



# Der Löwenzahnhonig – Produkt einer vielseitigen Pflanze mit unzähligen Namen

STEFAN BOGDANOV<sup>1</sup>, KATHARINA BIER<sup>2</sup>, VERENA KILCHENMANN<sup>1</sup>, PETER GALLMANN<sup>1</sup> UND FRANZ-XAVER DILLIER<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>ZENTRUM FÜR BIENENFORSCHUNG, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE LIEBEFELD-POSIEUX ALP, 3003 BERN  
<sup>2</sup>BIOLOGISCHES INSTITUT FÜR POLLENANALYSE, 3122 KEHRSATZ

*Der Löwenzahn prägt im Frühling mit seinen intensiv goldgelben Matten das Bild unserer Kulturlandschaft. Er ist eine vielseitige, populäre Pflanze mit vielen Namen. In der Häufigkeit der in der Schweiz produzierten Sortenhonige nimmt der Löwenzahnhonig eine mittlere Stellung ein. Er wird in der ganzen Schweiz, mit Ausnahme des Tessins, geerntet. Bereits ein geringer Anteil Löwenzahnnektar verleiht dem Honig eine intensive gelbe Farbe und ein ausgeprägtes Aroma. Daher kann man bei vielen Frühjahrmischhonigen den Löwenzahnnektar feststellen, ohne dass es sich um Löwenzahnsortenhonig handelt.*



FOTO: ZBF, AGROSCOPE ALP

**Löwenzahnhonig aus dem Kanton St. Gallen.**

Der Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) ist seit alter Zeit eine volkstümliche Pflanze. Er gehört zu den bekanntesten und verbreitetsten

Blütenpflanzen unseres Kulturlandes. Mit seiner gelben Farbe prägt er im Frühjahr die Wiesen und Matten. Das drückt sich in den vielen Namen aus,

die er in unserer Sprache besitzt. Früher gehörte er nach der Einteilung



FOTO: GERRI THÖNEN

Die gelben Löwenzahnmatten mit den blühenden Obstbäumen künden vom Frühling.



FOTO: GERRI THÖNEN

**Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) ist eine wichtige Trachtpflanze.**

des Vaters der wissenschaftlichen Namensgebung, des Botanikers Linné, wegen seinen gezähnten Blättern zur Gattung *Leontodon*, Löwenzahn auf lateinisch. Aber auch nach der Umteilung zu *Taraxacum* (wahrscheinlich aus dem arabischen «Tharakhchakon») hat er im deutschen seinen alten offiziellen Namen «Löwenzahn» behalten. Das ist aber bei weitem nicht sein einziger deutscher Name. Der Löwenzahn ist die Pflanze mit den meisten Volksnamen im deutschsprachigen Gebiet, 500 bis 600 Namen werden geschätzt: Dotterblume,

Kettenblume, Pfaffenröhrlein, Butterblume, Sonnenwirbel, Kuhblume, Saublume, Gänsezunge, Milchblume, Augenzurz, Mönchskopf, Pustebblume, Bettbrunzer u.v.a.. Dazu kommen bei uns noch alle die schweizerdeutschen Varianten. Unsere welschen Freunde nennen ihn hingegen etwas abschätzig «pisse-en-lit».

Der Löwenzahn ist eine der wichtigsten Trachtpflanzen im Frühling. Er hat also für die Imkerei eine grosse Bedeutung. Aber der Mensch hat noch viele andere Verwendungen für diese

Pflanze. Sie ist eine Heilpflanze. Man kann sie als etwas bitteren Salat essen. Beim Passahfest der Juden sind die Löwenzahnblätter das Bitterkraut. Die entsprechende Stelle der Thora lautet: «Dann sollen sie in derselben Nacht das Fleisch essen, feuergeröstet, dazu Fladen, mit Bitterkräutern sollen sie's essen.»

In Kriegs- und Krisenzeiten wurden die Pfahlwurzeln des Löwenzahns ausgegraben und als Kaffeeersatz geröstet. Der Milchsaft seiner Wurzeln enthält Kautschuk, den Rohstoff für die



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

**In Kriegs- und Krisenzeiten bereitete man aus den Pfahlwurzeln des Löwenzahns einen Kaffee-Ersatz. Der Milchsaft enthält Kautschuk, aus dem Gummi produziert werden kann.**

**Rezept für «Löwenzahnhonig» nach Grossmutter's Art**

**Zutaten:** Ergibt 7–8 kleinere Gläser

- ca. 300 g Löwenzahnblüten
- Saft von zwei Zitronen
- 1/2 kg Zucker

*Das grüne Hüllblättchen der Blüten entfernen. Dann die Löwenzahnblüten mit 1 1/2 l Wasser aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und 24 Std. stehen lassen, anschliessend absieben.*

*Den Saft mit dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen. So lange auf kleinem bis mittlerem Feuer kochen lassen, bis der Sud sirupartig eingedickt ist. In Gläser abfüllen und verschliessen.*

**Unsere Erfahrung**

*Wichtig: Sich vergewissern, dass die Blüten nicht von einer gedüngten Wiese stammen.*

*Der Grund dafür, dass bei der Lagerung manchmal der Zucker kristallisiert, liegt in einem zu starken Kochen des «Löwenzahnhonigs», welches den Zucker verändert. Der Sud soll immer nur so stark kochen, dass er ganz leicht Blasen wirft.*



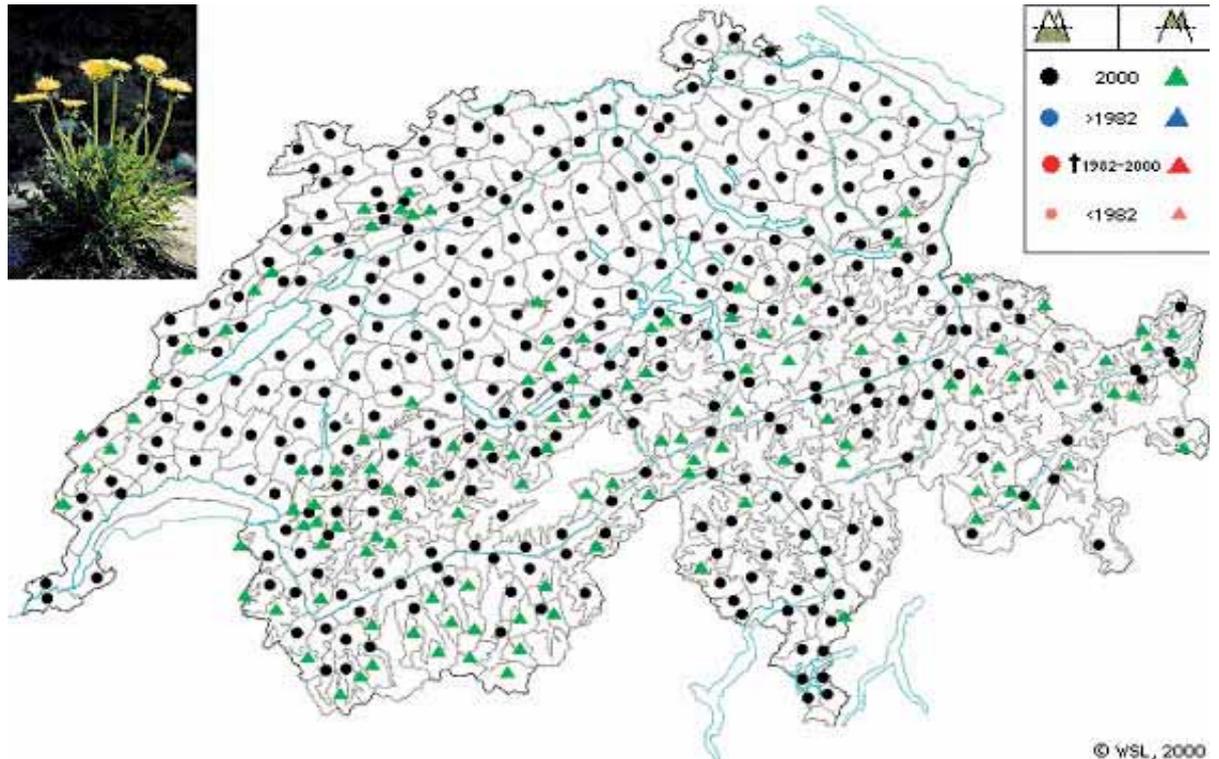
FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

**«Löwenzahnhonig» stammt nicht immer von unseren Bienen.**



## SORTENHONIGE

### Verbreitungskarte des Löwenzahn (*Taraxacum officinale*)<sup>2</sup>



© WSL, 2000

#### Legende zur Verbreitungskarte:

		2000	>1982		1982-2000	<1982
Tal	Berg	vorhanden	nach 1982 gemeldet	seit 1982 erloschen	Literatur//Herbarbelege	

Gummiproduktion. In Russland wurde zur Zeit des ersten Weltkrieges und auch noch danach, die Zuchtvariante

einer Kultursorte des Löwenzahns (der osteuropäischen Löwenzahn-Art, *Taraxacum Kog Saghys*) in grossem Stil

für die Reifenproduktion angebaut. Auch die Deutsche Wehrmacht versuchte nach dem Russlandfeldzug von



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Diese Biene besucht einen gelben Korbblütler aus der grossen und weitläufigen Verwandtschaft des Löwenzahns. Die Korbblütler sind eine grosse Pflanzenfamilie mit sehr vielen (auch von Fachbotanikern) nur schwer unterscheidbaren Arten. Viele dieser Arten, wie zum Beispiel der Herbstlöwenzahn (*Leontodon autumnalis*), sind ebenfalls wichtige Trachtpflanzen, keine der anderen Arten erreicht aber die mengenmässige Bedeutung des gemeinen Löwenzahns.



**Steckbrief**

**Charakterisierung:**

- leuchtend gelbe Farbe (mittlere Intensität)
- starke Geruchs- und Aromaintensität
- tierisch, fruchtiger Geschmack
- mittelsüß und mittlere Säure, aber ohne Bitterkeit
- langer Nachgeschmack
- Mundempfinden frisch



FOTO: K. BIERI

LÖWENZAHN-POLLENKORN

**Mikroskopische Interferenzkontrast-Aufnahme eines Löwenzahnhonigs. 2 Pollen von Löwenzahn (gelbes Öl, Vergrößerung 400x).**

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| - Sortenpollen im Honig:                          | 25 (11–68) %                  |
| - Nektarmenge / Blüte / Tag                       | 7,4 mg                        |
| - Honigwert des Löwenzahns pro Saison und Hektar: | 20–200 kg                     |
| - Zuckergehalt im Nektar:                         | 26–40 g/100 g                 |
| - Zuckerarten im Nektar:                          | 45 % Fruktose<br>55 % Glukose |

**Physiko-chemische Eigenschaften:**

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| - Wassergehalt:              | 15,7 (14,2–17,7) g/100 g |
| - elektrische Leitfähigkeit: | 0,49 (0,37–0,62) mS/cm   |
| - Freie Säure:               | 10,5 (6,5–17,7) meq/kg   |
| - Fruktose / Glukose:        | 1,05 (0,90–1,15)         |
| - Glukose / Wasser:          | 2,26 (1,95–2,60)         |

tiefen Wassergehalt. Er lag in allen Fällen bei Werten tiefer als 18,5 g/100 g. Das Verhältnis der Glukose zum Wasser war immer deutlich über 1,7. Der Löwenzahnhonig kristallisiert deshalb äusserst schnell aus. Normalerweise ist er innerhalb von nur 2–4 Wochen nach der Ernte auskristallisiert. Er bildet meistens sehr feine Kristalle. Honige mit tiefem Wassergehalt können sehr hart auskristallisieren.

Der Anteil Löwenzahnpollen im Honig schwankt stark und ist bisweilen gering. Der Löwenzahnpollen kommt oft in unterschiedlichen Verhältnissen gemischt, zusammen mit Raps- und Weidenpollen vor. Löwenzahnpollen ist im Gesamtpollengehalt des Löwenzahnhonigs schwach untervertreten. In 10 g Honig findet man durchschnittlich 33 600 Pollenkörner. Der mikroskopische Bodensatz ist sehr klar, oftmals ist er von der gelben Ölschicht, welche die Pollenkörner überzieht, gelb gefärbt.



Im nächsten Artikel wird vom Rapshonig die Rede sein.

**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>
3. Oetker AG (1987) Konfitüren hausgemacht, Aargauer Tagblatt AG, Aarau.

dieser Technologie in Fabriken in der Ukraine zu profitieren.

**Pflanze und Verbreitung**

Der Löwenzahn (*Taraxacum officinale* – Asteraceae) wächst in den Bergen bis 2 500 m ü.M. Er ist eine sehr formenreiche, rosettenbildende Pflanze mit Pfahlwurzel. Er liebt nährstoffreiche Böden und ist geradezu die Charakterart der bei uns weit verbreiteten Fettwiesen. Der Löwenzahn gehört in die artenreiche Familie der Korbblütler. Bis 200 Einzelblüten sind in einem Körbchen zu einer Blume, einer scheinbaren Einzelblüte, zusammengefasst.

Der Löwenzahn blüht in den Niederungen von April bis Mai, in höheren Lagen bis Juni.

**Löwenzahnhonig**

Für die Charakterisierung des Löwenzahnhonigs wurden 27 Proben gesammelt. Sie decken ein grosses Höhenverbreitungsspektrum ab, der

Durchschnitt lag bei 757 m ü. M. (386–1108 m ü. M.). Die Herkunftskantone der Proben sind BE (4), GR (1), FR (5), NE (3), LU (1) und SG (3). Geerntet wurden die untersuchten Honige in den Jahren 1998 (4 Proben), 1999 (5 Proben), 2000 (5 Proben), 2002 (6 Proben) und 2003 (6 Proben). Alle diese Löwenzahnhonige hatten einen relativ



FOTO: BORIS BACHOFEN

**Bienenstand in Löwenzahnwiese, Kanton Neuenburg.**