

Der Alpenrosenhonig – eine rare Spezialität aus unseren Bergen.

STEFAN BOGDANOV¹, KATHARINA BIER², VERENA KILCHENMANN¹, PETER GALLMANN¹ UND FRANZ-XAVER DILLIER
¹ZENTRUM FÜR BIENENFORSCHUNG, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE LIEBEFELD-POSIEUX ALP, 3003 BERN
²BIOLOGISCHES INSTITUT FÜR POLLENANALYSE, 3122 KEHRSATZ



FOTO: MARTIN DETTLI

Alpenrosenhonig von der Oberalp.

Im Gegensatz zu unseren Nachbarländern Italien, Frankreich und Österreich, wo er eine bekannte, begehrte Spezialität für den Frühstückstisch darstellt, wird Alpenrosenhonig in der Schweiz relativ selten produziert. Er kann nur alle paar Jahre, bei guter Witterung, in grösseren Mengen geerntet werden. Er hat dennoch eine lokale kommerzielle Bedeutung und ist als Alpenblütenspezialität sehr gesucht.



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Blühende Alpenrosenstauden tauchen den Hang am Klau senpass im Schächental anfangs Juli in ein kräftiges Rot. Hier, am rechten Talhang, wächst die rostblättrige Alpenrose (*Rhododendron ferrugineum*) auf sauren Untergrund.

Die Alpenrose ist eine der bekanntesten Charakterpflanzen unserer Berge. Zur Blütezeit überzieht sie oberhalb der Waldgrenze ganze Hänge mit Ihrem kräftigen Rot. Die Alpenrose hat aber auch als Symbol für die «heile Bergwelt» Eingang in die Folklore und das Brachtum gefunden. So ziert sie zusammen mit dem Edelweiss und dem Enzian als Stickerei viele unserer Trachten. Früher haben im Schächental arme Bergbauernkinder den vorbeifahrenden

Auf der anderen Talseite, in den Karrenfeldern der «Chammlialp» unterhalb des Clariden, wächst hingegen die kalkliebende bewimperte Alpenrose oder Steinrose (*Rhododendron hirsutum*).

den Touristen am Strassenrand Alpenrosensträusse verkauft. Das brachte ihnen ein willkommenes Sackgeld. Der Refrain Stückes aus dem Programm des Urner Kabaret «Chyybäderli» aus den 60er Jahren zeugt noch davon:

«Alpäroosä, Edelwyys, chenet gä, was er went, ep Wyybervolch, ep Büübäpback, mer sint doch nit vertwèntt»

Heute bescheren die leuchtend roten Blumen den Wanderimkern eine begehrte Spezialität, den Alpenrosenhonig.

Die beiden Alpenrosen-Arten

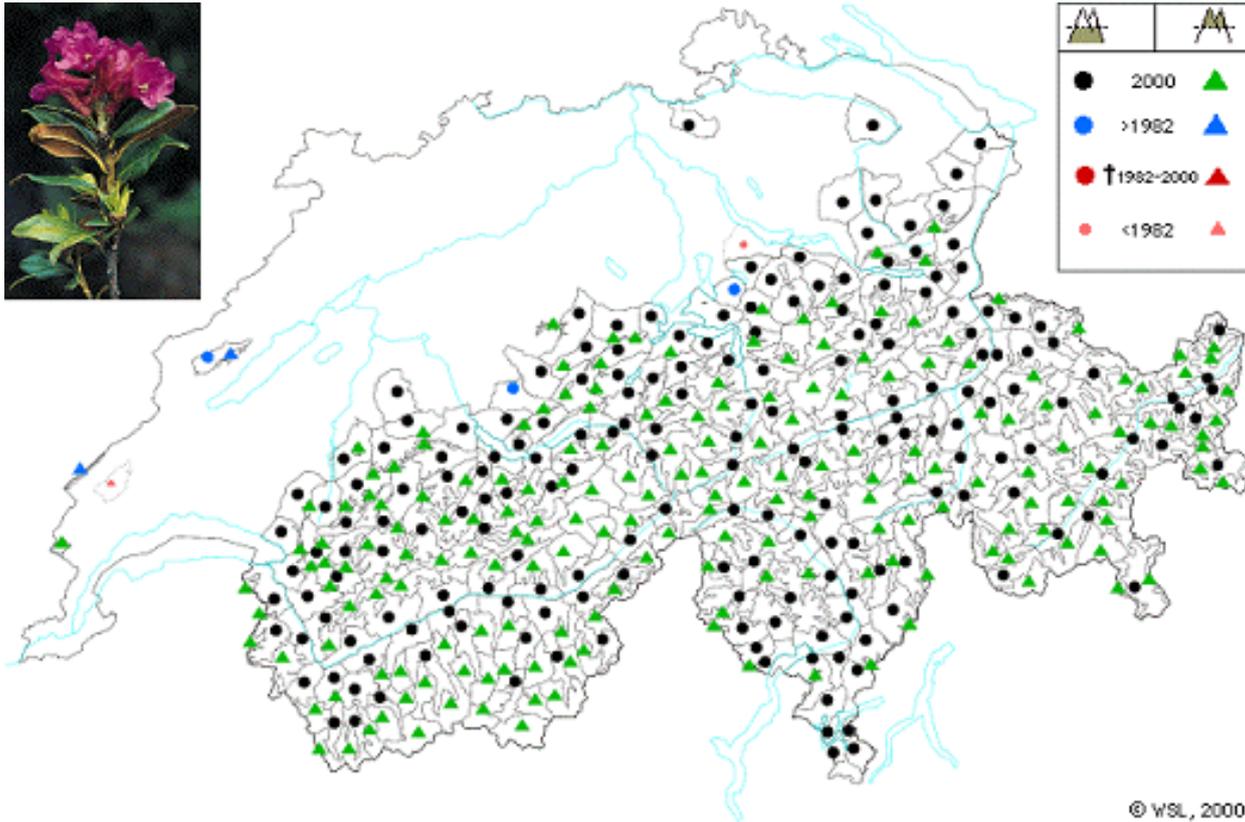
Die Alpenrose (*Rhododendron spp.* – *Ericaceae*) ist auch eine interessante Tracht pflanze. Sie wächst als 0.5 bis 1 m hoher Strauch mit immergrünen Lederblättern. In der Schweiz kommen zwei Arten vor: auf basenreichen Böden die bewimperte Alpenrose oder Steinrose (*R. hirsutum*) und auf sauren Böden die rostblättrige Alpenrose (*R. ferrugineum*). Wo sie nebeneinander wachsen, kommen Bastarde der beiden Arten vor. Beide wachsen zwischen 1400 bis 2350 m ü. M., vor allem in den Alpen.



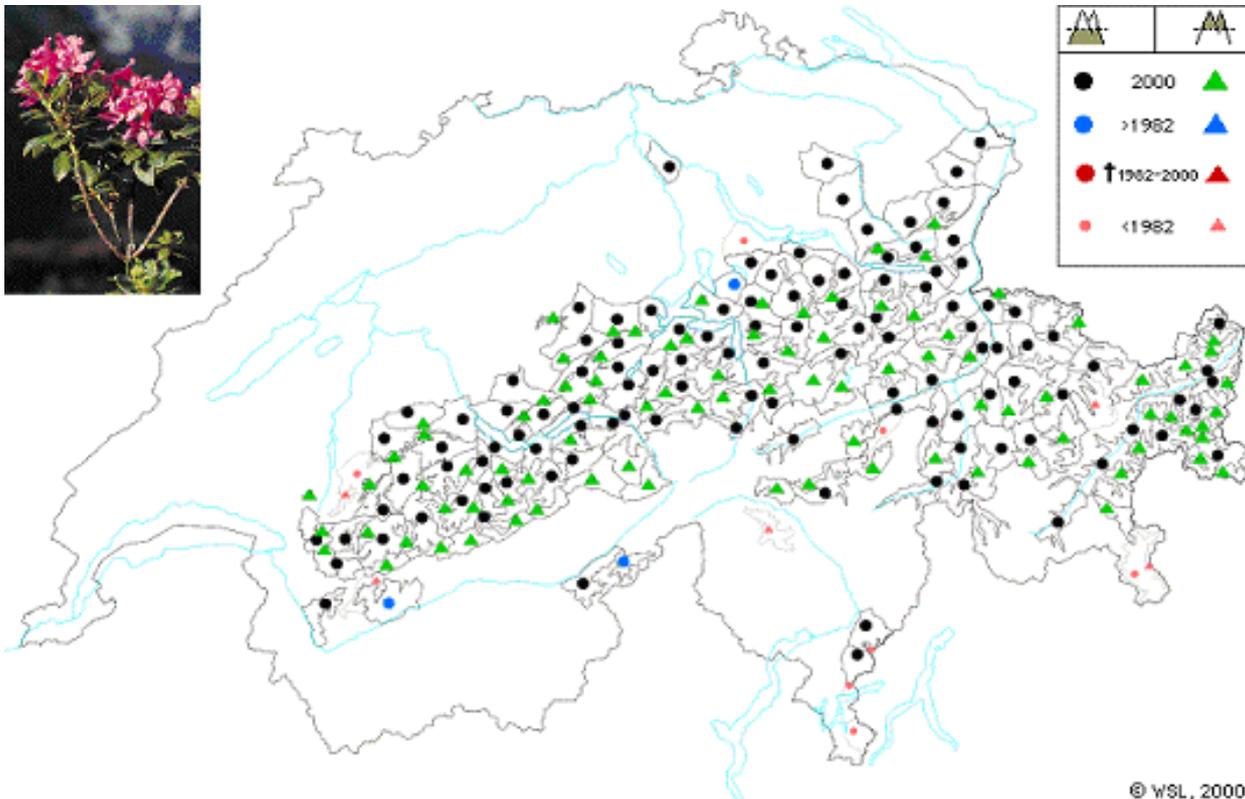
FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER



Verbreitungskarte der rostblättrigen Alpenrose (*Rhododendron ferrugineum*).



Verbreitungskarte der bewimperten Alpenrose (*Rhododendron hirsutum*).



Legende zu den Verbreitungskarten:



Tal



Berg

2000

vorhanden

>1982

nach 1982 gemeldet



1982-2000

seit 1982 erloschen

<1982

Literatur//Herbarbelege



Eine Hummel sammelt Pollen an der bewimperten Alpenrose (*Rhododendron hirsutum*).



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Die Blütezeit reicht je nach Höhenlage vom Juni bis in den August hinein.

Alpenrosenhonig

Die 16 für die Charakterisierung des Alpenrosenhonigs untersuchten Honige stammten aus den Ernten der Jahre 2000 (3 Proben), 2001 (1 Probe) und 2003 (10 Proben).

Die meisten Bienenstände, aus denen wir Proben erhielten, lagen entsprechend der Höhenverbreitung der Alpenrose über 1150 m ü.M.. Der Nektarfluss der Alpenrose ist im rauen Gebirgsklima stark wetterabhängig. Deshalb sind die Ernten in diesen Höhenlagen unregelmässig, und nicht jedes Jahr kann mit einer Ernte gerechnet werden. Die meisten Honige der Untersuchung wurden im «Jahrhundert-Sommer 2003» produziert. Dieser Sommer war ausgesprochen sonnig und heiss.

Die untersuchten Proben stammten aus den Kantonen Graubünden (6 Honige), Tessin (3 Honige) und Uri (2 Honige). Da die Alpenrose aber

in allen Gebirgslagen verbreitet ist (siehe Verbreitungskarten), sind Alpenrosenhonigernten auch in den anderen Alpenkantonen (Wallis, Bern etc.) möglich.

Die sensorischen Eigenschaften des Alpenrosenhonigs sind denen des Akazienhonigs sehr ähnlich (Der Akazienhonig wurde in der letzten Aus-

gabe der Bienenzeitung behandelt). Vor allem im flüssigen Zustand sind nur kleine und subtile Unterschiede zu erkennen. Beide Honige besitzen eine sehr helle, gelbe Farbe und einen nur schwachen Geruch. Nur ein geübter Honigsensoriker kann diese beiden Honigsorten immer noch deutlich unterscheiden. Das Glukose/Wasser-

Bienenstand im Alpenrosen-Trachtgebiet auf der Oberalp zwischen Andermatt und Sedrun.

FOTO: MARTIN DETTLI





Verhältnis ist meistens über 1,7. Der Alpenrosenhonig kristallisiert deshalb im Gegensatz zum Akazienhonig meistens innerhalb von 3 bis 6 Monaten aus. Die Kristalle bleiben fein bis mittelgross. Nur ausnahmsweise gibt es auch Alpenrosenhonige, die länger als ein Jahr flüssig bleiben. Bei allen untersuchten Alpenrosenhonigproben lag der Wassergehalt unter 18,5g/100g.

Der Alpenrosenhonig ist ein pollenarmer Honig. In 10g Honig befinden sich durchschnittlich 12 600 Pollen. Deshalb gelten Alpenrosenpollen in der mikroskopischen Analyse im Verhältnis zu anderen Pollenarten im Honig als untervertreten. Der Alpenrosen-Pollengehalt im Alpenrosenhonig ist jedoch sehr variabel und kann zwischen 18 bis 81 % betragen.

Die Alpenrosenhänge mit ihrem würzigharzigem Duft erfreuen nicht nur Auge und Nase des Wanderers, sie bilden auch ein Eldorado für Bienen und Hummeln und ermöglichen die Herstellung einer echten Rarität – des Alpenrosenhonigs. ◻

Im nächsten Artikel wird vom Kastanienhonig die Rede sein.

Steckbrief

Charakterisierung:

- sehr helle Farbe (weiss-gelb)
- von schwacher Geruchs- und Aromaintensität
- mittel süß, blumiger, frischer und fruchtiger Geschmack (erinnert an frisches Holz) und schwach in der Säure



- Sortenpollen: 41 (18–81) %
- Nektarmenge: unbekannt
- Honigwert: unbekannt
- Zuckergehalt: 24 g/100 g
- Zuckerarten: unbekannt

Physiko-chemische Eigenschaften:

- Wassergehalt: 16,1 (14,5–18,5) g/100 g
- Elektr. Leitf.: 0,24 (0,16–0,34) mS/cm
- Freie Säure: 10,2 (6,8–15,6) meq/kg
- Melezitose: 0,2 (0,0–0,8) g/100 g
- Fruktose/Glukose: 1,31 (1,25–1,39)
- Glukose/Wasser: 1,84 (1,65–2,12)



Mikroskopische Aufnahme von Alpenrosenpollen (Vergrößerung 400x).

Literatur:

1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005) Schweizer Sortenhonige, *ALP Forum* 23: 1-55.
2. WSL (2000) Swiss Web Flora, <http://www.wsl.ch/land/products/webflora>



Die rostblättrige Alpenrose (*Rhododendron ferrugineum*) bietet einer Biene ihren Nektar an.

FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER