

Familie  
 Martin Merz und Karin Herwig  
 San Bastiaun 35

7503 Samedan

Kehrsatz, den 1. September 2021

## UNTERSUCHUNGSBERICHT

Engadiner Bienenhonig von Samedan, Ernte 2021, ohne Siegel (Probeneingang: 24.8.2021, unsere Proben-Nr.: 13521)

Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist erlaubt.

### Pollenanalyse

(Methode: Harmonized methods of melissopalynology. Apidologie 35. 2004)

**Leitpollen** keine  
 (>45%)

<b>Begleitpollen</b> (16-45%)	Rosaceae Rubus-Typ (k:23%) Fabaceae Hippocrepis (k:18%) Trifolium repens (k:18%)	<i>Rosengewächse</i> <i>Himbeere/Brombeere</i> <i>Schmetterlingsblütler</i> <i>Hufeisenklee</i> <i>Weisskleeform</i>
----------------------------------	--	--

<b>Einzelpollen</b> (3-15%)	Fabaceae Onobrychis (k:9%) Ericaceae Rhododendron (k:8%) Myosotis (4%; ü.r.) Salix (k:3%)	<i>Schmetterlingsblütler</i> <i>Esparsette</i> <i>Heidegewächse</i> <i>Alpenrose</i> <i>Vergissmeinnicht**</i> <i>Weide</i>
--------------------------------	--	--

**weniger wichtige Einzelpollen**  
 (<3%)

Acer Apiaceae -A. -D. -Eryngium/Astrantia -H. Asteraceae-A. Asteraceae-HA. Asteraceae-J. Asteraceae-S.	<i>Ahorn</i> <i>Doldenblütler</i> <i>Wiesenkerbelform</i> <i>wilde Karottenform</i> <i>Alpenmannstreu/Sterndolde</i> <i>Bärenklauform</i> <i>Korbblütler der Schafgarben-/Margritenform</i> <i>Korbblütler der Aster-/Greiskrautform</i> <i>Korbblütler der Flockenblumenform</i> <i>Korbblütler der Distelform</i>
---	--

Asteraceae-T. (u.r.)	<i>Korbblütler der Löwenzahnform*</i>
Brassicaceae	<i>Kreuzblütler</i>
Campanulaceae	<i>Glockenblumengewächse</i>
Centaurea montana	<i>Bergflockenblume</i>
Centaurea scabiosa	<i>Skabiosenflockenblume</i>
Cynoglossum	<i>Hundszunge</i>
Echium	<i>Natterkopf</i>
Epilobium	<i>Weidenröslein</i>
Ericaceae	<i>Heidegewächse</i>
Erica-Typ	<i>Heide</i>
Vaccinium-Typ und weitere Heidegewächse	<i>Heidelbeer-/Preiselbeerform</i>
Euphorbiaceae	<i>Wolfsmilchgewächse</i>
Fabaceae	<i>Schmetterlingsblütler</i>
Lotus	<i>Hornklee</i>
Trifolium pratense-Typ	<i>Rotkleeform</i>
Gentianaceae	<i>Enziangewächse</i>
Labiatae	<i>Lippenblütler</i>
Labiatae-M.	<i>Lippenblütler der Majoranaform</i>
Oleaceae	<i>Oelbaumgewächse</i>
Ligustrum	<i>Liguster</i>
Polygonum bistorta	<i>Schlangenknöterich</i>
Ranunculaceae	<i>Hahnenfussgewächse</i>
Nigella-Typ	<i>Schwarzkümmel</i>
Ranunculus-Typ	<i>Hahnenfussform</i>
Rosaceae	<i>Rosengewächse</i>
Dryas	<i>Silberwurz</i>
Fragaria-Typ	<i>Erdbeere</i>
Obst-Typ	<i>Obstform; Kern- und Steinobst</i>
Sorbus-Typ	<i>Vogel-/Mehlbeere</i>
abortive Rosaceapollen	<i>Pollen der Rosengewächse, die nicht normal aufgequollen sind</i>
Scrophulariaceae	<i>Braunwurzgewächse</i>
Rhinanthus	<i>Klappertopf</i>
Sedum	<i>Hauswurz/Fettblatt</i>
weitere Arten	

nektarlos / windblütig:	Caryophyllaceae	<i>Nelkengewächse</i>
	Chelidonium	<i>Schöllkraut</i>
	Cyperaceae	<i>Sauergräser</i>
	Filipendula	<i>Mädesüß</i>
	Helianthemum	<i>Sonnenröschen</i>
	Hypericum	<i>Johanniskraut</i>
	Juniperus/Taxus	<i>Wacholder/Eibe</i>
	Papaver	<i>Mohn</i>
	Plantago	<i>Wegerich</i>
	Poaceae	<i>Gräser</i>
	Potentilla	<i>Fingerkraut</i>
	Rumex	<i>Ampfer</i>
	Sambucus	<i>Holunder</i>
	Sanguisorba	<i>Wiesenknopf</i>

Honigtauelemente sind wenige vorhanden.

Der Anteil der nektarlosen und windblütigen Pollen ist 17%.

Hefegehalt: normal

Stärkekörner: keine  
Bäckerhefen: keine

\*\* ü.r.: = überrepräsentiert

Edelkastanien- und Vergissmeinnichtpollen sind im Honig immer stark übervertreten und können deshalb bei der Beurteilung und der Berechnung der %-Werte der übrigen Nektarpflanzen aus der 100%-Summe ausgeschlossen werden. Die Angaben erfolgen mit k: (=korrigiert).

\* u.r. = unterrepräsentiert

Löwenzahnpollen ist im Honig immer stark unterrepräsentiert. Dies bedeutet, dass der Nektaranteil des Löwenzahns höher ist als aufgrund der Prozentwerte angenommen wird.

## **Sensorik**

(Methode: le gout du miel. Gonnet et Vache 1985 und Harmonized methods of melissopalynology. Apidologie 35. 2004)

Konsistenz: flüssig

Farbe: goldgelb

Geruch: kräftig blumig, fruchtig, mittel kräftig; honig-typisch

Geschmack: kräftig blumig, fruchtig, schwach pflanzlich, würzig, aromatisch, warm, mittel ausdauernd; honig-typisch

## **Wassergehalt**

(Methode: refraktometrisch, harmonised methods of the European honey commission, Apidologie 1997)

16.5 %

## **Leitfähigkeit**

(Methode: konduktometrisch, harmonised methods of the European honey commission, Apidologie 1997)

0.41 mS/cm

*Anmerkung:* Honige mit einer Leitfähigkeit unter 0.51 mS/cm werden als Blütenhonige bezeichnet. Honige mit einer Leitfähigkeit von 0.51 bis 0.79 mS/cm werden als Blütenhonige mit einem Anteil an Honigtau eingeordnet. Liegt die Leitfähigkeit über 0.8 mS/cm werden sie als Wald- oder Honigtauhonige eingestuft. (Talpay, B., 1985. Deutsche Lebensmittelrundschaue, 5, 81.Jahrgang). Kastanien- und Lindenhonige verhalten sich speziell.

## **Beurteilung**

Gemäss mikroskopischer und sensorischer Analyse, sowie aufgrund der Leitfähigkeitsmessung handelt es sich um einen Blütenhonig.

Wie sich der Nektaranteil des Honigs zusammensetzt, kann in etwa der Pollenanalyse entnommen werden: das überrepräsentierte Vergissmeinnicht erreicht in der ersten Auszählung einen Anteil von 4%. Bei einer zweiten Auszählung wird das Vergissmeinnicht nicht mehr berücksichtigt. Der Pollen von Vergissmeinnicht gehört zu den kleinsten Pollen unserer Flora und ist daher stark überrepräsentiert. Der Nektaranteil dieser Pflanze ist deshalb viel geringer, als man aufgrund der Pollenprozentage erwarten könnte. Nach dieser Korrektur erreichen die Himbeere/Brombeere mit einem Anteil von 23%, Weissklee und Hufeisenklee mit einem Anteil von je 18% den Rang der


Begleitpollen. Wichtige Einzelpollen stammen von der Esparsette mit einem Anteil von 9%, der Alpenrose mit einem Anteil von 8% und der Weide mit einem Anteil von 3%.

Falls Sie den Honig als Alp- oder Berghonig bezeichnen möchten, gilt Folgendes zu beachten (gilt nicht bei Direktvermarktung, jedoch schon beim Verkauf im Dorfladen oder zB Bäckerei):

Die Bezeichnung eines Honigs als Berg- oder Alphonig wird durch die Berg- und Alpverordnung (SR 910.19) geregelt. Sie finden sie unter diesem Link:

<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20102725/201401010000/910.19.pdf>

Ein Produkt mit der Bezeichnung "Berg" oder "Alp" muss zwingend durch eine Zertifizierungsstelle zertifiziert sein.



Prüfleitung K. Bieri, Kehrsatz