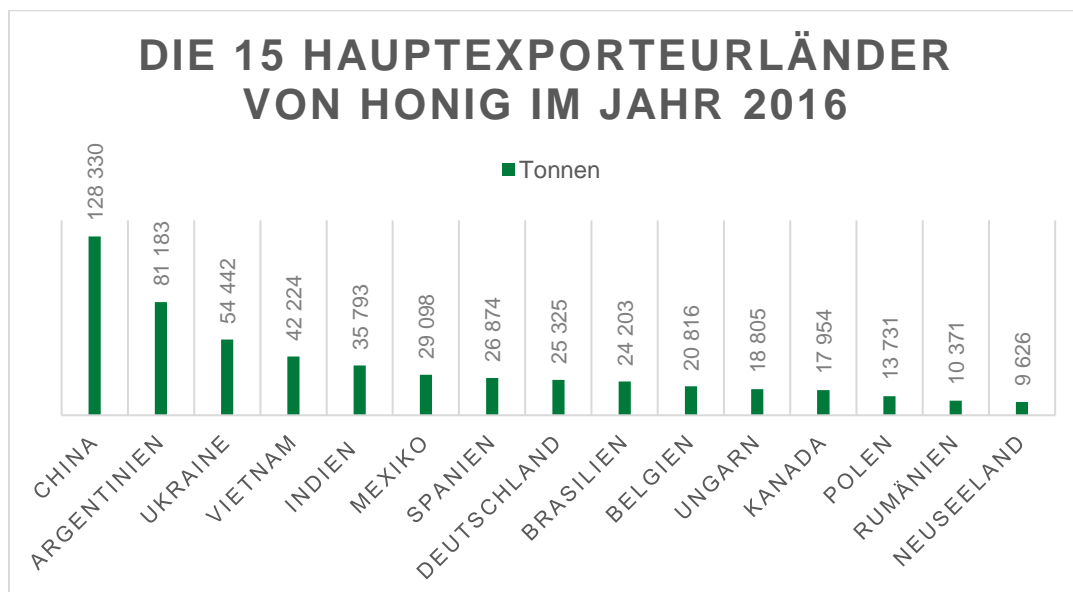


Abbildung 2: Die 15 Hauptexporteure von Honig im Jahr 2016; Quelle: Internationales Handelszentrum (ITC), Norberto Garcia, Präsident der Internationalen Organisation der Honigexporteure

Landesrat Max Hiegelsberger: „Honigverfälschungen haben in den letzten Jahren stark zugenommen. Die Verfälschung betrifft praktisch allen Honig, der in die EU eingeführt wird, und insbesondere Produkte aus China. Dafür verantwortlich sind die höheren Honigpreise im Vergleich zu den Verfälschungsmitteln und -methoden (siehe Liste Methoden der Honigverfälschung), die leichte Verfügbarkeit dieser Mittel und die veralteten Methoden zur Aufdeckung von Betrugsfällen. Dadurch haben Honigverfälschungen inzwischen erhebliche Ausmaße angenommen“.

Methoden der Honigverfälschung:

- beabsichtigtes Strecken des Honigs mit billigem Sirup, beispielsweise aus Mais, Reis oder Rüben, um das Volumen zu erhöhen

- Ernten unreifen Honigs und anschließendes künstliche Trocknung in großen Honigfabriken, um Zeit und Kosten zu sparen.
- Verschleiern der geografischen und botanischen Herkunft des Honigs
- Füttern der Bienenvölker während der Tracht

Dr. Stefan Mandl: „In der Europäischen Union ist Honig auf Platz 6 der gefälschten Lebensmittel. 1,4 von zehn Honigproben sind laut einer EU-Analyse von 2016 verfälscht. Im Rahmen eines von der EU-Kommission initiierten Forschungsprojekts wurden insgesamt 2.264 Honigproben aus allen EU-Mitgliedstaaten (sowie Norwegen und der Schweiz), die auf allen Stufen der Lieferkette gesammelt wurden, untersucht. Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat im Jahr 2016 von 538 Proben 18 wegen eines Verstoßes gegen die Honigverordnung beanstandet. In allen Fällen ist das Endprodukt weit entfernt von dem, was die Verbraucher denken, dass sie kaufen, und auch von der gesetzlichen Definition der EU für Honig“.

Wie können Honigverfälschungen nachgewiesen werden?

Max Hiegelsberger: „Bis heute ist die einzige offizielle Untersuchungsmethode die Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS). Sie wurde bereits vor 25 Jahren entwickelt. Dadurch kann beispielsweise der Zusatz von Mais- und Zuckerrohrsirup nachgewiesen werden. In letzter Zeit wurden jedoch andere Sirupe wie Reissirup zum Strecken des Honigs verwendet, die mit dieser Methode aber nicht nachgewiesen werden können. Reissirupe werden vor allem in Asien produziert“.

Walter Haefeker: „Gegenwärtig gibt es zwei Möglichkeiten, um diese neuen Sirupe im Honig aufzuspüren: die Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) und Test auf Markersubstanzen, die natürlicherweise nicht im Honig vorkommen. Dies kann beispielsweise ein Enzym sein, das zur Herstellung von Invertzucker-Sirup verwendet wird. Der Nachteil ist, dass einzelne Markersubstanzen nicht allen Sirupen vorkommen. NMR ist hingegen die leistungsstärkste Methode, um unterschiedliche Verfälschungssubstanzen aufzuzeigen. Magnetische Wellen suchen nicht nur gezielt nach bestimmten Substanzen, sondern überprüfen gleichzeitig auch ungezielt viele Substanzen. Dadurch entsteht ein „Fingerabdruck“ des Honigs, der dann mit einer Referenzdatenbank von 10.000 weltweiten Proben verglichen wird“.

Laut Prof. Stephan Schwarzinger, Professor für Strukturbiologie an der Universität Bayreuth gibt es aber kein einziges Verfahren für die Echtheitsprüfung von Honig – weil es so viele Wege der Verfälschung gibt.

Quellen:

Haefeker Walter (2017): Honeygate – Wie Europa mit gefälschtem Honig überschwemmt wird. Artikel von Euractiv.com in Zusammenarbeit mit Walter Haefeker. <https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2017.09.11/150511374259767.pdf?d=Honeygate->

[Wie Europa mit gefälschtem Honig überschwemmt wird.pdf&dc=1505113742](https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2017.09.11/150511374259767.pdf?d=Wie+Europa+mit+gefa+lschtem+Honig+u+berschwemmt+wird.pdf&dc=1505113742)

[letzter Zugriff: April 2018]

Garcia Norberto (2018): Falsches Spiel auf dem Honigmarkt, Deutsches Bienenjournal Ausgabe 4. <https://kurier.at/wirtschaft/gepanscht-und-verfaelscht-der-grosse-honigschwindel/312.536.683> [letzter Zugriff: April 2018]

Walter Haefeker: Made in China – „less than honey“

Textunterlage von Walter Haefeker, Präsident des europäischen Berufsverbandes der Imker
Bericht von der China Bee Products Industrie Conference 2016

Im März 2016 war Walter Haefeker vom Verband der Chinesischen Honigindustrie als Referent zur China Bee Products Industry Conference (CBPIC 2016) in Chengdu – die Hauptstadt der Provinz Sichuan - eingeladen. Walter Haefeker konnte sich bei dieser Gelegenheit ein Bild machen, wie in China deutlich mehr „Honig“ produziert wird, als es mit der Anzahl an Bienenvölkern eigentlich plausibel wäre.

„Honig“ aus der Fabrik

Mitten in der von extremem Smog geplagten Millionenstadt klangen die Marketingpräsentationen der chinesischen Honighändler über die wunderbaren natürlichen Bienenprodukte etwas seltsam. Aber China ist ein großes Land, vielleicht sind beide Extreme möglich? Die Organisatoren der Veranstaltung hatten alles, was im internationalen Honiggeschäft Rang und Namen hat, eingeladen. Darunter auch uns wohlbekannte Vertreter des Honighandels und der Honigl labore aus Deutschland. Es gab auch eine Ausstellung, wo verschiedene Anbieter ihre Bienenprodukte anpriesen, und unter den Teilnehmern waren auch Imker, mit denen man über ihre Betriebsweise sprechen konnte. Dabei war auffällig, dass nicht die Begriffe „Imkereibetrieb“ oder „Imker genossenschaft“ verwendet wurden, um die Produktionsstrukturen zu beschreiben. Vielmehr redete man von „Beekeepers“ und „Honey Factories“ – also Imkern und Honigfabriken. Es stellte sich heraus, dass dies kein Übersetzungsfehler war. Wenn man nämlich versucht, die Völkerzahlen in China in Relation zum Honigkonsum im Land und den Honigexporten zu setzen, ergeben sich astronomische Erträge pro Volk. Da liegt der Verdacht nahe, dass mit Reissirup kräftig nachgeholfen wird. Dies ist aber nur ein Teil der Antwort. Die andere liegt in der Betriebsweise.

„Honig“ für die Fabrik

Wenn die Bienen Nektar eintragen und diesem dann das Wasser entziehen müssen, dann kostet beides viel Zeit und Arbeitsleistung des Bienenvolkes. In China hat man dieses Problem nahezu flächendeckend dadurch gelöst, dass man den Bienen die zweite Aufgabe abnimmt und stattdessen maschinell in der Honigfabrik trocknet. Während der Tracht wird schon nach wenigen Tagen geerntet; dann sind die Bienen wieder frei, um weiter Nektar einzutragen. Ein sehr hoher Prozentsatz des Honigs wird unreif bei fast 30 % Wassergehalt geerntet und bedarf erheblicher Nachbearbeitung. Die Betriebsweise lässt den Bienen viel zu wenig Zeit, um ausreichend Enzyme einzubringen. Hier gibt's synthetische Abhilfe aus der Retorte. Die unreife „Suppe“ mit zu hohem Wassergehalt und wenig Enzymen ist häufig schon in Richtung Met unterwegs, wenn sie in der Honigfabrik ankommt. Entsprechend muss dann erst mal die Gärung gestoppt und die Hefen herausgefiltert werden. Bei so einem Ausgangsprodukt spielt es dann auch keine allzu große Rolle mehr, wenn zusätzlich noch mit Sirup gearbeitet wird. Insgesamt ein sehr „effizienter“ Weg, um viel „Honig“ zu produzieren.

Technologien-Wettlauf

Die Präsentationen der Honiglabore bei der Konferenz zeigten dann auch deutlich, dass die Spuren dieses Herstellungsprozesses an vielen Parametern erkennbar werden. Jedoch werden immer trickreichere Verfahren eingesetzt, um diese zu verwischen. Das Rüstungswettrennen zwischen den Honigproduzenten in China und den Labors vor allem in Deutschland geht weiter, und erwischt werden eher die kleinen Fische, die noch nicht alle Tricks beherrschen. Große Hoffnungen setzt man inzwischen auf die NMR-Methode (Kernspinresonanzspektroskopie), welche ja schon 2012 beim Deutschen Berufsimkerbund in Donaueschingen von Prof. Schwarzinger vorgestellt wurde. Damals sah es noch aus wie schwarze Magie, aber während der Konferenz war man sich fast einig, dass die Labors beim Wettrüsten mit den Honigpanschern endlich mal die Oberhand gewinnen könnten. „Fast einig“, weil die Chinesen dann doch einen Wissenschaftler ins Rennen schickten, der versuchte, die Unzulänglichkeiten der neuen Methode herauszuarbeiten. Offensichtlich darf sich hier nicht zu schnell ein neuer Standard für die Analytik etablieren, denn dies würde den chinesischen Honigsektor vollkommen auf dem falschen Fuß erwischen.

Qualität statt Masse

Da die oben beschriebene Betriebsweise sehr weit verbreitet ist, steht die Honigindustrie vor einer gigantischen Aufgabe und Umstrukturierung, wenn zukünftig Honig dort wieder von Bienen und nicht von Honigfabriken produziert werden soll. Einige chinesische Referenten beklagten sich über zu strenge Kontrollen ihrer Produkte, vor allem in Deutschland. In Europa sind zunehmend chinesische Einkäufer unterwegs, weil mit höherem Lebensstandard ein Teil der chinesischen Kunden die gleichen Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit stellt wie die Verbraucher in Deutschland.

"Slow Honey" als Antwort auf Industriebonig

Die Slow-Food-Bewegung begann 1986 in Italien als Reaktion auf die Verbreitung von "Fast Food"-Kettenrestaurants in Europa. "Langsam" bedeutet nicht nur, sich die Zeit zu nehmen, gutes Essen zu genießen, sondern auch mit traditionellen Produktions- und Zubereitungsmethoden zu arbeiten. In der Honigproduktion hat der Markt zwei Extreme, die sich perfekt durch die Zeit definieren lassen, in der die Bienen Nektar in Honig verwandeln können. Traditionelle europäische Produktionsmethoden zielen auf einen sehr niedrigen Wassergehalt ab, bevor der Honig aus dem Bienenstock entnommen wird. Dies hat erhebliche Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit der Imkerei und die physikalischen Eigenschaften des Honigs. So wie die "Slow Food"-Bewegung zu einem weltweiten Phänomen geworden ist, wird auch der "Slow Honey" rund um den Globus eine große Zukunft haben, da sich die Konsumenten des traditionell produzierten lokalen Honigs als perfekte Möglichkeit, die Essenz einer Region einzufangen, bewusstwerden und bereit sind, einen fairen Preis für dieses besondere Erlebnis zu zahlen.

Dr. Stefan Mandl: Vorstellung einer österreichischen Berufsimkerei

Textunterlage von Dr. Stefan Mandl, Präsident des Österreichischen Erwerbssimkerverbandes, Vorstellung seines BIO Imkerbetriebes.

Der Bienenhof Mandl Oliva in Schwechat bei Wien ist eine Kooperation der beiden Imkermeister Stefan Mandl und Martin Oliva. Mit gut 20 Mitarbeitern werden ca. 10.000 Bienenvölker in Wien und Niederösterreich betreut. Gestartet wurde vor 20 Jahren mit einem Bienenvolk und wenig Wissen, zumindest die Anzahl der Völker konnten wir inzwischen erhöhen. Es ist gelungen, einen biologisch geführten Imkerbetrieb aufzubauen, der in der Lage ist, eine flächendeckende Bestäubung zu gewährleisten. Es gibt enge Kooperationen mit Landwirten, deren Kulturen Insektenbestäubung bedürfen, wie z.B. Raps, Sonnenblume, Ölkürbis oder auch Saatgutvermehrung. In der Saison bestäuben unsere Bienen rund vier Milliarden Blüten pro Tag und haben somit einen signifikanten positiven Einfluss auf unser Ökosystem.

Produziert werden Honig, Blütenpollen, Propolis, Bienenwachs und vor allem auch Königinnen und Bienenvölker zum Verkauf. Neuerdings werden auch Hummelvölker vermehrt, um sie an interessierte Gartenliebhaber abzugeben. Durch diese umfassende Produktpalette ist es möglich, gut 20 Familien eine gesicherte Existenz zu bieten, österreichischen Imkern mit Bienenvölkern nach verlustreichen Wintern auszuhelfen und für eine flächendeckende Bestäubung zu sorgen.

Wir selektieren unsere Honigbienen auf Varroatoleranz, um sie widerstandsfähiger gegen diesen Parasiten zu machen und eine Lösung gegen die massenhaften Verluste an Bienenvölkern durch diese Milbe anzubieten. Wir haben noch keine resistenten Bienen, jedoch bereits messbar tolerantere Bienen als die durchschnittliche Bienenpopulation in Österreich.

Vermarktet wird der Honig und Blütenpollen im Glas zu 500g oder 250g über den Lebensmitteleinzelhandel. Diese Kooperation gewährleistet eine höhere Wertschöpfung für uns als Urproduzent und die Möglichkeit für den Honigkunden ohne lange Zwischenhändlerkette regionalen Honig zu kaufen.

Kontaktadresse:

Dr. Stefan Mandl

E: stefan.mandl@bienen.at

E: stefanmandl@yahoo.de

Bienenhof Mandl Oliva

Brauhausstraße 6-8

2320 Schwechat

W: www.bienen.at

Walter Haefeker

E: walter@haefeker.de

E: info@gut-kerschlach.de

Gut Kerschlach GmbH & Co. KG

Gut Kerschlach 1

82396 Pähl

W: www.gut-kerschlach.com/imkerei