

# Die «lausige» Süsse aus dem Wald

*Grabs/Buchs Der Wald liefert uns Menschen ein Lebens- und Genussmittel, das von kleinen Insekten hergestellt und von etwas Grösseren gesammelt wird: Waldhonig.*

**Hanspeter Thurnherr (Bericht im W&O v.7.08.2018**

redaktion@wundo.ch

«Der Wald ist naturbelassener als Felder und Wiesen und daher weniger mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln (Herbiziden, Insektiziden) belastet, wenn diese unsachgemäss eingesetzt werden. Mischwald ist wertvoller als Einheitswald. Wo intensive Landwirtschaft betrieben wird, gibt es für ins Imker mehr Probleme», erklärt Werner Walker und ergänzt: «Doch ist das weniger ein Problem für den Honig, wohl aber für die Gesundheit der Bienen und der Brut.» Die Biene habe mit dem Ventiltrichter eine Art «Katalysator», welcher den grössten Teil der Giftstoffe herausfiltert, sogar radioaktive Stoffe, wie sich nach der Tschernobyl-Katastrophe gezeigt habe. «Nimmt die Biene zu viel Giftstoffe auf, stirbt sie oft schon auf dem Heimflug zum Bienenstock», weiss Walker. Der Grabser ist seit 1994 Zuchtchef des Bienenzüchtervereins Werdenberg. Der Verein besitzt im Valcup oberhalb von Räfis mitten im Wald eine Zuchtstation mit Dröhnerichen der dunklen einheimischen Biene.

Doch was ist eigentlich Waldhonig? Es gibt zwei Quellen für Honig: Nektar und Honigtau. Nektar wird von den Nektardrüsen der Blüten ausgeschieden. Jeder Pflanzennektar hat eine individuelle Zuckerszusammensetzung. Die Blütenhonige sind meist goldfarben und schmecken sehr fruchtig. «Honigtau dagegen ist das zuckerhaltige Ausscheidungsprodukt pflanzensaugender Läuse. Die Insekten entziehen dem Pflanzensaft einen Teil der Nährstoffe, verändern ihn jeweils unterschiedlich. Die Bienen sammeln die Honigtau-Tropfen» sagt Werner Walker.

Waldhonig kann Blatt-, Tannenhonig oder Beides sein. Der Gehalt an Mineralstoffen und Enzymen ist im Waldhonig besonders hoch. Honige aus Honigtau sind eher dunkel, etwas flüssiger und relativ würzig im Geschmack. Nun gibt es aber auch im Wald Pflanzen und Sträucher, die Nektar liefern. Oder die Bienen sammeln je nach ihrem Sammelkreis gleichzeitig Honigtau im Wald, Nektar auf Wiesen und Feldern oder gar Säfte von reifen und von Vögeln angepickten Früchten. Das Produkt ist ein Mischhonig.

Was ist gesünder: Wald- oder Blütenhonig? Werner Walker lässt sich bei dieser Frage nicht auf die Äste hinaus. Gemäss Wikipedia ist Honig gesund, da in ihm einige bioaktive Stoffe und Antioxidantien stecken, obwohl er nur wenige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Diese gesunden Stoffe werden jedoch ab einer Temperatur von 40 Grad in ihrer Wirkung vermindert. Der Gehalt an Mineralstoffen und Enzymen ist im Waldhonig besonders hoch. Der Waldhonighonig enthält ätherische Öle, die vor allem bei Bronchialerkrankungen helfen sollen. Blütenhonig soll bei Pollenallergie (Heuschnupfen) wirken. Dank der regelmäßigen Einnahme «naturnahem Blütenhonig aus der näheren Umgebung» soll eine Desensibilisierung stattfinden. Somit werde der Körper an die Pollen in der direkten Umgebung gewöhnt, das Immunsystem reagiere demnach nicht mehr so stark beim nächsten Pollenflug. Viele Menschen schwören auf diese Wirkung, die wissenschaftlich allerdings umstritten ist.

(Legenden)

(DSC 00331/2) Die Zuchtstation des Werdenberger Bienenzüchtervereins im Valcup oberhalb von Räfis liegt mitten im Wald. Bilder: Hanspeter Thurnherr





(DSC 00347/2) Werner Walker kontrolliert eine Bienenwabe.



(DSC 00360/2) Freude beim Zuchtchef: Gesunde Bienen mit ihrer jungen Königin Nummer 44.