

Wabenhonig

Waben- oder Scheibenhonig ist eine hervorragende Spezialität. Wabenhonig sollte aber nur aus Imkereien stammen, die garantieren können, dass im Wachs keine Rückstände von Tierarzneimitteln enthalten sind. Die Bienen sollten die Wabenstücke in Naturbau errichten, denn ohne die harte Mittelwand kann das gesamte Wachs mitverzehrt werden.

Produktion

Für Wabenhonig muss die Tracht vielfältig und stark sein, dann sind volle Kassetten und Rähmchen zu erwarten. Die Produktion ist in Kassetten am erfolgreichsten.

Es werden immer neue Rähmchen ohne Draht verwendet. Der Leitstreifen misst max. 1cm. Es sollte nur Abdeckungswachs aus dem eigenen Kreislauf verwendet werden. Dadurch vermeidet man Rückstände.



Lagerung im Tiefkühler

Die Wabenscheiben müssen mindesten 48 Stunden im Tiefkühler gelagert werden, um allfällige Motteneier zu vernichten.

Die dauerhafte Lagerung von Wabenhonig ist ebenfalls im Tiefkühler empfohlen. So bleibt er am längsten frisch und kristallisiert nicht in den Zellen.

Deklaration

Wabenhonig, Scheibenhonig oder Honig mit Wachsteilen drin muss als solcher beschriftet sein. Ansonsten gelten die üblichen Regeln der Verordnungen, siehe auch „Honig korrekt etikettieren“.

Kassetten

Für Wabenhonig in Kassetten sind Rähmchen aus Holz und Verpackungen aus Karton/Papier mit wenig Plastik empfohlen. Dadurch ist alles kompostierbar und ökologisch vertretbar. In der Schweiz sind verschiedene nachhaltige Produkte im Handel erhältlich.



Quelle

Schweizerisches Bienenbuch, Band 4, Bienenprodukte und Apitherapie