

Honig und Botulismus

Dr. Werner von der Ohe
LAVES – Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5 - 29221 Celle

Seit 1998 ist die Erkrankung an Säuglings-Botulismus durch einen Fall in Brandenburg wieder in die öffentliche Diskussion geraten. Verantwortlich für Botulismus ist ein Bakterium, *Clostridium botulinum*, das in seinem Stoffwechselgeschehen ein Toxin (Nervengift) bildet, welches zu Lähmungen bis hin zum Tod führen kann. Da das Bakterium überall auftreten kann (Wasser, Boden, Pflanzenmaterial, etc.), könnte es auch von Bienen eingetragen werden und somit in den Honig gelangen.

Im Honig kann sich das Bakterium nicht entwickeln (nicht aktiv werden) und auch nicht im Darm von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen. Es ist nur bedenklich bei Säuglingen bis zu 12 Monaten, da diese noch ein empfindliches Darmsystem haben. Das Milieu im Darmsystem (insbesondere im Magen) von Säuglingen ist noch nicht so sauer wie bei Kindern und Erwachsenen. Im sauren Milieu kann das Bakterium nicht aktiv werden, allerdings im Darm von Säuglingen. Wird das Bakterium im Darm von Säuglingen aktiv, so wird auch das Toxin gebildet.

Im Jahr 1999 haben wir 25 Honige im Staatlichen Lebensmitteluntersuchungsamt Braunschweig untersuchen lassen. Alle Proben waren negativ, d.h. der Erreger *Clostridium botulinum* konnte nicht nachgewiesen werden. Um eine Aussage auf eine größere Zahlenbasis zu stellen, haben wir im Jahr 2000 100 Honige (jeweils Doppelproben) aus Niedersachsen untersuchen lassen (Kooperation mit den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsämtern Braunschweig und Oldenburg). Hierbei waren 2 von 200 Proben positiv.

Honig ist ein naturbelassenes Produkt mit wertvollen Inhaltsstoffen. Um diese zu erhalten, sollte Honig in seinem natürlichen „Rohzustand“ genossen werden. Aus den oben genannten Gründen sollte man bei der Ernährung von Säuglingen bis 12 Monaten sicherheitshalber auf Honig verzichten. Für Kinder ab 1 Jahr und Erwachsene bis ins hohe Alter ist Honig ein überaus gesundes Nahrungsmittel.