



Honigwaben: die Bienen produzieren das Wachs für die Waben, in denen sie dann den Honig speichern, selbst. Naturnäher geht es gar nicht

WO DER STOCKWERK-HONIG FLIEßT

Wie man die Landschaft ins Honigglas holt und eine fast vergessene Imkermethode wiederbelebt. Und das alles schon lange, bevor der Pantschhonig aufzog.

Im letzten Winter hat die ORF-Sendung „Konkret“ den Blick der Konsumentinnen und Konsumenten auf eine unliebsame Tatsache gelenkt. Der Honig im Glas, er war aus dem Supermarkt, musste für die verdrängte Tatsache herhalten, dass Billigangebote die Wirtschaftskriminalität begünstigen.

Von 31 überprüften Honigen erwiesen sich 23 als gepanscht. Das heißt, mit aromatisiertem Zuckersirup versetzt. Manche hatten überhaupt nie eine Biene gesehen. Die Pantschhonige stammten aus dem Ausland, oft aus China oder der Türkei. Hauptverdächtige sind dabei immer Importhonige, die den Herkunftsnach-

weis „EU- und Nicht-EU-Länder“ tragen. Es gibt sie zu Preisen, die bis auf 3,50€ für ein halbes Kilo heruntergehen. Die Prüfung basierte auf einer Umwelt DNA-Analyse, ähnlich jener, mit der Kriminalfälle aufgeklärt werden. Diese setzt voraus, dass im echten Honig Spuren vieler unterschiedlicher Pflan-



Die Brüder Richard und Michael Schachinger von „Stockwerkhonig“ verkaufen Tropfhonig aus Naturwabenbau. Er wird nicht geschleudert, sondern Tropfen für Tropfen durch die Schwerkraft der Erde geerntet

zen enthalten sein müssen, die die Bienen während des Sammelns von Nektar und Pollen besucht haben. Bei einem mit Glukose- oder Maissirup gestreckten Endprodukt fehlen sie. Die Mahlzeiten der Bienenvölker spiegeln sich auch im Geschmack ihrer Honige wider. Einen Stadtbienen-Honig, beispielsweise von der „Gstetten, werden Honig-Gourmets anders erleben als den aus dem Weingarten oder den aus dem Salzkammergut. Womit wir bei der „Stockwerk Naturwabenimkerei“ von Michael und Richard Schachinger angekommen sind. In Regau haben sie seit 2016 ihre Bienenstöcke in der Landschaft stehen und füllen eine cremige Honig-Rarität in Gläser ab. Zu 14€ das halbe Kilogramm, ein Preis, der der Kostenwahrheit entspricht, aber keine große Gewinnspanne bietet. Die Schachingers verkaufen im eigenen Shop, bei ausgewählten Partnern und online. Vor dem Hintergrund des Honigskandals bietet es sich an, den persönlichen Einsatz und den Aufwand, der hinter einem Slow-Food-Produkt steckt, zu betrachten. Gewürdigt wurde die Leistung schon durch die Auszeichnung zum Bio-Produkt des Jahres 2025 in der Kategorie „Farm&Craft“ bei der Bio Österreich Messe in Wieselburg. Das Besondere daran: Während Honig üblicher-

weise – aus den Waben – geschleudert wird, haben die Brüder eine alte, fast vergessene Erntetechnik wiederbelebt, das Austropfen lassen. Rein durch die Schwerkraft fließt der Honig, Tropfen für Tropfen aus den Waben. Der Vorgang kann zwei bis drei Tage beanspruchen und bedingt eine um ein Drittel geringere Ausbeute. Statt, wie üblich, Bienen eine gekaufte Wachsplatte zur Verfügung zu stellen, auf der sie dann ihre Honigwaben bauen können, richten sich in der Naturwabenimkerei die Bienen selber ein. Das kostet Zeit und Energie. Denn um ein Kilogramm Wachs herzustellen, müssen sie rund sechs Kilogramm Honig fressen. Was wiederum die Ausbeute für den Imker mindert. Dafür enthält ihr Honig, der Ende Juli, Anfang August geerntet wird, dann mehr Pollen, Propolis und natürliches Wachs mit seinen wertvollen Enzymen und Fermenten. Und, wie schon erwähnt, die würzigen Aromen der nördlichen Salzkammerguregion.

INGRID GREISENEGGER

Information
www.stockwerkhonig.at

