

Das kulinarische Erbe der Alpen

HONIG DER ALPEN

Von Imkern, Sortenhonigen
und ihren Landschaften

Johannes Gruber
Dominik Flammer
Sylvan Müller

atVERLAG

Das kulinarische Erbe der Alpen

HONIG DER ALPEN



Johannes Gruber
Dominik Flammer
Sylvan Müller

10	Die Geschichte des Honigs in den Alpen	66	Die Honiglandschaften und ihre Imker	206	Lexikon der alpinen Sortenhonige
13	Vom Ursprung der alpinen Bienen	69	Die Honige der Nordalpen		
19	Vom Wandel der Bienenbehausungen	72	Martin Dettli – Alpiner Heidehonig		
37	Die Wertschätzung des Honigs	82	Gion Grischott – Honig wie damals	246	Anhang
47	Honiggerichte und Honiggebäcke	90	Reiner Schwarz – Ein Meer von Löwenzahn	249	Wörterbuch der Imkerei
57	Von der Pflanze bis ins Honigglas	99	Die Honige der Westalpen	257	Bezugsadressen für seltene Sortenhonige
		102	Philippe Coste – Der Honig aus dem Tal der Mitte	258	Bibliographie
		112	Eric Cléo – Der legendäre Honig von Chamonix	261	Abbildungsverzeichnis
		119	Die Honige der Südwestalpen	262	Digitale Quellen
		122	Sergio Giovannoni – Thymian- und Heidehonig	263	Autoren
		131	Die Honige der Südostalpen		
		134	Silvan Ferfolja – Der beste Honig des Karstes		
		142	Riccardo Stefani – Der Honig aus der Lagune		
		150	Sergio Zipoli – Baumheide und Alpenrose		
		158	Mirella und Lodovico Valente – Die grossen Honige von Brescia		
		165	Die Honige der Ostalpen		
		168	Erich Wieser – Von Honigen, die jauchln und mausln		
		178	Aquilin Moser – Von der Au auf die Alm		
		188	Franc Šivic – Den Honig in den Genen		
		198	Johannes Gruber – Von Tante Resis Honig und vom Honig der Heiden		



Heinz Reitbauer

Restaurant Steirereck, Wien

Der Geschmack jedes einzelnen Honigs verzaubert mich nicht nur, sondern er erinnert mich auch immer wieder an jede einzelne Landschaft, in der er entstanden ist. Wenn ich heute überhaupt etwas von meinen Reisen mitbringe, dann ist es Honig. Denn kein Lebensmittel spiegelt die individuelle Vielfalt und die Natur der einzelnen Regionen besser, als dies der Honig kann. Eine Vielfalt, die wir im ganzen Alpenraum finden und von der wir im Steirereck schon seit einigen Jahren auch in der Küche profitieren. Herbere Honige und «waldigere» sind darunter, eine Vielfalt an Aromen, die wir auch unseren Gästen näherbringen wollen, wenn wir sie die unterschiedlichsten Landschafts- und Sortenhonige degustieren lassen. Denn erst, wenn man die verschiedenen Honige nebeneinander verkostet, werden die unglaublichen Unterschiede spürbar. Beeindruckend ist auch, wie die Honige über die Jahre reifen, dadurch noch mehr Charakter entwickeln und Ecken und Kanten bekommen.

Der Alpenbogen bietet hier eine ungemene Vielfalt. Johannes Gruber, Dominik Flammer und Sylvan Müller haben sich mit diesem neuen Standardwerk über die Honige des Alpenraums auf die Suche gemacht und sind mehr als fündig geworden. Fünfzig sortenreine Honige bietet dieses Buch. Es handelt sich dabei um Raritäten, die einer einzigen Nektarquelle zugeordnet werden können, um sogenannte monoflorale Honige. Sie entsprechen meist nicht der imkerlichen Realität, oft aber erzählen sie für eine Ernteperiode von der Dominanz einer einzelnen Trachtpflanze. Damit sind auch sie ein saisonales Spiegelbild der Flora einer jeden einzelnen Landschaft. Und davon gibt es im Alpenraum reichlich, nicht zuletzt aufgrund der unterschiedlichen Höhenstufen, die ebenso unterschiedliche Vegetationen zu bieten haben.

Noch wesentlich stärker als beim Wein, wo das Terroir seit Jahrzehnten gefeiert und vermarktet wird, ist der Honig den unterschiedlichen Klimazonen ausgesetzt. Diese Klimaunterschiede – von den kühl-gemässigten Zonen im Norden bis zu den heissen und trockenen Zonen im Süden – haben einen grossen Einfluss auf die Bienenflora.

Dieses Buch setzt sich aber ebenso mit den «Landschaftshonigen» auseinander, da die Bienen ja grundsätzlich an einer Vielzahl von Blütenpflanzen sammeln und diese Landschaftshonige von den Imkern in allen möglichen multifloralen Varianten geerntet werden. Das sind genau die Honige, die ich selber gerne von meinen Reisen mit nach Hause bringe. Jeder Landschaftshonig ist ein Unikat: alpenweit einzigartig, weil er der jeweiligen Zusammensetzung der Honigtrachtpflanzen im Flugradius der Bienen von nur vier Kilometern entspricht.

Die Abgrenzung des Alpenraums folgt in diesem Buch in groben Zügen dem Verlauf der Flüsse Po, Donau und Rhone. Von besonderem Interesse sind die Alpenränder, da diese Übergangszonen von vielen Imkern zur Wanderung mit den Bienen in verschiedene Klima- und Vegetationszonen genutzt werden. Dieses Buch porträtiert einige der Vorreiter der alpinen Wanderimkerei, die dafür sorgen, dass die Vielfalt an Honigen breiter wird. Den Imkern, die in ihren Regionen verwurzelt sind, ist es hier überlassen, ihre Landschaftshonige zu beschreiben.

Dieses Buch trägt wesentlich dazu bei, die vorhandene Vielfalt zu erkennen und das Verständnis für die regionalen Unterschiede innerhalb des Alpenraums zu stärken. Denn die Landschaftshonige und auch die im Lexikon der Sortenhonige vorstellten Raritäten zeigen, dass wir mit der Wiederentdeckung unserer regionalen Spezialitäten erst begonnen haben. In diesen einzigartigen Ursprüngen des kulinarischen Erbes der Alpen steckt auch für unsere Küche noch ein enormes Potential.



Die Geschichte des
Honigs in den Alpen



Vom Ursprung der alpinen Bienen



Die Bienen sind älter als die Alpen | Von der Wabe im Freien | Waben in Höhlen und Felsnischen | Mehr Vorrat für den Winter | Vom Ursprung der drei europäischen Bienenrassen | Dunkle Biene, Carnica- und Italienische Biene | Die Bienen wandern mit den Pflanzen | Der Mensch und die Wildbiene | Völker plündern und Waben zerstören | Die Domestizierung der Biene | Von der festen zur mobilen Behausung | Der Mensch entdeckt den Wert der Waben

Die Bienen tauchten schon vor etwa 100 Millionen Jahren auf, lange, sehr lange bevor überhaupt die Alpen entstanden. Diese begannen sich erst vor rund 30 Millionen Jahren anzuheben, was im heutigen Alpenraum gleichzeitig zu einem Wandel der bis dahin subtropischen Flora zu einer Vegetation der gemässigten Zone führte. Bauten die Ur-Bienen wie die *Apis dorsata* und die *Apis florea* ihr Brutnest aus nur einer einzigen Wabe im Freien, entwickelten sich vor rund 5 Millionen Jahren Arten, die für ihre Nester den Schutz von Baumhöhlen und Felsnischen bevorzugten. In diesen geschützten Bereichen begannen sich die neuen Bienenarten parallel mehrere Waben und damit auch grössere Vorräte anzulegen. Erst dadurch war es den Bienenvölkern möglich, kalte Winter zu überleben und sich in den nunmehr gemässigten Zonen Europas auszubreiten. Sie waren die Vorläufer der *Apis mellifera*, der Westlichen Honigbiene.

Mit dem Beginn der letzten grossen Eiszeit vor 2,5 Millionen Jahren, als bereits alle tropischen Pflanzenarten – wie etwa die Palmen – aus unseren Breitengraden verschwunden waren, sank die Temperatur im Jahresmittel bis zum Gefrierpunkt. Das subtropische Klima Mitteleuropas wurde durch eine anhaltende arktische Kälte verdrängt, die mehr als eine Million Jahre lang andauerte. Flora und Fauna der Alpen verarmten. Wärmeliebende Arten starben aus oder wurden in mildere und geschütztere Gebiete in den südlicheren Gefilden des Mittelmeerraums abgedrängt oder zogen sich in einige wenige und klimatisch mildere inner- und voralpine Zonen zurück.



Als die grosse Eiszeit vor etwa 12 000 Jahren zu Ende ging, begannen die Pflanzen die Alpen von ihren Rückzugsgebieten her wieder zu besiedeln. Dies hauptsächlich aus den mediterranen Gebieten Italiens, Frankreichs und Spaniens, vereinzelt aber auch von den wenigen inner- und voralpinen Regionen her, wo sie überlebt hatten. Einige Pflanzenarten verbreiteten sich schneller als andere. Abhängig war ihre Wiederansiedlung von ihrer biologischen Konstitution, von ihrer Fähigkeit, sich gegen andere Pflanzenarten durchzusetzen, und von der natürlichen wie von der durch Tiere geförderten Verbreitung von Samen und Früchten.

Erst die Birke, später die Fichte

Das Rennen gewannen die Birken und die Kiefern, bevor sich auch die Hasel in Mittel- und Westeuropa zu vermehren begann. Langsam folgten auch die Eichen, die Linden sowie die Ulmen und die Eschen. Weisstanne und Buche fanden ihren Weg in den Alpenraum erst etwas später. Eine der wichtigsten Trachtpflanzen der Bienen, die Fichte oder die Rottanne, begann sich ebenfalls zu verbreiten; in den Ostalpen war dieser Nadelbaum bereits vor etwa 9000 Jahren heimisch geworden.

Während der Eiszeit waren die Bienen im nördlichen Alpenraum komplett verschwunden. Ebenso in der schmalen eisfreien Zone zwischen den Alpengletschern und dem Nordlandeis, ungefähr der Zone zwischen dem heutigen München und Berlin. Diese Landschaft war mit einer unbewaldeten arktischen Tundra bedeckt – eine Zone, die keinerlei Nistplätze für Bienen bot und diesen das klimatische Überleben verunmöglichte. Ihre wichtigsten Rückzugsgebiete fanden die wärmeliebenden Insekten an den dichtbewaldeten Küsten des Mittelmeers. Dementsprechend entstanden die drei heutigen mitteleuropäischen Bienenrassen in den mediterranen Gefilden südlich der Alpen und der Pyrenäen: die Dunkle Europäische Biene, die Carnica-Biene und die Italienische Biene. Wie alle anderen Bienen verfügen auch diese drei Bienenrassen über erbliche Anlagen, die sich in ihrem jahrtausendalten Überlebenskampf herausgebildet haben. Vereinfacht gesagt: Sie passten sich der sich wandelnden Umwelt und ihren Klimaschwankungen an.

Die drei mitteleuropäischen Bienen

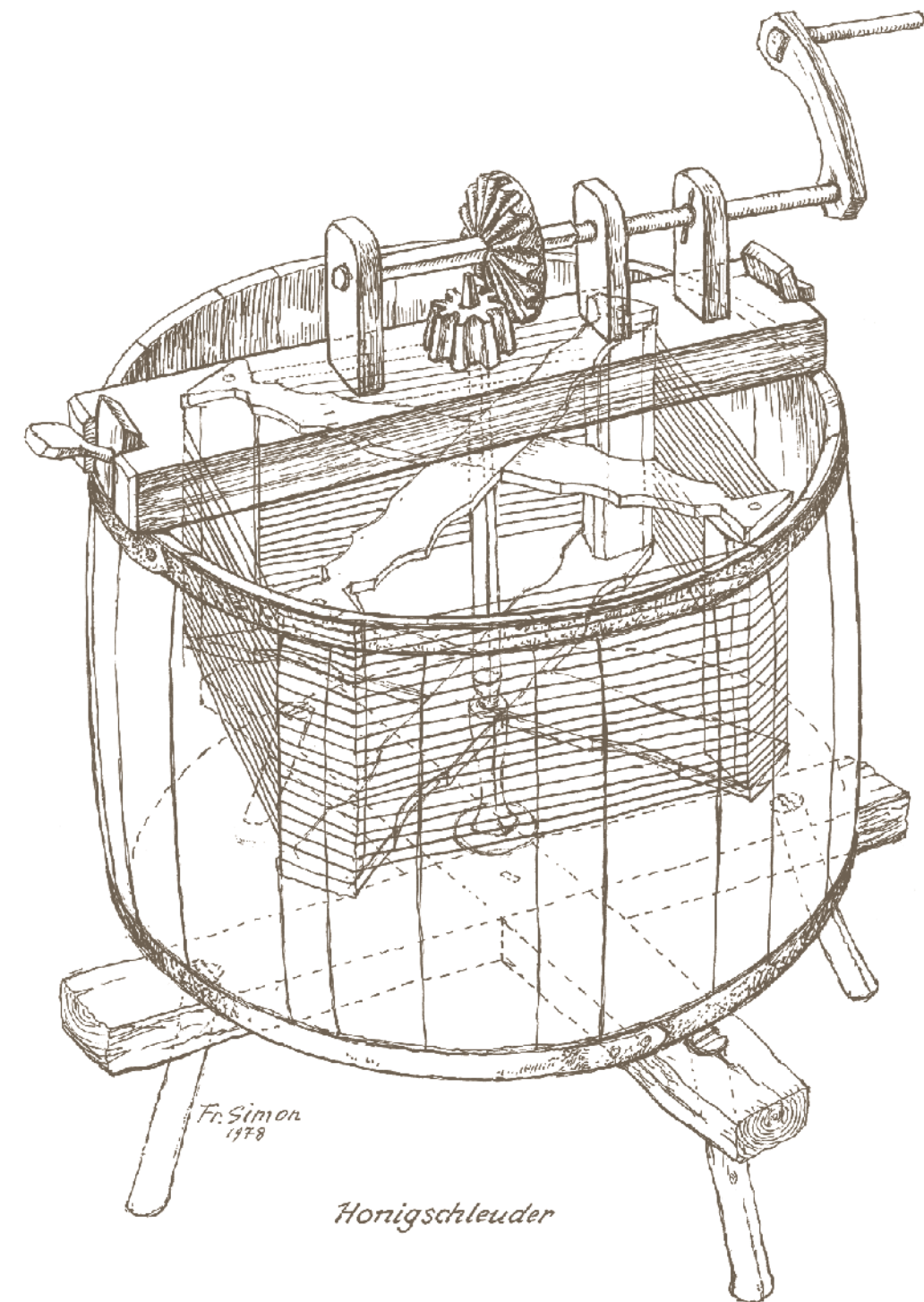
Die Dunkle Europäische Biene, *Apis mellifera mellifera* (Gattung, Art, Unterart), fand als erste den Weg über den Alpenkamm und damit in eine Region, die weit kälter und niederschlagsreicher ist als die Gegend ihres Ursprungs. Dies gelang ihr vor allem dank ihrer erstaunlichen Fähigkeit, sich an nasse Sommer mit kargen Trachten anzupassen. Und dank ihrer ausgeprägten Vorratshaltung übersteht sie lange und kalte Winter besser als ihre mitteleuropäischen Artgenossen.

Die Carnica-Biene, *Apis mellifera carnica*, siedelte sich ursprünglich vor allem in den Südostalpen und im Donaauraum an, bevor auch sie mit menschlichem Zutun ihren Weg über die Alpen in den Norden fand. Sie überwintert in kleinen Kolonien und benötigt wenig Winterfutter. Dank einem zeitigen Brutbeginn im Frühjahr kann sie ihre Bruttätigkeit bei ausreichender Versorgung mit Pollen sprunghaft steigern.

Mit noch weit weniger Vorrat als die Carnica-Biene kommt die Italienische Biene, *Apis mellifera ligustica*, aus. Ihr Verbreitungsgebiet ist etwa deckungsgleich mit dem heutigen Staatsgebiet Italiens. Aufgrund des wärmeren Klimas überwintert sie in grossen Kolonien, und dank der annähernd ganzjährigen Verfügbarkeit von Trachtpflanzen – damit von Pollen – setzt sie fast ihren gesamten Futtervorrat in Brut um.

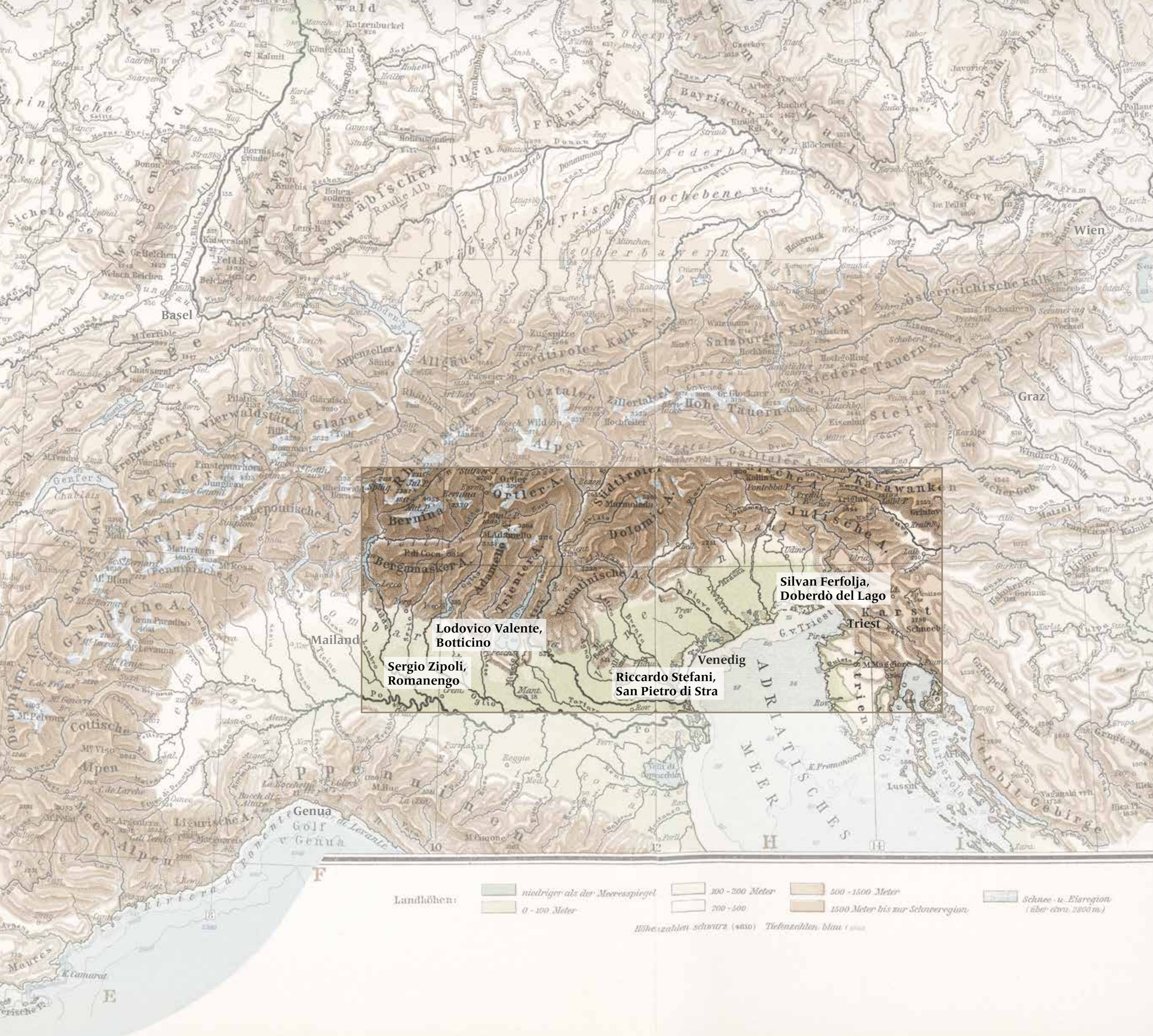
Als der Mensch vor 250 000 Jahren die Bühne der Evolution betrat, gab es die Honigbienen bereits seit langer Zeit. Ihre Beziehung mit den Blütenpflanzen – Nektar im Tausch gegen Bestäubung – war bereits bestens eingespielt. Sehr früh entdeckte der Mensch den Geschmack des Honigs. Um an ihn zu gelangen, ging er ursprünglich mit brachialer Gewalt vor, bevor er seine Sammelmethode zu verfeinern begann. Dennoch dauerte es lange Zeit, bevor er die Möglichkeiten erkannte, wie sich die Bienen domestizieren liessen, wodurch er die Behausungen und damit auch die Waben der Bienen für die Gewinnung nicht mehr zerstören musste.

Anhand der Schritt für Schritt abnehmenden Zerstörung der Waben lässt sich die Geschichte der Honiggewinnung durch den Menschen sehr konkret nachzeichnen. Plünderte und zerstörte er auf seiner Jagd nach dem begehrten Honig anfänglich die ganzen Bienenbehausungen samt ihrem Inhalt, lernte er erst mit der Zeit, dass ihm die Domestizierung viel Zeit ersparte und eine regelmässige und immer wiederkehrende Honigernte ermöglichte. So begann er damit, die Bienenschwärme einzufangen und sie in mobilen Behausungen in Siedlungsnähe einzuquartieren. Wesentlich später entwickelten die Imker auch die mobilen Rähmchen, die den Bienen für ihren Wabenbau dienen und die einzeln aus den Bienenbehausungen entnommen werden konnten. Ein weiterer und entscheidender Schritt gelang mit der Erfindung der Honigschleuder, allerdings erst im 19. Jahrhundert, mit der der Honig durch Zentrifugalkraft aus den Bienenwaben gewonnen werden konnte, ohne die Waben zu beschädigen. Mehrere Etappen liegen dieser Entwicklung der Honiggewinnung durch den Menschen zugrunde, vom Sammeln des Wildhonigs aus hohlen Baumstämmen und Felsspalten hin zur modernen Imkerei mit beweglichen Bienenrähmchen.



Die Honiglandschaften und ihre Imker





Die Honige der Südostalpen

- Akazienhonig
- Alpenrosenhonig
- Apfelhonig
- Bastardindigothonig
- Baumheidehonig
- Bohnenkrauthonig
- Brombeerhonig
- Christusdornhonig
- Edelkastanienhonig
- Efeuhonig
- Esparsettenhonig
- Fichtenhonig
- Goldrutenhonig
- Götterbaumhonig
- Heidekrauthonig
- Himbeerhonig
- Kirschhonig
- Kleehonig
- Lindenhonig
- Löwenzahnhonig
- Luzernenhonig
- Metcalfahonig
- Perückenstrauchhonig
- Phaceliahonig
- Rapshonig
- Rosmarinhonig
- Schneehaidehonig
- Sonnenblumenhonig
- Steinweichselhonig
- Tannenhonig
- Thymianhonig
- Weissdornhonig

Mirella und Lodovico Valente

«Bienen sind friedfertige Wesen, deshalb arbeiten wir nie mit Schutznetz, denn hier gab es noch nie verummte Gestalten.»

Weinberg bei Brescia (I)



Botticino
Provinz Brescia, Lombardei
Norditalien

Mirella und Lodovico Valente

Die grossen Honige von Brescia

Am Gitter des Gartentores prangt ein Schild mit der Aufschrift: «Mieli non sempre e non per tutti. – Honig nicht immer und nicht für alle.» Lodovico Valente, eine aristokratische Erscheinung mit Sakko und Stecktuch, empfängt uns am Eingang seines Hauses. Ein Gehstock sichert seinen Gang. Die von imposanten Zypressen umrahmte Villa liegt in malerischer Lage in den Hügeln von Brescia. Das riesige Wohnzimmer erscheint wie ein Museum. Unzählige Bilder hängen an den Wänden. In Glasvitrinen liegen Sammlungen von Mineralien in allen Farben und Formen. Zwei dicke kleine Hunde machen Krach und balgen sich unter dem riesigen Wohnzimmertisch. Der Blick aus dem Raum geht nach drei Seiten. Im Garten stehen Bienenstöcke inmitten von Olivenhainen und Weinstöcken. In Richtung Süden öffnet sich der Talkessel von Botticino zur Po-Ebene. Seit der Römerzeit ist der Ort berühmt für seinen weissen Marmor. Ganze Hügel werden abgesägt, um die wertvollen Blöcke zu gewinnen, grösstenteils für Kunden aus dem fernen Dubai.

Auf seiner Internetseite schreibt Valente von den «grossen Honigen von Brescia». Darauf angesprochen ist der Imker rasch in seinem Element. Seine Frau Mirella warnt uns vorsorglich: *«Wenn Lodovico über Honig zu reden beginnt, hört er nicht mehr auf!»*

Brescia ist die grösste Provinz der Lombardei und weist eine Vielfalt an unterschiedlichen Landschaften auf. Die höchste Erhebung ist der mit Gletschern bedeckte Monte Adamello mit 3539 Metern. Drei Flusstäler leiten die Wassermassen aus den Alpen in die Po-Ebene: Val Camonica, Val Trompia sowie Vallesabbia. Drei grosse Seen, Garda, Iseo und Idro bilden bedeutende Süsswasserreserven. Die wichtigsten monofloralen Honige dieser Voralpen- und Hügellandschaft sind Edelkastanie und Akazie, gefolgt von Linde und Löwenzahn sowie Honigtau von der Fichte. Mengenmässig von kleinerer Bedeutung ist Alpenrosenhonig. Etwa die Hälfte der Honige, die in der Provinz Brescia geerntet werden, sind multifloral. Im Frühling sind es die Blütenhonige aus der Ebene und den Hügeln, im Sommer zusätzlich noch jene aus Gebirge und Hochgebirge. In einem grossen Teil des Territoriums herrscht insubrisches, also submediterranes Klima vor mit milden und trockenen Wintern und Niederschlägen in den Übergangszeiten, also im Frühjahr und im Herbst. Dies bedeutet milde und trockene Winter und Niederschläge vor allem im Frühling und im Herbst. Nicht unbedingt das Klima, das sich ein Imker wünscht.





Dennoch sind insbesondere die Voralpen und Alpen von Brescia botanisch sehr interessant. Angefangen von den Alpenrosen des Naturparks von Adamello im Norden der Provinz bis zum Naturpark Alto Garda stellt das Mikroklima dieser Zone ein Refugium für etliche endemische Arten dar. Viele dieser Pflanzen haben hier überlebt, da die Gegend während der letzten Eiszeit nicht mit Eis bedeckt war. Grossteils ist die Zone Wildnis und damit frei von menschlichen Eingriffen. Die Flora des östlichen Teils des Parks umfasst vor allem kalkliebende Arten. Die Artenvielfalt trägt auch dazu bei, dass gerade diese Region grossartige Landschaftshonige hervorbringt. In den Pollenanalysen dominieren Alpenrose, Him- und Brombeere, Klee, Doldenblütler, Glockenblumengewächse wie die rare Teufelskralle, Kreuzblütler, Schafgarbe, Weide und Thymian. Häufig finden sich in den Honigen auch Pollen von Edelkastanie, oft schon an zweiter Stelle nach der Alpenrose, obwohl die Kastanie sensorisch nicht festgestellt werden kann. Etwas tiefer, in etwa 1200 Metern Seehöhe, macht sich auch der Nektar von der Edelkastanie bereits im Honig bemerkbar. Der Grund dafür ist, dass Kastanien eine maximale Höhengrenze von 1000 Metern erreichen. Die Landschaftshonige in dieser Zone sind würzig und zeigen florale Aromen. Meist sind sie hell oder leicht bernsteinfarben. Es sind rare Honige, die nicht ganz leicht zu produzieren sind.

Nach dem Gespräch über die Honiglandschaften von Brescia führt Valente durch den Verarbeitungsraum. Aus einer Honigschleuder tropft Kastanienhonig der letzten Ernte. Der Honig hat eine Konsistenz wie Harz von Nadelbäumen und schmeckt am Gaumen wie ein pures Aromakonzentrat. Im Garten öffnet der Imker einen Schaubienenstock. Hinter einer Glasplatte tummeln sich, irritiert vom plötzlichen Einfall der Frühlingssonne, unzählige Bienen zwischen hellen Wachsmustern.

Das friedfertige Wesen seiner Bienen erklärt Lodovico Valente auf anschauliche Weise: *«Hier kommt mir kein Bienennetz rein, hier gab es noch nie vermummte Gestalten.»* Das müsse er seinen Imkerlehrlingen immer wieder erklären, wenn sie seine Kurse besuchen. Denn Bienen hätten ein kollektives Gedächtnis, das sich in den vierzig Jahren seiner Imkerei auch geformt habe. Da er selber nie mit Schutznetz arbeite oder gearbeitet habe, hätten sich die Bienen daran gewöhnt. Wenn die Kursbesucher dann aber gleich bei der Ankunft aus dem Auto steigen und ein Bienennetz überziehen wollen, müsse er Einhalt gebieten. *«Wenn Bienen plötzlich eine vermummte Gestalt sehen, was sollen sie denn dabei denken?»* Das sei, wie wenn jemand an der Tür klingele und dabei eine Maske trage. *«Dann knallt man doch gleich die Tür zu. Oder man schiesst sofort.»* So würden auch die Bienen reagieren, würden sie zum ersten Mal einen Vermummten sehen. Sie hätten sich aber daran gewöhnt, keinen Ärger zu machen.

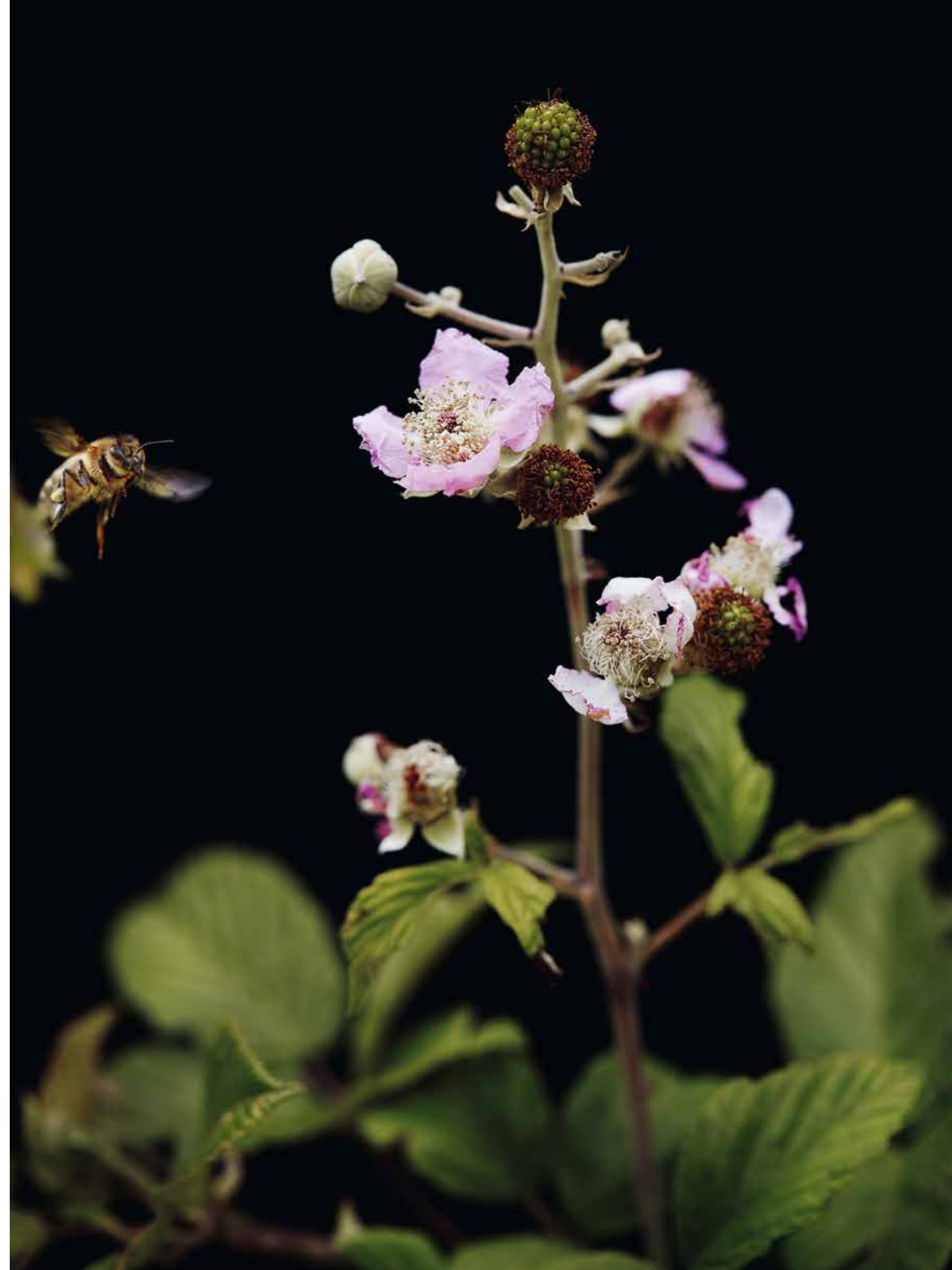
Seine Frau Mirella hat Valente an einer Schule kennengelernt. Sie war Sportlehrerin, er Techniker. Später wechselte er als leitender Angestellter in eine Waffenfabrik; lange hat das Paar in Brescia gewohnt. *«Fast alle unsere Besitztümer hatten damals Räder, und wir machten zwei Monate im Jahr Campingurlaub mit unserem Wohnwagen.»* Das hätte sich rasch geändert, nachdem ihm sein Schwager einen Bienenstock geschenkt habe und er diesen

im Garten seines Häuschens aufstellte. Die regelmässig ausfliegenden Bienenschwärme hätten im Viertel nur zu Beginn zu einem Fest geführt, bald hätten die Nachbarn begonnen, darüber die Nase zu rümpfen. Also seien sie mit ihren Bienen und all ihrer Habe aufs Land gezogen.

Achtzig Jahre alt ist Lodovico Valente heute, dennoch versucht er noch immer alles selber zu machen. *«Das Ergebnis sehen Sie hier!»* Er deutet auf seinen fehlenden Zeigefinger an der linken Hand. *«Mein Hirn hat noch nicht kapiert, dass ich nicht mehr zwanzig bin.»* Deshalb habe er sich vor drei Jahren auch im Arbeitseifer diesen Finger weggeschnitten und sich im letzten Sommer gleich zweimal an der Hand verletzt. Immer mit der Kreissäge. Erst vor kurzem habe er ein Schild daran gehängt mit dem Hinweis: *«Attenzione»*.

Das Problem mit der heute schwächelnden Hand hat er kooperativ gelöst, die linke Flanke übernimmt seine Frau. Wenn er einen neuen Bienenstock baue, montiere er sofort zwei Griffe. So, dass sie vor der Fahrt hinauf in die Berge den Stock an der linken Seite aufladen könne, nachdem sie sich vor sechs Monaten bei einem Treppensturz das rechte Handgelenk gebrochen habe. *«Wir machen also förmlich halbe-halbe, jeder mit seiner intakten Hälfte sozusagen!»*

Die Einladung zum Mittagessen im nahegelegenen Wirtshaus Trattoria Eva gerät zum unvergesslichen Erlebnis. Risotto aus Rollgerste mit Artischocken, Rindfleisch in Senfsauce, begleitet von mehreren Flaschen Rotwein. Die Wirtin, gut befreundet mit unseren Gastgebern, trägt zwei riesige Korallen-Ohringe in Form einer Rosenblüte. Je zwei Whiskys runden das Essen und die Gespräche ab. Für die kurze Rückfahrt wählt Lodovico Valente eine spektakuläre Abkürzung, die ob ihrer Steilheit wohl schon zu Fuss grössere Probleme bereitet hätte. Das Abenteuer verläuft nicht ohne wiederholte Berührung der Steinwände mit dem Geländewagen. Wie durch ein Wunder gelangen wir zurück zu unserem Ausgangspunkt. Im Gegensatz zum Auto unversehrt.





Lexikon der alpinen
Sortenhonige

Der Begriff «Sortenhonig» bezeichnet monoflorale Honige, die in sehr typischen Sorten in den Regionen des Alpenraums zu finden sind. Knapp die Hälfte der insgesamt 100 europäischen Sortenhonige haben hier eine Heimat, einige sogar ausschliesslich. Mit dem Begriff «Sortenhonig» sind Honige gemeint, deren botanische Quelle zum Grossteil aus einer einzigen Pflanze besteht; zu den bekanntesten unter ihnen gehören etwa der Edelkastanien- oder der Akazienhonig. Die sensorische Beschreibung in diesem Honiglexikon orientiert sich an möglichst reinsortigen Honigen. Da die Naturkristallisation einen wichtigen Bestandteil des Charakters eines Honigs ausmacht, wird diesem Umstand in der Abbildung der einzelnen Sorten besonders Rechnung getragen. Im Unterschied zu dieser naturkristallinen Form findet man in den Regalen des Einzelhandels viele Honigsorten mit verflüssigter oder feincremiger Konsistenz.

Bis heute noch grösstenteils unbekanntere Sorten wie der Bastardindigo- oder der Silphienhonig sind erst seit kurzer Zeit verfügbar, andere wie etwa der Metcalfahonig verschwinden wieder aus den Honigregalen. Ein Grund dafür ist die Klimaveränderung, ein anderer die anhaltenden Eingriffe des Menschen in die Natur, indem er neue Pflanzen gezielt oder ohne Absicht über den gesamten Erdball verfrachtet. In ihrer neuen Umgebung finden einige dieser neuen Pflanzen – auch Neophyten genannt – günstige Rahmenbedingungen vor und werden rasch heimisch. Viele von ihnen stellen heute wichtige Nahrungsquellen für Bienen und andere Bestäubungsinsekten dar, beispielsweise die sich zusehends verbreitende kanadische Goldrute oder der aus China stammende Götterbaum. Andere hingegen werden verdrängt und verschwinden. Die Sortenhonige einer Region sind somit nicht viel mehr als eine Momentaufnahme, ein Schnappschuss im Laufe der Evolution.



Akazienhonig

ital. Miele di Acacia
franz. Miel d'Acacia
slow. Akacijev med

Vorkommen des Honigs im Alpenraum:
Süd- und Ostalpenrand, in Hügellagen,
sehr häufig



Der Honig

Eine Besonderheit dieses stets flüssigen Honigs ist seine Farbe, die sich bei einem reinsortigen Produkt mit einem kristallklaren und transparenten Hellgelb zeigt und im Extremfall gar fast wasserfarben und mit einem leichten Grünlich daherkommt. Der Geruch ist fein, sehr angenehm und nicht sehr intensiv: mit einem zarten Duft nach Blumen, Mandeln in Zuckerglasur und Vanilleschoten. Der Geschmack ist zart, süß und anregend und entspricht dem Geruch. Am Gaumen ist er seidig weich. Im Abgang bietet er eine zarte Note von Muskatnuss, Vanille und Zimt, von dem bleibt allerdings kaum ein Nachgeschmack. Aufgrund seines zarten Aromas sind bei diesem Honig Geschmacksfehler leicht erkennbar, beispielsweise säuerliche Fehltöne, die bei Verwendung von zu altem Bienenwachs auftreten. Völlig neues Bienenwachs hingegen verleiht dem Honig einen zarten Wachsgeschmack. Gelegentlich enthält Akazienhonig auch Reste von Raps- oder Löwenzahnektar, da beide Pflanzen kurz zuvor blühen. Die Honige verlieren dann ihre klare Farbe und werden ziemlich trübe. Akazienhonig weist von allen Honigen den höchsten Anteil an Fructose auf und neigt dadurch auch nicht zur Kristallisation. Fructose kann langsam in das menschliche Blut aufgenommen werden. Dies ist auch der Grund, warum dieser Honig bei Leistungssportlern als legales «Energiedoping» beliebt ist.

Die Pflanze

Die Robinie, volkstümlich auch Akazie genannt, lat. *Robinia pseudoacacia*, zählt zur Familie der Hülsenfrüchtliger, der *Fabaceae*. Akazienbäume in Vollblüte sind als riesige, weisse Blütenbälle von weitem gut erkennbar.

In ihrer Nähe betören sie durch einen intensiven Blütenduft: den mythischen Duft nach Ambrosia. Die Robinie war in Urzeiten bereits auf dem europäischen Kontinent verbreitet, verschwand aber im Laufe der letzten Eiszeit. Die heutige Robinie stammt aus dem östlichen Nordamerika und wurde 1630 vom Versailler Hofgärtner Jean Robin nach Paris gebracht. Nach ihm wurde die neue Zierpflanze benannt. Von den insgesamt zehn in Amerika heimischen Robinienarten hat sich allerdings nur eine einzige bei uns einbürgern können, der wir heute auch den alpinen Akazienhonig verdanken: die *Robinia pseudoacacia*. Sie wurde ursprünglich zur Zierde in Gärten gepflanzt, später aber auch als Alleebaum an Landstrassen und dann zusehends zur Befestigung des Terrains an Fluss- und Bahndämmen verwendet, bevor sie sich schliesslich von selbst weiterverbreitete. Sie gilt als Pionierpflanze, die nach Sturm, Brand sowie Erdbeben den Wald rasch regeneriert und später von anderen, stärker beschattenden Laubbaumarten abgelöst wird. In ihrer Heimat Nordamerika beträgt der Robinienanteil in naturbelassenen Wäldern maximal vier Prozent. Im Alpenraum ist die Robinie vor allem in den Südtälern verbreitet. Sie gedeiht gut an trockenen Standorten und ist unempfindlich gegen Hitze und Luftverschmutzung, weshalb sie auch ein beliebter Stadtbaum ist. Auf den Trümmerfeldern des Zweiten Weltkriegs fand eine massenhafte Verbreitung der Pflanze in Stadtgebieten statt. Die Robinie ist ein etwa 20 Meter hoher Baum mit weitreichenden Seitenwurzeln, die leicht Ausläufer bilden können. Als Schmetterlingsblütler verfügt sie über Wurzeln, die in Symbiose mit Knöllchenbakterien leben, die den Boden mit Stickstoff anreichern. Die Nebenblätter haben sich zu Dornen entwickelt. Die Blüte zeichnet sich durch einen komplizierten Bestäubungsmechanismus aus: Der Griffel der Robinienblüte hat unterhalb der Narbe eine allseitige, borstenartige Behaarung, die den eigenen Pollen von der Narbe fernhält. Landet das Insekt auf der Blüte, klappt das Schiffchen mit den Flügeln herunter, der Griffel tritt hervor und berührt zuerst mit der Narbe und anschliessend mit der mit eigenem Pollen gefüllten Bürste den Körper des Bestäubers. Der Nektar wird auf der ganzen Fläche des Blütenbodens abgesondert und ist für die Insekten leicht zugänglich. Robinienblüten sondern grosse Mengen an Blütennektar ab. Der Honigwert eines Akazienbaums wird auf 500 Gramm pro Baum geschätzt. Als Pollenspende ist die Robinie jedoch von geringer Bedeutung. Der Pollen wird von den Bienen in kleinen hellgrauen Höschen gesammelt und besitzt einen geringen Eiweissgehalt. Die Blühperiode beginnt meist Ende April und dauert etwa zwei Wochen. Bei hohen Temperaturen kann sie auch kürzer sein. Bienenwirtschaftlich ist die Robinie im Süd- und Südostalpenraum von grosser Bedeutung.

Ahornhonig

ital. Miele di Acero

Vorkommen des Honigs im Alpenraum:
Steiermark, Friaul und Piemont, in Bergzonen,
selten



Der Honig

Ahornhonig ist meist Teil von Waldhonigen aus höheren Lagen, in denen die Pflanze grössere Bestände bildet. In Jahren mit ausbleibender Waldtracht kann der Ahornanteil hoch sein. Reinsortig sind Ahornhonige jedoch sehr selten zu finden. Sie sind hellgelb, mild in Geschmack und Aroma und kristallisieren feinkörnig zu einer weichen Paste. Beim Bergahorn kann es während der Blüte auch zu einer Besiedelung mit Blattläusen kommen. In diesem Fall sammeln die Bienen auch Honigttau von den Läusen. Nicht zu verwechseln ist Ahornhonig mit Ahornsirup. Bei letzterem wird der Siebröhrensaft von Ahornbäumen vom Menschen entnommen und zu Sirup eingedickt.

Die Pflanze

Der Ahorn, lat. *Acer spp.*, zählt zur Familie der Seifenbaumgewächse, *Sapindaceae*. Ahorn ist eine sehr alte Gattung, deren Vorkommen mit verschiedenen Arten bereits im Alttertiär, also vor etwa 240 Millionen Jahren, in Europa und Amerika nachweisbar ist. Einige der 115 Ahornarten, vor allem Zuckerahorn, lat. *Acer saccharum*, führen Milchsaft, der sich durch einen mehr als fünfprozentigen Zuckergehalt auszeichnet und zur Produktion von Ahornsirup genutzt wird. Zahlreiche exotische Ahornarten werden bei uns als Zierpflanzen kultiviert. Die grösste Bedeutung für die Bienen im Alpenraum hat der Bergahorn, lat. *Acer pseudoplatanus*, der an seiner abschuppenden, hellen Borke leicht zu erkennen ist. Das Laub nimmt bereits im Spätsommer eine helle Farbe an. Die Bäume werden an günstigen Standorten bis zu dreissig Meter hoch und können ein Alter von 600 Jahren erreichen. Ab dem dreissigsten Jahr setzen die Bäume Blüten an. Hauptverbreitungsgebiet sind kühle und feuchte Mittelgebirgslagen im gesamten Alpenraum. Die Höhengrenze liegt in den Nordalpen bei 1700 Metern. Bergahorn kommt auch im Tiefland in feuchten Gräben vor und

bildet gemeinsam mit Esche und Bergulme die sogenannten Schluchtenwälder. Die langen Wurzeln wirken bodenfestigend und verhindern die Erosion. Die Blüten erscheinen kurz nach den Blättern Ende April bis Mitte Mai. Der Blütennektar sammelt sich in grossen Tropfen am Nektarium und ist allen Insekten zugänglich. Bienenwirtschaftlich von untergeordneter Bedeutung sind weitere Ahornarten wie der schnell wachsende und häufig als Alleebaum kultivierte Spitzahorn, lat. *Acer platanoides*, sowie der Feldahorn, lat. *Acer campestre*, dessen Vorkommen sich auf Ebenen und Hügellandschaften beschränkt. Die Pollenproduktion des Bergahorns ist schwach. Der Pollen wird von den Bienen in grünlichen Höschen gesammelt. Mit etwa fünf Prozent Stickstoffgehalt haben Ahornpollen einen mittleren Nährwert für die Bienen.

Alpenrosenhonig

ital. Miele di Rododendro
franz. Miel de Rhododendron

Vorkommen des Honigs im Alpenraum:
Gesamter Alpenraum, Hochgebirge,
selten



Der Honig

Alpenrosenhonige sind rar. Die Produktionszonen beschränken sich auf wenige Gebiete im alpinen Bereich, die zwischen Wald- und Baumgrenze liegt. Obwohl in günstigen Jahren durchaus interessante Honigerträge von bis zu dreissig Kilogramm je Bienenvolk erzielt werden, ist eine Wanderung mit Bienen in dieser Höhenlage aufgrund der meteorologischen Voraussetzungen sehr riskant. Alpenrosenhonig ist in flüssigem Zustand strohgelb und wird hellbeige, sobald er kristallisiert. Die Kristalle sind fein und kompakt. Der schwache, kaum wahrnehmbare Geruch nach Wassermelone und feuchtem Moos lässt sich nur schwer zuordnen. Am Gaumen ist er sehr angenehm, floral, sehr elegant und verfügt über eine ausgeprägte Süsse mit einem kurzen Abgang. Honig von der Alpenrose enthält nur wenig Pollen und ist reich an Enzymen.

Die Pflanze

Die Alpenrose, lat. *Rhododendron spp.*, gehört zur Familie der Heidekrautgewächse, *Ericaceae*. Die Pflanzenfamilie ist weltweit verbreitet und umfasst etwa 500 Arten von

Digitale Quellen

honeytraveler.com
cra-api.it/online/mieli/index.html
ages.at/fileadmin/_migrated/content_uploads/Abschlussbericht_Metcalfa_Pruinosa_Bienenzucht_SRL.pdf
[IdcService=GET_PDF_FILE&RevisionSelectionMethod=LatestReleased&dDocName=022329](https://ages.at/fileadmin/_migrated/content_uploads/Abschlussbericht_Metcalfa_Pruinosa_Bienenzucht_SRL.pdf)
honeytraveler.com
mieliditalia.it
mieliditalia.it/mieli-e-prodotti-delle-api/mieli-italiani/81219-i-mieli-millefiori-della-provincia-di-brescia
giornatadelmiele.it
informamiele.it
cra-api.it/online/mieli/html/7_mappa.html
aspromiele.it
miels-de-provence.com
agroscope.admin.ch/dam/agroscope/en/dokumente/themen/nutztiere/bienen/descriptiveSheets.pdf
[download.pdf/descriptiveSheets.pdf](https://agroscope.admin.ch/dam/agroscope/en/dokumente/themen/nutztiere/bienen/descriptiveSheets.pdf)
agroscope.admin.ch/dam/agroscope/de/dokumente/themen/nutztiere/bienen/sortenhonig-alp.pdf
[download.pdf/alpforum_23_d.pdf](https://agroscope.admin.ch/dam/agroscope/de/dokumente/themen/nutztiere/bienen/sortenhonig-alp.pdf)
imker-bayern.de/honigsorten.html
guide-du-miel.com/lesmiels.html
apiservices.biz/fr/bases-de-donnees/flore-apicole-mondiale
zidapps.boku.ac.at/abstracts/download.php?dataset_id=12312&property_id=107
zobodat.at/pdf/OEKO_1988_3_4_0033-0037.pdf
zobodat.at/pdf/VZBG_141_0001-0011.pdf
zobodat.at/pdf/MittNatVerSt_104_0087-0118.pdf
zobodat.at/pdf/MONO-LAND-OEKO_MLO4_0077-0078.pdf
umweltbundesamt.at/fileadmin/site/publikationen/M081.pdf
bmlfuw.gv.at/umwelt/natur-artenschutz/feuchtgebiete/ramsar/waldviertl.html
naturerlebnis-lafnitztal.at/fileadmin/user_upload/naturfu_hrer_lafnitztal.pdf
bmlfuw.gv.at/umwelt/natur-artenschutz/feuchtgebiete/ramsar/lafnitztal.html
bfw.ac.at/040/pdf/1818_pi6.pdf
bfw.ac.at/db/bfwcms.web?dok=1144
ages.at/fileadmin/_migrated/content_uploads/Nektarertragspotential_von_Rapskulturen_in_Österreich.pdf
bestaebungshandbuch.at/Bestaubungshandbuch01.pdf
risk.boku.ac.at/OPAL/HP/index3204.html?page_id=7
bushfarms.com/beesterms.htm
apiservices.biz/documents/articles-fr/miel_composition_production.pdf
apicolturaonline.it/dizionario/cin.htm
aspromiele.it/index.php/apicoltura-piemontese/storia-e-tradizioni/20223-miele-del-monterosa

Autoren



Johannes Gruber arbeitet als Wanderimker. Dem Honig und den Bienen verfallen ist er schon seit seiner Kindheit auf dem elterlichen Bauernhof im oststeirischen Markt Hartmannsdorf. Bevor er sich in seiner alten Heimat hauptberuflich den Bienen und der Honiggewinnung zu widmen begann, war der ausgebildete Önologe und Pomologe zwanzig Jahre in der Weinbranche tätig. 2017 veröffentlichte er sein erstes Buch unter dem Titel «Die Reise des Wanderimkers», das im österreichischen Löwenzahn-Verlag erschienen ist.



Dominik Flammer ist Essensforscher und Buchautor und beschäftigt sich seit dreissig Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Seine Bücher und Filme sind international mit unzähligen Preisen ausgezeichnet worden. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums und dabei insbesondere die engere Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und der Gastronomie. Flammer ist Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food. Er ist der Initiator des «Culinarium Alpinum», das seit Herbst 2020 im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans im Kanton Nidwalden seine Pforten geöffnet hat.



Sylvan Müller ist seit dreissig Jahren als Fotograf tätig. Er arbeitet vornehmlich an seinen vielbeachteten Langzeitprojekten wie beispielsweise dem kulinarischen Reisetagebuch «Japan – Kochreisetagebuch», «Leaf to Root» oder dem «kulinarischen Erbe der Alpen» sowie an zahlreichen Ausstellungen im In- und Ausland. Seine Bilder bestechen durch einen unaufgeregten und äusserst reduzierten Stil und sind in mehreren international ausgezeichneten Büchern zu bewundern. Neben seiner Arbeit als Fotograf und Buchautor pflegt er in Katalonien einen kleinen Rebberg, importiert dabei auf dem Heimweg Austern aus Südfrankreich, führt in Luzern ein Restaurant und arbeitet neu auch als Ausstatter für die Oper.