

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Deutsches Honigrecht

Kickhöffel, Karl Hans

Leipzig, 1933

[urn:nbn:de:hbz:38m:1-117395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:38m:1-117395)

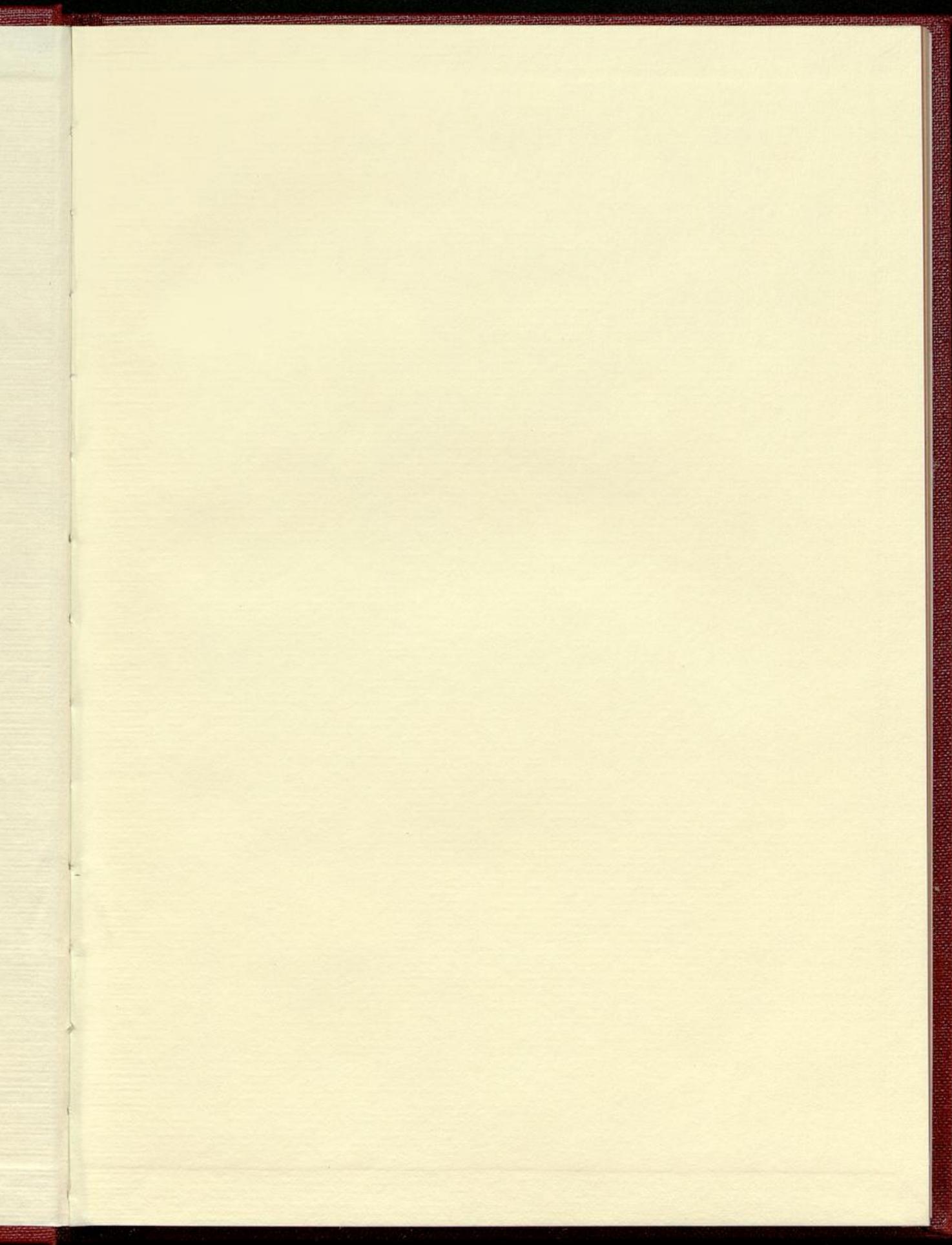
908

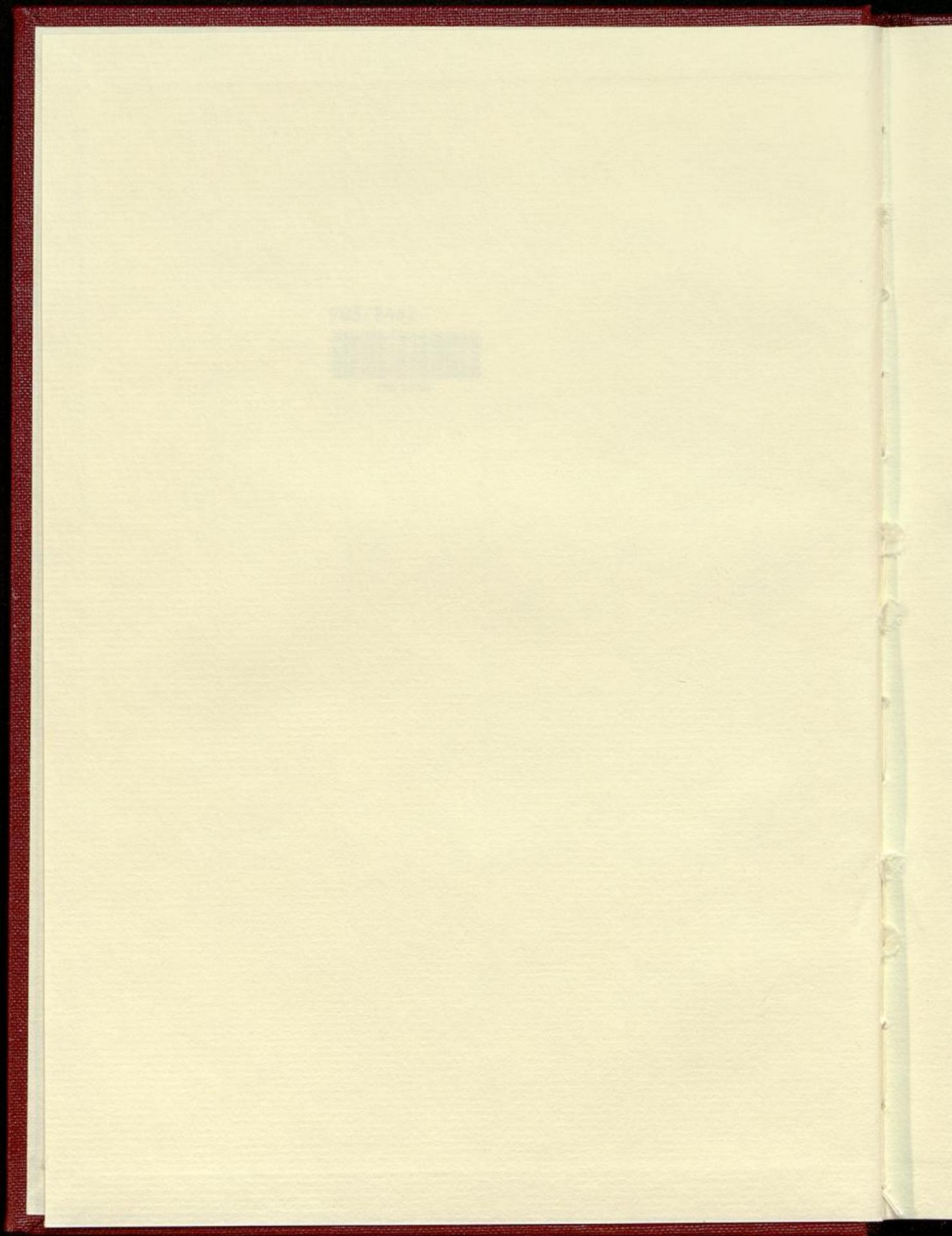
2462

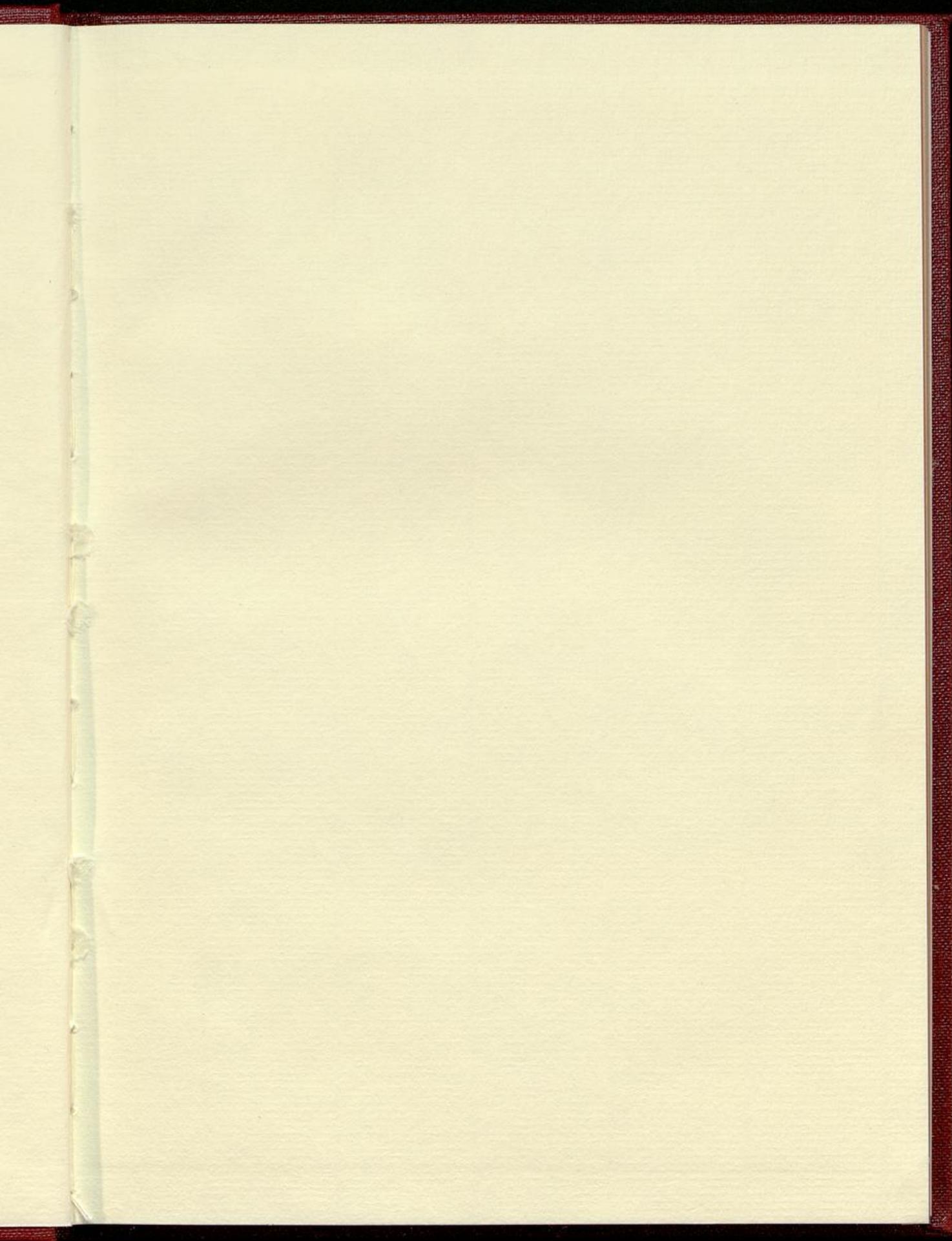
908/2462

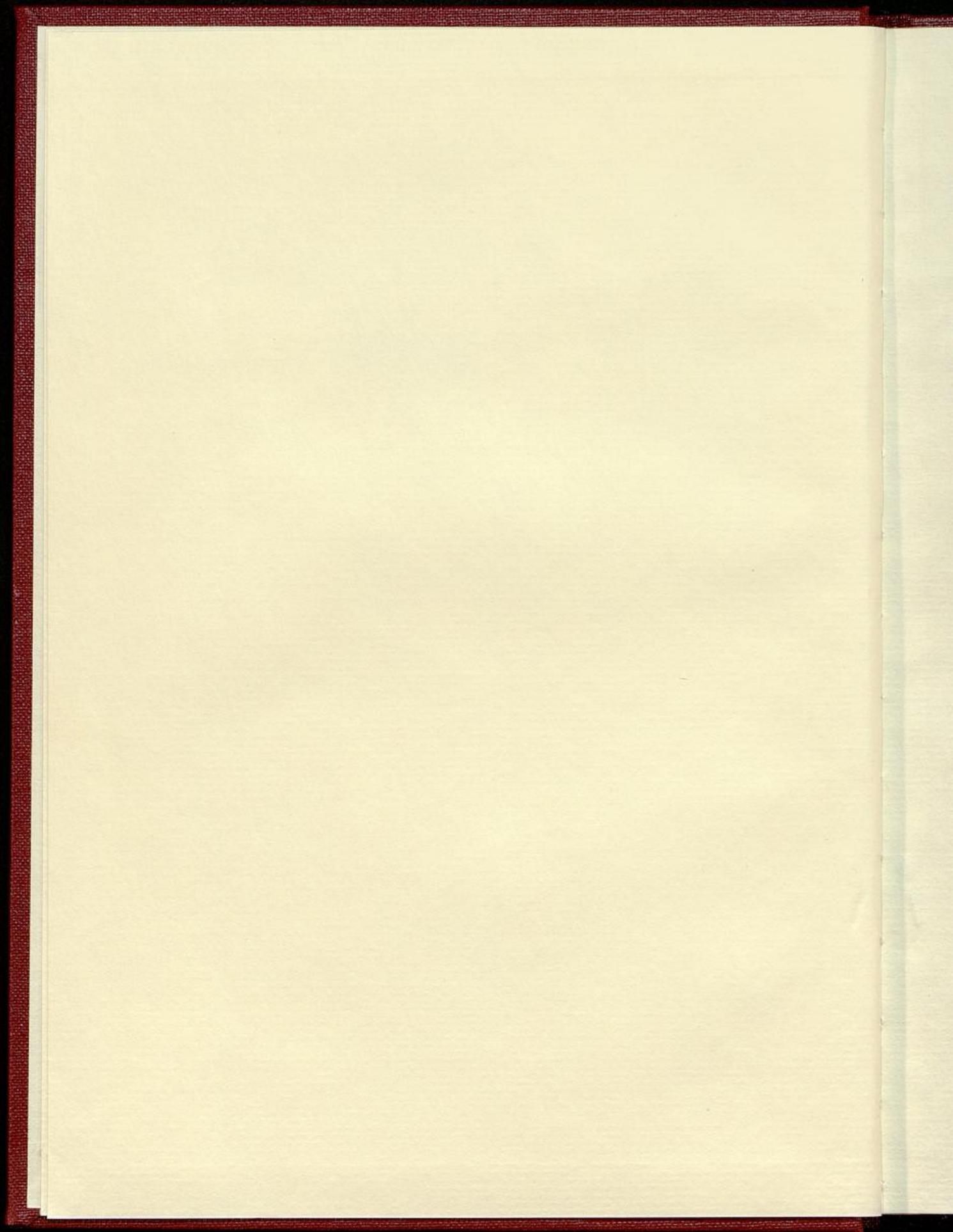


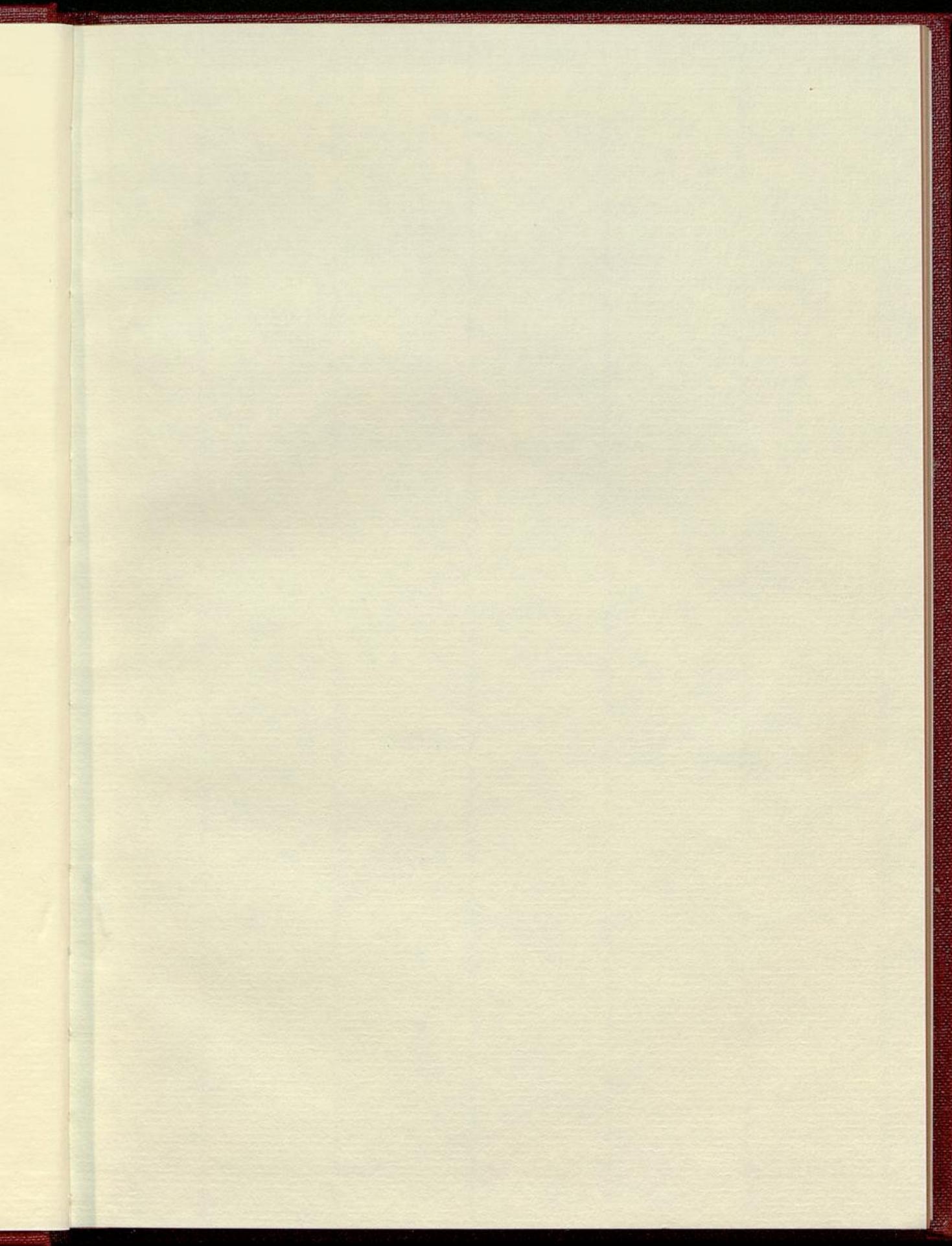
908/02462











MS. C. 1. 1. 1.

URSC/W 507

Deutsches Sonigrecht

Von

R. S. Kirchhoffel

Mitglied des Preussischen Landtags

I. Bundesleiter des Deutschen Imperbundes

Verlag der Leipziger Bienenzeitung

Liedloff, Loth und Michaelis in Leipzig

BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland

Abt. KF Nr. 89

Deutsches Honigrecht

Abriß der geschichtlichen Entwicklung des Honigrechts,
der gesetzlichen Bestimmungen über Honig und Kunsthonig
und der vereinsamtlichen Vorschriften des Deutschen Imkerbundes

Von

K. S. Kiechöfel

Mitglied des Preussischen Landtags

1. Bundesleiter des Deutschen Imkerbundes

BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland

Abt.:

Kr Nr.: 89

(1933)

Verlag der Leipziger Bienenzeitung · Liedloff, Loth und Michaelis · Leipzig

152

(98) ZB MED - Leibniz-Informationszentrum
Lebenswissenschaften, BONN

Druck der Offizin Saag-Drugulin A.G. in Leipzig

g2015 bt. 280

Vorwort

Tag der Arbeit!

Wie könnte man dich schöner begehren als in tiefer Besinnung auf die deutsche Pflicht und in der inneren Zusammenfassung der Arbeitsleistung von Tagen, Wochen und Jahren. Wächst doch Größe des Einzelnen und Größe der Nation hervor aus der unendlichen Vielheit stiller Leistungen!

Deutsches Honigrecht!

Ein jahrzehntelanges Ringen liegt hinter uns. Mühsam haben Wissenschaft und Praxis, Bienenwirtschaft und Öffentlichkeit einen Baustein nach dem andern zusammengetragen, um ein Gebäude zu errichten, das zwar nicht vollkommen ist, das aber fester Ausgangspunkt sein kann für die weitere und hoffentlich schnellere Arbeit im nationalen Deutschland.

Deutscher Imker!

Auch du hast deinen Platz und deine Aufgabe im Arbeitsheer für Volk und Vaterland. Blut und Boden sind dir, dem naturverbundenen, sinnenden und immer wieder durch die Wunder deiner Immen zu Gott geführten Menschen, heilige Dinge. Dein Bekenntnis zu Volk und Vaterland ist eine Verpflichtung: Mit zu arbeiten an der Erringung der Nahrungsfreiheit des deutschen Volkes! In diesem Kampfe will dir mein Büchlein ein kleiner Helfer sein!

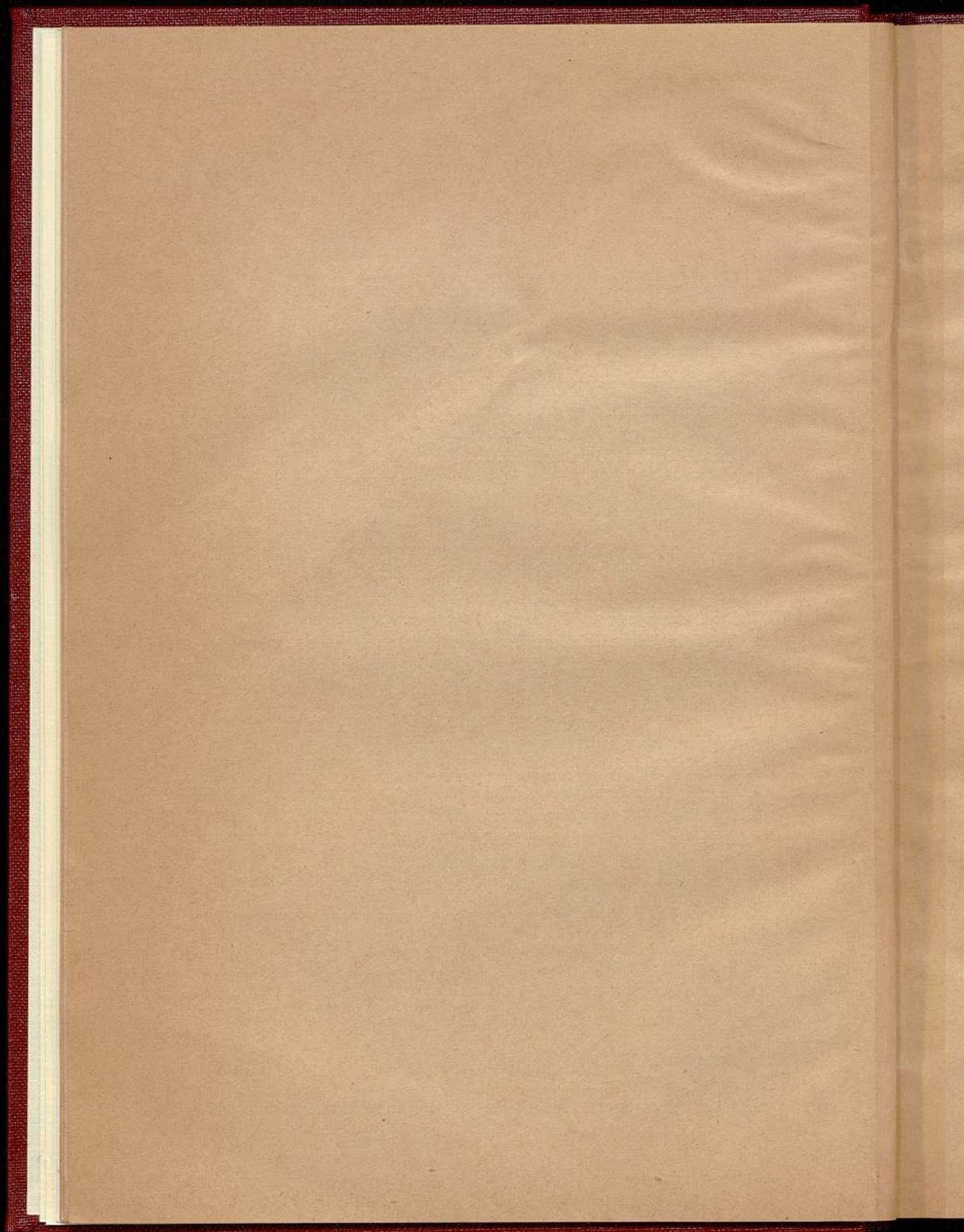
Berlin, den 1. Mai 1933

K. G. Rüdhöffel



Inhalt

	Seite
A. Geschichtliche Entwicklung des deutschen Honigrechts	9—58
B. Die gesetzlichen Bestimmungen über Honig und Kunsthonig	
I. Das Lebensmittel Honig	59—70
II. Honig als Arzneimittel	70—71
III. Das Lebensmittel Kunsthonig	71—72
IV. Gewinnungs- und Bearbeitungsgegenstände, Aufbewahrungs- und Verkaufsgefäße für Honig	72—74
V. Der grundsätzliche Schutz von Verbraucher, Handel und Erzeugung	74—75
VI. Der Schutz des Verbrauchers gegen gesundheitliche Schäden und gegen nicht einwandfreien Honig	75—80
VII. Der Schutz von Verbraucher, Erzeuger und Handel gegen Täuschung	80—91
VIII. Die Überwachung des Verkehrs mit Honig und Kunsthonig	91—96
IX. Rechtliche Folgen bei Verstößen gegen die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und der Verordnungen über Honig und Kunsthonig	96—100
X. Bestimmung über Auslandshonig	100—102
XI. Schlußbestimmungen	102
C. Die vereinsamtlichen Bestimmungen des deutschen Imkerbundes	
I. Zeichensatzungen	103—108
II. Merkblatt für Verwendung des Einheitsglases	108—109
III. Richtlinien für Honigüberwachungsstellen	109—110
IV. Bewertung des Honigs auf Ausstellungen	110—111
V. Gewinnung und Behandlung des Honigs	111—113
VI. Anbringung der Gewährstreifen	113—114
VII. Richtlinien für Rechtsschutz	114—115
D. Anhang	
I. Lebensmittelgesetz	116—121
II. Kennzeichnungsverordnung	121—123
III. Honigverordnung	123—125
IV. Kunsthonigverordnung	126—127
V. Anstalten zur Untersuchung des Honigs	127—129
VI. Gesetzliche Bestimmungen in Osterreich	129—130
VII. Neue Bestimmungen des Reichskommissars für Preisüberwachung	130—132



A. Geschichtliche Entwicklung des deutschen Honigrechts

Die Bienenzucht hatte bis zum späteren Mittelalter eine weit größere Bedeutung als heute. Der Honig gab den Met für trunkfeste Männer und den Süßstoff für die Hausfrauen; das Wachs das weit wichtigere Licht.

Nach Rieth (Das gesamte deutsche Bienenrecht in historischer Entwicklung und Gegenwart, Heidelberg, 1910) betrug noch 1543 der Wert einer Kuh 5 Gulden, der Wert eines Bienenvolkes 3 Gulden. Ein Einbruch in die Imkerei galt dem Kirchenraube gleich.

Nürnberg, Augsburg, Regensburg, Straßburg, Breslau, Prag und Wien waren die großen Umschlagsorte. Die Waldgegenden Süddeutschlands, insbesondere der Nürnberger Reichswald, und die Moor- und Heideflächen Norddeutschlands waren die großen Überschußgebiete. Pommerns Herzöge holten sich die Ritter von Herzberg vom Fichtelgebirge in das walddreiche Neustettiner Land, damit sie dort die pommersche Bienenzucht aufbauten.

Nach dem Stadt- und Landrechtsbuch Ruprechts v. Freysing hatte man für Honigfälschung 65 Pfund-Pfennige zu zahlen oder mit dem Verluste einer Hand zu büßen. Im Sonnenburger Recht heißt es: „Es sind auch die Bütthner (Zeidler) von jeder Heide ein Kulmisches Viertel an guten Honig, so nicht wässerig oder verfälscht ist, sondern wie er von Natur an ihm selber wohl zugerichtet ist, als Pachtshilling zu zahlen schuldig.“

Mühe zur Vertiefung in die Vergangenheit, die dem Verfasser leider nicht gegeben ist, wird zweifellos das alte und mittelalterliche deutsche Honigrecht aufhellen können. Hier ist noch Brachland.

Aufgabe dieses Buches in seinem geschichtlichen Teil ist es, das Werden eines neuen Honigrechtes zu zeigen und Rüstzeug für die weitere Entwicklung zu geben. Dabei wird durchaus kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben. Der Verfasser hat die Dinge vom Standpunkt der Interessenvertretung der deutschen Bienenzucht gesehen und gewertet. Auch gilt die Tatsache, daß die Geschichte der Bienenzucht und ihres Rechtes auch im neunzehnten Jahrhundert noch manchen Sachbearbeiter bedarf, ehe die reichen Fundquellen, nicht zuletzt die der Bienenzeitungen, ausgeschöpft und für eine allgemeine Gesamtdarstellung verwertet werden können.

Das 19. Jahrhundert bedeutet in der Bienenzucht einen entscheidenden Wendepunkt. Die Schlag auf Schlag folgenden großen technischen Fortschritte, die zum Übergang von der Bienenzucht mit unbeweglichem Wabenbau zum Betriebe mit beweglichen Waben führte, legten die Grundlage für den Aufstieg der Bienenzucht. Schon um 1700 hatte der Engländer Gedde mehrere hölzerne Kästchen übereinander gestellt. 1770 führte Pfarrer Eyrich die Idee des Engländer mit Strohmagazinen aus. Die Notwendigkeit des Abstoßens oder Abtötens der Bienen im Herbst zur Honiggewinnung war überwunden. Randohr und Christ führten die Magazinbienenzucht

weiter. Christ (1739—1813) umreißt im Vorwort seiner Schrift („Anweisung zur nützlichsten und angenehmsten Bienenzucht für alle Gegenden“) die Bedeutung des technischen Fortschritts mit folgenden Worten:

„Je geringhaltiger die Gegenden an Bienennahrung sind, desto mehr muß man darauf denken, die Bienenzucht auf das vorteilhafteste einzurichten. Allein in gewöhnlichen Strohkörben bedeutet die Bienenzucht besonders in dergleichen Gegenden nichts, und in einem einzigen schlechten Jahr kann man um alle seine Bienen kommen. Die sogenannten Magazinhäuser aber, welche immerwährende Bienenstöcke mit Recht heißen können, sind bei Bienenverständigen so vorzüglich, daß sie einen Magazinstock nicht mit drei Bienenstämmen in Körben vertauschen möchten. Aber auch die strohernen Magazinhäuser sind in vielen Stücken ungemächlich, und außerdem, daß sie den Bienenfreund das Vergnügen berauben, ihre Einwohner und deren Vorrichtungen beständig sichtbar zu haben, so mußten wir bei denselben vieles aufs Geratewohl traktieren. Ich habe daher vor verschiedenen Jahren eine andere Erfindung von hölzernen Magazinhäusern gemacht, deren jeder Aufsatz nicht mehr als vier Maas hält (20 Pfund) und wenigstens mit einem Glas oder Scheibchen versehen, und die gleichwohl, so schön sie auch in die Augen fallen, wenig teurer zu stehen kommen als die strohernen und zehnmal länger dauern.“

Noch aber mußten die Waben im Herbst zer schnitten, ausgepreßt und ausgelassen werden. Pfarrer Dzierzon (1811—1906) kam zum Kasten mit beweglichen Stäbchen; er trennte auch den Brut- vom Honigraum. Sein Zwillingstock brachte die Kastenwohnung zu allgemeiner Anerkennung. Von Berlepsch (1815—1877) legte dann mit seiner Schrift „Die Biene und ihre Zucht mit beweglichen Waben“ 1860 den Grund für den Siegeszug der Kastenbienenzucht. Als dann Tischlermeister Mehring (1816—1870) im Jahre 1850 auf der Wanderversammlung in Stuttgart die erste künstliche Mittelwand ausstellte und Major Edler von Gruscha (1819—1888) die Honigschleuder erfand, war der Weg frei für den Ausbau einer sich immer vervollkommnenden, intensiven Bienenzucht. Eingehend unterrichtet über diese bedeutsame Periode der Bienenzucht Karl Koch in seinem bei Pfenningstorff 1931 erschienenen Buche „Die Großmeister und Schöpfer unserer deutschen Bienenzucht“.

Die Zusammenfassung der deutschen Staaten mit Ausnahme Österreichs zum Deutschen Reiche 1871 gab dann die allgemeine politische und wirtschaftliche Grundlage für den Ausbau der deutschen Bienenzucht. Die Zahl der Völker betrug 1873: 2333484 Völker, darunter 293823 in Beuten mit beweglichen Waben und 2039661 in Beuten mit unbeweglichen Waben. Die Zahl der Völker stieg ständig, sie betrug zur Jahrhundertwende 2605350. Dabei ist zu beachten, daß die Zahl der Völker in Beuten mit beweglichen Waben allein auf 1151171, also von 12,6% auf 44,2% gestiegen war. Immer mehr wandten sich die Imker dem intensiven Kastenbetriebe, wenn auch den einfacheren Formen, zu. So wuchs die deutsche Bienenzucht in die Breite und Tiefe.

Nach dem technischen Aufstieg galt es aber jetzt, den Kampf um den Absatz des in Menge und Güte steigenden Honigs aufzunehmen.

Hier aber fehlte eine schlagkräftige imterliche Organisation. Wohl bestand ein „Wanderverein“, der sich noch 1866 „Deutsche, österreichische und ungarische Wanderversammlung“ nannte. Hatte die Wanderversammlung einen Kreis hervorragender Besucher, so war sie doch vom Standpunkte der Interessenvertretung der Imkerei aus gesehen höchst unzulänglich.

Bohnenstengel sagt von ihr in seinem bei Pfenningstorff, Berlin, erschienenen Buche „Der deutsche Imkerbund“ mit Recht:

„Dieses nur lose zusammenhängende internationale Gebilde, dessen Mitglieder, wenn man von solchen sprechen darf, sich aus einander widersprechenden Gebieten rekrutierten, konnte unmöglich in einem Atemzuge die verschiedenen wirtschaftspolitischen und wirtschaftlichen Interessen der Imker der damaligen vielen deutschen Kleinstaaten und die der Imker Österreich-Ungarns vertreten. Auch den durch die Ereignisse von 1870/71

eingetretenen politischen Veränderungen trug man keine Rechnung; man versäumte die Zusammenfassung aller deutschen Imter zu einem großen Block.“

Nur der Kreis von Rabow, Lehzen und Gühler sah das Notwendige.

Um 14. Mai 1879 erschien das Reichsgesetz betr. „den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen“. Es lautet in seiner Fassung vom 29. Juni 1887 (RGBl. X 276) in den entscheidenden Paragraphen:

§ 2

Die Beamten der Polizei sind befugt, in die Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in § 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, während der üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehr geöffnet sind, einzutreten.

Sie sind befugt, von den Gegenständen der in § 1 bezeichneten Art, welche in den angegebenen Räumlichkeiten sich befinden, oder welche an öffentlichen Orten, auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen verkauft oder feilgehalten werden, nach ihrer Wahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbescheinigung zu entnehmen. Auf Verlangen ist dem Besitzer ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen. Für die entnommene Probe ist Entschädigung in Höhe des üblichen Kaufpreises zu leisten.

§ 3

Die Beamten der Polizei sind befugt, bei Personen, welche auf Grund der §§ 10, 12, 13 dieses Gesetzes zu einer Freiheitsstrafe verurteilt sind, in den Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in § 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, oder welche zur Aufbewahrung oder Herstellung solcher zum Verkaufe bestimmter Gegenstände dienen, während der in § 2 angegebenen Zeit Revisionen vorzunehmen.

Diese Befugnis beginnt mit der Rechtskraft des Urteils und erlischt mit dem Ablauf von drei Jahren von dem Tage an gerechnet, an welchem die Freiheitsstrafe verbüßt, verjährt oder erlassen ist.

§ 5

Für das Reich können durch Kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesrats zum Schutze der Gesundheit Vorschriften erlassen werden, welche verbieten:

1. bestimmte Arten der Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung von Nahrungs- und Genußmitteln, die zum Verlaufe bestimmt sind;
2. das gewerbmäßige Verkaufen und Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln von einer bestimmten Beschaffenheit oder unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung;
3. das Verkaufen und Feilhalten von Tieren, welche an bestimmten Krankheiten leiden, zum Zwecke des Schlachtens, sowie das Verkaufen und Feilhalten des Fleisches von Tieren, welche mit bestimmten Krankheiten behaftet waren;
4. Die Verwendung bestimmter Stoffe und Farben zur Herstellung von Bekleidungsgegenständen, Spielwaren, Tapeten, Eß-, Trink- und Kochgeschirr, sowie das gewerbmäßige Verkaufen und Feilhalten von Gegenständen, welche diesem Verbote zuwider hergestellt sind;
5. Das gewerbmäßige Verkaufen und Feilhalten von Petroleum von einer bestimmten Beschaffenheit.

§ 6

Für das Reich kann durch Kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesrats das gewerbmäßige Herstellen, Verkaufen und Feilhalten von Gegenständen, welche zur Fälschung von Nahrungs- oder Genußmitteln bestimmt sind, verboten oder beschränkt werden.

§ 8

Wer auf Grund der §§ 5, 6 erlassenen Verordnungen zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder mit Haft bestraft.
Landesrechtliche Vorschriften dürfen eine höhere Strafe nicht androhen.

§ 10

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht;
2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigen dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.

§ 11

Ist die im § 10 Nr. 2 bezeichnete Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder Haft ein.

§ 12

Mit Gefängnis, neben welchem auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden kann, wird bestraft:

1. wer vorsätzlich Gegenstände, welche bestimmt sind, anderen als Nahrungs- oder Genußmittel zu dienen, derart herstellt, daß der Genuß derselben die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, ingleichen, wer wissentlich Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist, als Nahrungs- oder Genußmittel verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt;
2. wer vorsätzlich Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Ez-, Trink- oder Kochgeschirr oder Petroleum derart herstellt, daß der bestimmungsgemäße oder vorauszusehende Gebrauch dieser Gegenstände die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist, ingleichen, wer wissentlich solche Gegenstände verkauft, feilhält oder sonst in Verkehr bringt.

Der Versuch ist strafbar.

Ist durch die Handlung eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so trifft Zuchthausstrafe bis zu fünf Jahren ein.

§ 13

War in den Fällen des § 12 der Genuß oder Gebrauch des Gegenstandes die menschliche Gesundheit zu zerstören geeignet, und war diese Eigenschaft dem Täter bekannt, so tritt Zuchthausstrafe bis zu zehn Jahren und, wenn durch die Handlung der Tod eines Menschen verursacht worden ist, Zuchthausstrafen nicht unter 10 Jahren oder lebenslängliche Zuchthausstrafe ein.

Neben der Strafe kann auch Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

§ 14

Ist eine der in den §§ 12, 13 bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begangen worden, so ist auf Geldstrafe oder Gefängnisstrafe bis zu sechs Monaten und, wenn durch die Handlung ein Schaden an der Gesundheit eines Menschen verursacht worden ist, auf Gefängnisstrafe bis zu einem Jahre, wenn aber der Tod eines Menschen verursacht worden ist, auf Gefängnisstrafe von einem Monat bis zu drei Jahren zu erkennen.

§ 15

In den Fällen der §§ 12 bis 14 ist neben der Strafe auf Einziehung der Gegenstände zu erkennen, welche den bezeichneten Vorschriften zuwider hergestellt, verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gebracht sind, ohne Unterschied, ob sie den Verurteil-

ten gehören oder nicht; in den Fällen der §§ 8, 10, 11 kann auf die Einziehung erkannt werden.

Ist in den Fällen der §§ 12 bis 14 die Verfolgung oder die Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 16

In dem Urteil oder dem Strafbefehl kann angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen sei.

Auf Antrag des freigesprochenen Angeeschuldigten hat das Gericht die öffentliche Bekanntmachung der Freisprechung anzuordnen; die Staatskasse trägt die Kosten, insofern dieselben nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind.

In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen.

Sofern infolge polizeilicher Untersuchung von Gegenständen der im § 1 bezeichneten Art eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung eintritt, fallen dem Verurteilten die durch die polizeiliche Untersuchung erwachsenen Kosten zur Last. Dieselben sind zugleich mit den Kosten des gerichtlichen Verfahrens festzusetzen und einzuziehen.

§ 17

Besteht für den Ort der Tat eine öffentliche Anstalt zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln, so fallen die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen, soweit dieselben dem Staate zustehen, der Kasse zu, welche die Kosten der Unterhaltung der Anstalt trägt.

Das Lebensmittelgesetz von 1878 bot aber weder in seiner Fassung noch in den verschiedenen Auslegungen einen ausreichenden Schutz. Mit dem steigenden In- und Auslandsverkehr, der Vertiefung und Verbreitung der Kenntnisse auf naturwissenschaftlichem und technischem Gebiete entstanden dem deutschen Honig schon gefährliche Mitbewerber auf dem deutschen Markte: Der Auslandshonig und der Kunsthonig. Dazu kam noch als schädlicher und teilweise unangenehmer Nebenfeind der Zuderfütterungshonig.

Während der Auslandshonig zunächst weniger fühlbar war, erschien der Kunsthonig auf der Grundlage des immer billiger werdenden Zuders als ein gefährlicher Gegner, um so mehr, als er sich in das lodende Gewand echten deutschen Bienenhonigs kleidete.

Leider war die imkerliche Organisation nicht geschlossen und schlagkräftig genug, um die Gefahren im Keim zu ersticken. Um so dankbarer müssen wir denen sein, die den Kampf zielbewußt aufnahmen und mit einer bewundernswerten Fähigkeit führten. Eine der verdienstvollsten Persönlichkeiten auf diesem Gebiete war der alte Gühler (1832—1909).

Seinen Söhnen, den jetzigen Inhabern der Firma G. Gühler, Honiggroßhandlung, Berlin, bin ich für die Überlassung der interessanten Ausführungen seines Vaters zur Einsichtnahme zu großem Danke verpflichtet. Die handschriftliche Sammlung trägt die Aufschrift: „Mein Kampf für den Bienenhonig gegen Fälschungen und Surrogate, 25 Jahre 1874—1889.“

Ein Gedanke ließ Gühler nicht los, der leider erst Jahrzehnte nachher verwirklicht wurde:

Das Einheitsglas mit dem Gewährverschuß der fest zusammen-
geschlossenen deutschen Imkerschaft.

Schon 1874 regte er den Verkauf des Honigs in etikettierten Gläsern an. 1892 veröffentlichte er dann im Zentralblatt (Nr. 11) einen „offenen Brief“, in dem er den Vorschlag einer Einführung eines Einheitsetiketts machte. Er schrieb u. a.: „Denken Sie, welche Macht, welches Übergewicht uns dies gibt gegenüber allen zweifelhaften Elementen (Fälschern und Schleuderern), wenn durch ganz Deutschland für den garan-

tiert reinen Bienenhonig nur ein Etikett existiert, und zwar ein Etikett, das nur von den Vereinspräsidenten an Mitglieder ausgegeben wird, so daß ein Unbefugter sie nicht bekommen kann. Händler, die den Honig von Vereinsmitgliedern detaillieren, müßten, wenn sie die Einheitsetiketten führen wollen, selbst auch Vereinsmitglieder werden, könnten dies aber nur, wenn ihr Ruf zweifellos ist; sonst würde man die Aufnahme versagen. Nimmt man sie als Vereinsmitglieder auf, dann nur unter der Bedingung, daß sie den Honig nie billiger verkaufen dürfen, als der Preis von den maßgebenden Vereinspräsidenten für den Detailverkauf festgesetzt wird.“ In dem in der Nr. 17 des Zentralblattes seit Jahren veröffentlichten Aufruf von Gähler „An Deutschlands Imker, Vorschläge zur besseren Verwertung des Honigs“ (Motto: Einigkeit macht stark) gibt er dann u. a. folgende beachtliche Vorschläge:

1. „Wir wollen künftig im deutschen bienenwirtschaftlichen Zentralverein nur reinen Bienenhonig, auf sorgsamstem Wege gewonnen und behandelt, in Einheitsgläsern mit geprägten Verschraubungskapseln, versehen mit Schautetiketten und Einlagegarantieetiketten, zum Einzelverkauf bringen, soweit es sich um flüssigen Honig handelt; auch größere Gefäße mit Honig sollen stets mit den Einheitsetiketten versehen und die Gefäße versiegelt oder mit der Garantie-Etikette plombiert werden. Ebenso wollen wir die Packungen, in denen wir Scheibenhonig zum Verkauf stellen, mit den Einheitsetiketten ausstatten. Die geschlich geschützten Etiketten, Plakate und Gläserkapseln (resp. Gläser) wollen wir nur unter Aufsicht der Vereinsvorstände nur an Mitglieder verabsolgen, auch gleichzeitig bestimmen, daß der mit dem Vereinsabzeichen zum Einzelverkauf kommende Honig niemals zu geringeren Preisen verkauft werden darf, als dies vom Vorstände des deutschen Zentralvereins . . . festgesetzt wird.“

Das bedeutsame Einheitswerk des Deutschen Imverbundes, für das wir in den letzten zehn Jahren doch schon den tragenden Grund gelegt haben, — Gähler hat es mit derselben Klarheit, mit der es von uns geschaut wird, gesehen und gewollt. Wer heute mitten in der Arbeit des Deutschen Imverbundes steht, der hat beim Lesen dieser Stelle der Aufzeichnungen Gählers das Gefühl, gerade jetzt, im Jahre 1933, aus einer Sitzung des Bundesvorstandes des D. I. B. gekommen zu sein, so zeitgemäß muten einem die Worte Gählers an. Zugleich aber auch taucht die Frage auf: Wie standen denn die Zeitgenossen Gählers zu diesen weit ausschauenden Plänen? Der Schriftleiter des Zentralblattes, Lehzen, schreibt dazu: „Ich bitte alle, welche der Idee einer Etikette zustimmen, vorläufig die von Gähler empfohlene Etikette anzunehmen. Wir erlangen auf diese Weise einen Vorsprung, der nicht gering anzuschlagen ist. Würden wir warten, bis alle Mitglieder über eine noch zu schaffende Etikette in der Annahme einig sind, so fürchte ich, sind wir alle nicht mehr unter den Lebenden.“ Der Vorstand des Bienenzüchtervereins Nordlingen in Bayern, Denteler, schreibt in derselben Zeitschrift am 19. Juni 1892: „Es ist sehr erfreulich, daß die überaus glückliche Idee des Herrn Gähler in dem deutschen Lande freudigen Widerhall gefunden hat. Gewiß, in ihrer Ausführung ist sie ein schönes Band, welches unsere Zusammengehörigkeit fester knüpft und uns unzweifelhaft zum Segen gereichen wird. Nehmen wir Deutsche, also nicht nur die Preußen und Sachsen, sondern auch die Bayern und Württemberger, die Gählersche Etikette an und begraben nicht mit der Auswahl einer „kunstgerechten“ Etikette die schöne Idee in einer Kommission.“

Amtsgerichtsrat Lekoche, der als Zentrumsabgeordneter sich im Preussischen Abgeordnetenhaus um die Förderung der Bienenzucht bemühte und wegen seines 1889 dem Landtage eingereichten Gesetzentwurfs betr. „Das Recht zum Halten der Bienen“ um die Bienenzucht Verdienste hat, schrieb an Gähler: „Die Einführung eines Einheitsetiketts halte ich für ein geeignetes Mittel, den Absatz des Bienenhonigs zu fördern. Ich billige Ihre diesbezügliche Idee und Intervention im vollen Umfange.“ In Nr. 14 des Zentralblattes schreibt dann H. Reepen aus Jugenheim im Odenwald anfeuernd und begeistert: „Also haltet fest zusammen, sowohl Nord als Süd, im Streben nach Einheit und Einigkeit, und tretet ein für die Gähler-

sche Idee . . . Nicht allein, daß der Honigabsatz sich wesentlich vergrößern würde, sondern auch die Zusammengehörigkeit der einzelnen Vereine untereinander, sowie der Anschluß zum „Ganzen“, würde ein viel einigerem werden und vielleicht Veranlassung geben, noch Außenstehende heranzuziehen in den großen Verband. Damit rückt dann hoffentlich auch die Zeit näher, da der „Deutsche bienenwirtschaftliche Zentralverein“ sich über ganz Deutschland erstrecken wird und sich mein eifriges Streben nach einheitlicher Leitung, einheitlicher Vertretung usw. verwirklicht. Hoffentlich wird es einst so werden! Ein tüchtiger Schritt zur Verwirklichung dieses schönen Zieles aber sind die Gühlerschen Ideen.“

Nun, Professor von Buttel-Reepen, der sich hinter der Bezeichnung H. Reepen verbirgt, sieht an seinem Lebensabend das Ziel der festen und kraftvollen Bundeseinheit, das er vor rund 40 Jahren ersehnt hat, sich vollenden. Aber — über 30 Jahre mußten vergehen, ehe die Gühlersche Idee Wirklichkeit wurde. Und trotzdem der damalige Vorsitzende des Deutschen bienenwirtschaftlichen Zentralvereins, Pastor Rabow vom Baltischen Zentralverein, im April 1892 schrieb: „Der Vorschlag eines einheitlichen Etiketts für Mitglieder des Deutschen Zentralvereins erscheint sehr empfehlenswert. Es ist sehr zu wünschen, daß die Sache in allen Zweigvereinen zur Erwägung kommt.“ Diese „Erwägungen“ führten dann auch zur Zustimmung der Verbände von Schleswig-Holstein, Vorpommern, Mittelpommern, Hannover, Mecklenburg, Rheinhessen, Westpreußen und Oranienburg. Aber — die „Erwägungen“ blieben zum Schaden der deutschen Imker leider im Stadium der unfruchtbaren Erwägung stehen.

Mit Recht konnte der alte Gühler darum im Tone des Vorwurfs auf der 46. Wanderversammlung der deutschen, österreichischen und ungarischen Bienenwirte 1901 in Breslau sagen (Bienenwirtschaftliches Zentralblatt 1901 Nr. 20): „Würden die deutschen Imker den Weg eingeschlagen haben, den ich ihnen im Jahre 1892 mit meinem „Offenen Brief an die deutschen Imker“ zeigte, in dem ich die Einführung einer Einheitsetikette und eines Einheitsglases empfahl, so würden wir jetzt in der Bekämpfung der Fälschungen und Surrogate einen ganz anderen, besseren Standpunkt einnehmen; denn die verständigen Honigkonsumenten würden nur den Honig kaufen, der unter diesem Etikett zum Verkauf gebracht wird.“

Dagegen hatte Gühler mehr Glück in einer anderen Sache, weil er da nicht auf Kommissionen angewiesen war, sondern durch sein eignes Tun etwas erreichen konnte. Gühler hat das Publikum leider für den flüssigen Honig erzogen. Es muß das bedauert werden, da die deutschen Honige in der überwiegenden Zahl einige Wochen nach der Ernte kandelnd und fest werden. Der flüssige Zustand ist nicht Natur, sondern muß immer wieder durch künstliche Behandlung herbeigeführt werden. Gühler schrieb in der Deutschen Illustrierten Bienenzeitung 1894, Heft 8: „Fängt der Honig an, in den Gläsern wieder zu kristallisieren, so schraube man sie nur ein wenig auf und stelle sie in die Ofenröhre, wonach sehr bald die Kristalle aufgelöst sind; denn ‚blank‘ soll man den Honig stets nur verkaufen, das habe ich bereits wiederholt betont.“ Er wiederholt diese Aufforderung in derselben Zeitschrift im Novemberheft 1894: „Er habe das größere Publikum namentlich mit dem Liefern von blankem, flüssigem Honig erst mehr aufmerksam auf diese schöne Gottesgabe gemacht . . . Die Imker müssen mir auch insofern folgen, daß sie den Honig in Gläsern, wenn er kristallisiert, den Detailverkäufern gegen blanken umtauschen, denn nur in diesem Zustande findet der Honig gern Käufer.“

Unbestreitbare Verdienste hat der alte Gühler aber auf dem Gebiete der Bekämpfung der unlauteren Mägenschaften, auf dem Gebiete des Kunsthonigs. Nachdem schon am 10. März 1887 die Vereine von Württemberg, Bayern, Hessen, Kassel, Wiesbaden, Kreuznach, Westfalen-Rheinland, Pfalz und Elsaß-Lothringen in einer Denkschrift das Reichsamts des Innern um Schutz gegen die immer mehr auftretenden Fälschungen gebeten hatte, stimmte Gühler mit erfreulicher Unermüdlichkeit und Zähigkeit in den

Ruf nach Staatshilfe ein. Auf der Wanderversammlung in Stettin 1889 fand folgender Antrag Gühlers einstimmige Annahme:

„Bei den Behörden mit aller Kraft dahin wirken zu wollen, daß in Deutschland kein anderes Produkt unter dem Namen Honig verkauft werde, welches nicht unveränderter, von den Bienen gewonnener Honig ist.“ Zehn Jahre später schrieb er allerdings bitter: „Es ist mir aber ein Wirken des Präsidiums innerhalb der inzwischen verstrichenen Zeit nicht bekanntgeworden.“ Auf sein Drängen hatte aber der Vorstand des Deutschen Zentralvereins für Bienenzucht durch Petersen am 30. April 1900 eine Eingabe an den Reichskanzler Fürsten zu Hohenlohe-Schillingsfürst gerichtet. Gühler schreibt sich die Vaterschaft dieser Eingabe zu. Es heißt in ihr u. a.: „Mitte der 90er Jahre wurde auf Bitten der Bienenwirte der Einfuhrzoll auf Honig auf 40 RM. je dz erhöht, also dem Zuderzoll gleichgestellt. Dadurch wurde die Einfuhr ausländischen Honigs zwar eingedämmt, der Ausfall der Einfuhr kommt aber nicht den Bienenwirten zugute, ihn hat sich vielmehr die Kunsthonigfabrik zu eigen gemacht, indem sie und nicht die Bienenwirte den Ausfall deden.“ Am Schlusse wird die Bitte ausgesprochen, zu bestimmen, „daß unter dem Namen ‚Honig‘ nur das Produkt der Honigbiene, welches sie von den Blüten, Blättern und Zweigen der Pflanzen sammelt, feilgeboten werden darf; jede Benutzung des Wortes ‚Honig‘ aber für alle Surrogate, künstliche Fabrikate und Zusammensetzungen bei Strafe verboten wird. Die deutschen Bienenwirte verlangen zum Schutze des Naturhonigs etwa daselbe, was den Landwirten zum Schutze der Butter bereits gewährt worden ist.“

Für die Bereinigung des Buttermarktes und für eine klare Abgrenzung von Natur- und Kunstbutter war am 15. Juni 1897 das Gesetz betr. „Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln“ in Kraft getreten. Dieses bestimmte in § 2: „Die Gefäße und äußeren Umhüllungen, in welchen Margarine, Käse oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, müssen an in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Inschrift ‚Margarine‘, ‚Margarinkäse‘, ‚Kunstspeisefett‘ tragen! Die Gefäße müssen außerdem mit einem sichtbaren, bandförmigen Streifen von roter Farbe versehen sein, welcher auf Gefäßen bis zu 35 cm Höhe mindestens 2 cm, bei höheren Gefäßen mindestens 5 cm breit sein muß.“ In § 3 heißt es: „Die Vermischung von Butter oder Schmalz mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zwecke des Handelns mit diesen Mischungen ist verboten.“

Der Inhaber der Leipziger Bienenzeitung, A. Werner, hatte eine Petition verfaßt und einige Tausend Unterschriften gesammelt. Er reichte diese Denkschrift am 1. November 1899 der Reichsregierung ein. In der Begründung wird besonders auf den mittelbaren Nutzen der Bienen durch die Dienste bei der Fremdbestäubung hingewiesen: „Wollte man den indirekten Nutzen, den die Bienenzucht auf diese Weise schafft, in Zahlen fassen, so wären abermals Millionen in Rechnung zu stellen.“ Die Denkschrift schlägt folgende Fassung für einen Gesetzentwurf vor:

§ 1

Honig ist das aus Pflanzensäften stammende und in den Wachszellen abgelagerte Erzeugnis der Honigbiene.

§ 2

Unter dem Namen Honig und seiner Zusammensetzungen dürfen nicht in den Handel gebracht werden alle Erzeugnisse, die aus anderen Stoffen mit oder ohne Zusatz von Honig künstlich hergestellt sind, oder diejenigen Ausscheidungen der Bienen, die durch Füttern derselben mit Zuder und anderen Surrogaten gewonnen werden.“

Wie stark Übertreibungen waren, ergibt sich aus folgendem Vorgang. Das Hamburger Landgericht verurteilte am 17. Mai 1897 zwei Angeklagte wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu 800 RM. Geldstrafe. Sie hatten im Jahre

1896 6202 Zentner Honig aus der Heide verkauft, während die Gesamternte auf 2500—3000 Zentner geschätzt wurde. Das Reichsgericht hat das Urteil am 22. September 1898 bestätigt. Lehzen berichtet dazu im Zentralblatt (1898 Nr. 20): „Dem Reichstage müssen die Imker mit einer Vorlage kommen, daß der Name ‚Honig‘ für Zuder-surrogate nicht gebraucht werden darf. Jetzt vor der Wahl zum Reichstage sind die Kandidaten zu bindenden Erklärungen zu ersuchen, ob sie für uns eintreten wollen. Wer ablehnt, wird nicht gewählt.“

Auf Betreiben Gühlers hatte die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg schon am 30. April 1898 an den Berliner Polizeipräsidenten von Windheim die Bitte gerichtet: „Eine Polizeiverordnung zu erlassen, durch welche die Bezeichnung ‚Honig‘ auf das reine von Bienen gefertigte Produkt der Blütennectarien beschränkt wird . . . Wir bitten jedoch aus denselben Gründen, welche bei Erlaß des zweiten sogenannten Margarinegesetzes bestimmend waren, den Namen Kunstbutter zu vermeiden, dringend den Namen Kunsthonig zu vermeiden.“

Resignierend sagte Gühler auf der 46. Wanderversammlung der deutschen, österreichischen und ungarischen Bienenwirte in Breslau 1901: „Die Behandlung der Petition der Imker im Reichstage, im Reichsgesundheitsamt und seitens des Reichskanzlers war nicht derartig, daß der Polizeipräsident in der versprochenen Weise eingreifen konnte.“ Abschließend sagte Gühler zu den Kämpfen der letzten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts auf dieser Wanderversammlung (Zentralblatt 1901 Nr. 20): „Würden die deutschen Imker den Weg eingeschlagen haben, den ich ihnen schon im Jahre 1892 mit meinem ‚Offenen Brief an die Imker‘ zeigte, in dem ich ihnen die Einführung eines Einheitsetikettes und Einheitsglases empfahl, so würden wir jetzt in der Bekämpfung der Fälschungen und Surrogate einen ganz anderen, besseren Standpunkt einnehmen, denn die verständigen Honigkonumenten würden nur einen Honig kaufen, der unter diesen Etiketten zum Verkauf gebracht wird.“

Ganz ohne Erfolg sind die Bemühungen der Imkerführer aber nicht geblieben. Schon am 17. Juni 1895 hatte der Reichskanzler in einem Rundschreiben die Bundesregierung ersucht, dem Honigmarkte größere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Auch hatte der Polizeipräsident von Berlin am 17. Januar 1897 eine Veröffentlichung erlassen, in der es heißt: „Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß eine Mischung von Rohrzuder, Melasse und Zudersyrup nicht unter der Bezeichnung ‚Honigsyrup‘ feilgehalten und verkauft werden darf.“ Auch die Gerichte mußten sich mit der Angelegenheit beschäftigen, so das Landgericht Amberg am 10. Mai 1890 und das Landgericht Mühlhausen am 20. Januar 1893. Hier wurde beanstandet, daß unter dem Ausdruck „Schweizer Alpenräucherhonig“ ein Gemisch von 40% Bienenhonig und 60% Zudersyrup verkauft worden ist. Die Deutsche Handelszeitung berichtete am 17. Januar 1896 von einer Beleidigungslage einer Kunsthonigfirma gegen einen Imker, der dieser Firma Betrügereien vorgeworfen hatte, weil sie Zuderhonig als Heidehonig verkauft hatte. Der Imker wurde freigesprochen. Ein Licht auf den damaligen Stand unserer Honigsachverständigen wirft ein Teil des Urteils. Ein Gerichtssachverständiger, dem der Honig verdächtig vorkam, der aber außerstande war, durch chemische Analyse eine Fälschung zu ermitteln, übersandte den Honig in kleinen Portionen einer Reihe von Imkern zur Begutachtung. Letztere halten als Sachverständige durchweg den Honig nach Geruch und Geschmack als Kunstprodukt. Aus dem Grunde des Versagens der chemischen Sachverständigen hatte ja auch der Berliner Polizeipräsident von Richthofen am 18. November 1894 an Gühler geschrieben: „Urschriftlich an Herrn H. Gühler, wohlgeboren hier mit dem ergebenen Bemerkten zurück, daß ich in der Sache nichts tun kann, weil die Chemiker nicht imstande sind, Kunsthonig von reinem Bienenhonig zu unterscheiden.“

Nur darum konnten die Gegner durch Dr. H. Claassen in dem Zentralblatt für Zuderindustrie der Welt (mitgeteilt in der Zeitschrift für öffentliche Chemie, 8. September 1898) schreiben lassen: „Die meisten Nektarhonige besitzen einen so starken und

wenig angenehmen Geschmack, daß sie für die meisten Leute wehrlich sind, jedenfalls nach längerem Gebrauch allen Konsumenten widersprechen. Ferner enthalten sie stets sehr große Mengen von Verunreinigungen, so Pollenstaub, Bienenbrut, Reste toter Bienen usw., so daß ihre Haltbarkeit sehr darunter leidet und der Versand nur während der kalten Jahreszeit möglich ist. Jeder, der Honig längere Zeit aufbewahrt hat, wird daher gefunden haben, daß der Honig mit Eintritt der wärmeren Jahreszeit in Gärung aufgeht, wodurch der Geschmack und die Bekömmlichkeit natürlich immer leidet.“ Gähler weist in seinem Aufsatz auf die Notwendigkeit der Schaffung wissenschaftlicher Untersuchungsmethoden hin. In der 46. Wanderversammlung 1901 stellt er es als „erstrebenswertes Ziel hin, eine unumstößliche sichere Feststellung durch den Chemiker“ zu erreichen. Er schlägt darum vor, daß „eine Kommission gewählt wird, welche einleitende Schritte zur Bildung und Verwaltung eines aus freiwilligen Beiträgen zu bildenden und bei der Reichsbank zu deponierenden Fonds in die Hand gibt. Die Kommission hat daher ein Ausschreiben an die Chemiker zu erlassen, daß dieselben in der Konkurrenz zur Findung eines Verfahrens zur sicheren Feststellung darüber, was Honig ist, was nicht, beteiligen“. Der Bericht kündet von „starkem, anhaltendem Beifall“. 6000 Mark wurden als notwendig erachtet. Gähler selbst zeichnete sofort 200 Mark.

Der gesamte Stand des Kampfes um den deutschen Honigmarkt um die Jahrhundertwende läßt sich in folgenden Sätzen zusammenfassen:

1. Eine machtvolle geschlossene Organisation fehlt, um das als richtig Erkannte durch Selbsthilfe durchzusetzen.
2. Die Organisation ist auch nicht stark genug, um eine wirksame Staatshilfe auszulösen.
3. Das Nahrungsmittelgesetz von 1878 hat sich als unzureichend erwiesen.
4. Die Stellung der Imterschaft gegenüber Verfehlungen im Kunsthonighandel ist mangels des Tiefstandes der wissenschaftlichen Untersuchungs- und Erkennungsmethoden zu schwach.
5. Langsam wird auch die Gefahr des ausländischen Wettbewerbs sichtbar.

Das Ausland war zum Teil weiter. Durch Landesbeschluß vom 15. Oktober 1897 sollte in der Schweiz ein Lebensmittelgesetz erlassen werden. In den bis dahin schon vorhandenen geltenden Verordnungen in 12 Kantonen war gemeinsam die Begriffsbestimmung für Honig, als welcher nur reiner, unverseähter, von den Bienen bereiteter Naturhonig gelten sollte. Unbestimmte Bezeichnungen, wie Tafelhonig, Schweizer Honig usw. werden nur für reinen Schweizer Bienenhonig zugelassen. In Italien wurde durch Artikel 131 des Reglements für den inneren Verkehr betr. die sanitäre Überwachung der Nahrungsmittel vom 3. August 1890 der Verkauf von Honig verboten, welcher verändert oder von Natur schädlich oder mit Wasser, Stärkezucker, Melasse, Dextrin, Saccharin oder mit anderen organischen oder mineralischen Stoffen verfälscht ist. In Belgien blieb durch Verordnung vom 27. April 1896 die Bezeichnung Honig lediglich für den Süßstoff vorbehalten, welcher durch die Bienen aus den Honigkästen der Blüten oder anderen aus Pflanzen angesammelten Säften erzeugt wird.

Diese Erkenntnisse am Abschluß des alten Jahrhunderts ergaben sogleich die Aufgaben für die kommenden Jahrzehnte:

1. Schaffung einwandfreier wissenschaftlicher Untersuchungsmethoden;
2. Herbeiführung ausreichender Gerichtsentscheidungen zur Weiterführung des Rechts;
3. Schaffung eines Honiggesetzes, bzw. von Verordnungen oder Begriffsbestimmungen über Honig und Kunsthonig;
4. Erfämpfung der Deklarationspflicht, einer Kennzeichnungspflicht nach der geographischen Herkunft;

5. Schaffung einer einheitlichen, kraftvoll und zielbewußt geführten Organisation der deutschen Imkerschaft zur Auslösung von Selbst- und Staatshilfe.

Sind diese Aufgaben erkannt, angepaßt und gelöst worden?

Wie bedeutsam gerade die Schaffung einwandfreier, wissenschaftlicher Untersuchungsmethoden war, zeigt der dritte Verwaltungsbericht des Königlichen Polizeipräsidentiums Berlin für die Jahre 1891 bis 1900. Es heißt hier:

„... Honig. Der Verkehr mit Kunsthonig hat in der Berichtszeit eine nicht unbedeutende Ausdehnung angenommen. Der Honig wird mit Produkten der Zuckersfabrikation, in neuester Zeit mit sogenanntem Schleim- oder Invertzucker verfeßt und unter dem Namen Heidehonig, Tafelhonig oder anderen in den Handel gebracht. Da der Chemiker nicht imstande ist, den Invertzucker mit Bestimmtheit von dem im natürlichen Honig enthaltenen Schleinzucker zu unterscheiden, so stand man diesen Fälschungen bisher machtlos gegenüber, obgleich bei nachgewiesener Fälschung das Nahrungsmittelgesetz die nötigen Handhaben zur Bestrafung bieten würde. Im Jahre 1900 legte die Regierung in der Petitionskommission ein Gutachten des Kaiserl. Gesundheitsamtes vor, welches ausführte, daß der von den Vereinigungen der Bienenzüchter und Imker geforderte Deklarationszwang auch nichts nützen könne, wenn die Fälschung nicht sicher nachzuweisen sei.

In einem Erlasse vom 30. August 1900 wiesen die Minister des Innern, für Landwirtschaft und der Medizinalangelegenheiten darauf hin, daß das Nahrungsmittelgesetz zur Bekämpfung der Fälschungen hinreichende Handhaben biete, daß der Überwachung des Verkehrs mit Honigpräparaten besondere Aufmerksamkeit zuwenden sei, und daß einem aus Imkerkreisen stammenden Vorschlage gemäß zur Nachweisung von Honigverfälschungen nicht lediglich Nahrungsmittelchemiker, sondern auch durch praktische Erfahrungen berufene Sachverständige zuzuziehen seien, welche durch Probe mit Zunge und Geruch reinen Naturhonig von verfälschter oder nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen. Dieser Anregung entsprechend wurden von Oktober 1900 an monatlich zehn Proben untersucht. Gelangte einer der beiden Sachverständigen zum Urteil, daß eine Verfälschung vorlag, so wurden zwei bis drei weitere Proben anderen Sachverständigen zur nochmaligen Zungen- und Geruchsprobe zugestellt. Es sei noch erwähnt, daß die Gutachten des Chemikers sich mit denjenigen der anderen Sachverständigen nicht immer deckten.“

Trotz der schwachen Stellung wurde aber die Petition der Leipziger Bienenzeitung und des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen in der Petitionskommission dem Reichskanzler zur Erwägung und in der Plenarsitzung des Reichstags vom 3. Mai 1901 sogar zur Berücksichtigung überwiesen. Auch der Preußische Landtag überwies die Petition des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen in Bonn auf einstimmigen Antrag der Agrarkommission der Königlichen Staatsregierung zur Berücksichtigung. Auch die Bundesstaaten begannen, sich mit der Frage des Honigs eingehender zu beschäftigen. Am 30. August 1901 erschien folgender Runderlaß Preußens, unterzeichnet von den Ministerien für Landwirtschaft, geistliche Angelegenheiten und Inneres:

„Es ist in neuerer Zeit der zunehmende Verkehr mit verfälschtem und nachgemachtem Honig zur Sprache gekommen und auf die Schädigungen hingewiesen worden, welche den Bienenzüchtern hierdurch zugefügt werden. In Eingaben, die dem Reichstage und dem Bundesrate zugegangen sind, wurde der Erlaß eines Sondergesetzes beantragt, welches den Deklarationszwang für Kunsthonig einführt und die Bezeichnung der künstlichen Ersatzmittel für Honig mit irreführenden Namen verbietet. In den Beratungen im Bundesrate und von dem Regierungskommissar in der Petitionskommission des Reichstags ist geltend gemacht worden, daß ein Bedürfnis für eine gesetzliche Sonderregelung des Verkehrs mit Honig und dessen Ersatzmitteln nicht anzuerkennen sei, und daß mit den durch das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 gebotenen Handhaben,

wenn sie allgemein und mit Nachdruck zur Anwendung gelangen, die in Frage stehenden Mißstände ausreichend bekämpft werden könnten.

In der Tat ergibt das von dem Kaiserlichen Gesundheitsamt gesammelte Material, daß nach der Rechtsprechung das Nahrungsmittelgesetz genügt hat, um Honigverfälschungen und den betrügerischen Handel mit verfälschtem oder nachgemachtem Honig strafrechtlich zu ahnden.

Wenn der Vertrieb verfälschten und nachgemachten Honigs anscheinend dennoch in beträchtlichem Umfange stattfindet, so wird dies überwiegend dem Umstande zuzuschreiben sein, daß der Handel mit Honig noch nicht genügend überwacht wird, während die Feststellung von Verfälschungen auf chemischem Wege oft großen Schwierigkeiten begegnet. Dem ersteren Mangel wird durch die Anordnung häufigerer Probe-Entnahmen und Untersuchungen seitens der Nahrungsmittel-Polizeibehörden abgeholfen werden können. Insbesondere wird es sich empfehlen, denjenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen, die unter zu Täuschungen leicht Anlaß gebenden Bezeichnungen oder fremd klingenden Namen in den Verkehr gebracht werden, erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu lassen. Um den Schwierigkeiten in der zweiterwähnten Richtung zu begegnen, erscheint der aus Intertreisen stammende Vorschlag erwägenswert, zur Nachweisung von Honigverfälschungen sich nicht ausschließlich der Nahrungsmittelchemiker zu bedienen, sondern auch solche, durch praktische Erfahrungen und Zuverlässigkeit sich auszeichnende Sachverständige zu Hilfe zu nehmen, die durch die Geruchs- und Zungenprobe reinen Naturhonig von verfälschter und nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen.

Wir ersuchen hiernach die mit dem Vollzuge des Nahrungsmittelgesetzes betrauten Organe mit entsprechender Anweisung zu versehen.

Sollten bei den dortseits getroffenen Maßnahmen Fabrikationsstellen ermittelt werden, in denen in größerem Umfange als eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu betrachtende Bearbeitung des Honigs stattfindet oder Nachahmungen von diesem angefertigt werden, so wollen Sie uns Namen und Sitz dieser Betriebe sowie, wenn möglich, auch ihre annähernde Jahresproduktion in den letzten Jahren mitteilen."

Das Ministerium des Innern in Württemberg brachte am 18. August 1900 folgenden Erlaß an die Oberämter heraus:

„Nachdem in Eingaben an den Reichstag und Bundesrat wiederholt auf die beklagenswerten Schädigungen, welche den deutschen Bienenzüchtern durch den Handel mit nachgemachtem und verfälschtem Honig zugefügt werden, hingewiesen und um Abhilfe gebeten worden ist und der Vertrieb solcher Erzeugnisse in der Tat in weitem Umfange stattzufinden scheint, sieht sich das Ministerium veranlaßt, die Polizeibehörden unter Hinweis auf den Ministerialerlaß vom 9. Oktober 1895 Nr. 15038 (Amtsbl. S. 399) aufs neue anzuweisen, den Handel mit Honig in verschärfter Weise zu überwachen und insbesondere denjenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen, welche unter zu Täuschungen leicht Anlaß gebenden Bezeichnungen oder fremd klingenden Namen in den Verkehr gebracht werden, erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden, in den geeignet erscheinenden Fällen Proben der Ware entnehmen und solche einer sachverständigen Untersuchung unterwerfen zu lassen, gegen Honigverfälschungen und den betrügerischen Handel mit verfälschtem oder nachgemachtem Honig aber strafrechtliches Einschreiten auf Grund der Bestimmungen der §§ 10 ff. des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 (RGBl. S. 145) herbeizuführen.

Sollten Fabrikationsstellen ermittelt werden, in denen in größerem Umfange eine als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu betrachtende Bearbeitung des Honigs stattfindet oder Nachahmungen von Honig angefertigt werden, so ist dem Ministerium darüber Anzeige zu erstatten."

Am 25. August 1900 erließ das Ministerium des Innern von Sachsen folgenden Erlaß:

„Wie in einer Reihe deutscher Bundesstaaten ist auch seitens des Ministeriums des

Innern im Jahre 1895 (Generalverordnung vom 25. Juli 1895), Fischers Zeitschrift, Bd. 17 S. 44) eine Anweisung dahin erlassen worden, daß dem Handel mit Honig von den Polizeibehörden eine erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet und gegen etwa vorkommende Zuwiderhandlungen gegen das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 strafrechtlich eingeschritten werde. Gleichwohl scheint der Vertrieb verfälschtem und minderwertigem Honigs in weitem Umfange fortzudauern. In Eingaben, welche vor einiger Zeit dem Reichstag und Bundesrat zugegangen sind, ist von neuem auf die beklagenswerten Schädigungen, welche den deutschen Bienenzüchtern durch den Handel mit nachgemachtem und verfälschtem Honig zugefügt werden, hingewiesen und dringend um Abhilfe gebeten worden. Insbesondere wird der Erlaß eines Sondergesetzes beantragt, welches den Deklarationszwang für Kunsthonig einführt und die Bezeichnung der künstlichen Ersatzmittel für Honig mit irreführenden Namen verbietet. Die an den Reichstag gerichteten Eingaben sind in der Petitionskommission, welche vorgeschlagen hat, sie dem Herrn Reichstanzler zur Erwägung zu überweisen, verhandelt worden, im Plenum jedoch nicht mehr zur Beratung gelangt. Den an den Bundesrat gerichteten Eingaben ist laut Bundesratsbeschuß vom 29. März d. J. eine Folge nicht gegeben worden.

Im Bundesrate sowie von dem Regierungskommissar in der Petitionskommission des Reichstages ist geltend gemacht worden, daß ein Bedürfnis für eine gesetzliche Sonderregelung des Verkehrs mit Honig und dessen Ersatzmitteln nicht anzuerkennen sei und daß mit den durch das Nahrungsmittelgesetz gebotenen Handhaben, wenn sie allgemein und mit Nachdruck zur Anwendung gebracht werden, die in Frage stehenden Mißstände ausreichend bekämpft werden könnten. Diese Auffassung vertritt auch das Kaiserliche Gesundheitsamt. In einer daselbst ausgearbeiteten Denkschrift und in ihren Beilagen werden u. a. die über Honigfälschungen ergangenen, gerichtlichen Entscheidungen, welche zur Kenntnis des Gesundheitsamtes gelangt sind, aufgeführt. Unter diesen bietet besonderes Interesse ein durch reichsgerichtliche Erkenntnis vom 22. September 1928 bestätigtes Urteil des Landgerichts zu Hamburg vom 17. Mai 1898. In diesem Prozesse handelte es sich um einen „Tafelhonig“, welcher aus 30% bzw. 40% Bienenhonig und aus 70% bzw. 60% Zuderlösung bestand. Obgleich dieses Gemisch von den chemischen Sachverständigen nach seinen chemischen Bestandteilen als dem natürlichen Honig völlig gleichwertig erachtet wurde, erblickte das Gericht die Verschlechterung in der Verminderung des dem Bienenhonig eigenartigen, nach allgemeiner Auffassung wesentlichen Aromas. Hiernach ist in dem Zusätze eines anderen Stoffes eine Verfälschung des Honigs im Sinne von §§ 10 und 11 des Nahrungsmittelgesetzes zu erblicken. Hinsichtlich des weiteren in dem angezogenen § 10 aufgestellten Erfordernisses, daß die Verfälschung „zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr“ geschehe, geht das erwähnte Urteil des Landgerichts von der Anschauung aus, daß dieser Zweck von dem Fabrikanten nicht bloß dann verfolgt wird, wenn der unmittelbare Abnehmer (der Händler) über die wahre Beschaffenheit des Nahrungs- oder Genussmittels in Unkenntnis gelassen wird, sondern auch dann, wenn die Fabrikation bewußtmaßen dazu dient, trotz einer Aufklärung des unmittelbaren Abnehmers das aus der Hand dieses Abnehmers — sei es unmittelbar oder mittelbar — erwerbende Publikum zu täuschen.

Hieraus ergibt sich, daß es nach der Rechtsprechung bisher in der Tat möglich war, auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes Honigverfälschungen und den Handel mit verfälschtem oder nachgemachtem Honig strafrechtlich zu ahnden.

Wenn der Vertrieb solcher Erzeugnisse anscheinend dennoch in beträchtlichem Umfange stattfindet, so wird dies überwiegend darauf zurückzuführen sein, daß einerseits der Handel mit Honig noch nicht genügend überwacht wird, und andererseits die Feststellung von Honigfälschungen auf chemischem Wege oft großen Schwierigkeiten begegnet. Dem ersteren Mangel wird durch die Anordnung häufigerer Probeentnahmen und Untersuchungen seitens der Nahrungsmittel-Polizeibehörden abgeholfen werden können. Insbesondere wird es sich empfehlen, entsprechend dem in dem auszugsweise beifolgenden Berichte des Gesundheitsamtes an den Staatssekretär des Innern vom

26. Februar d. J. gemachten Vorschläge denjenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen, welche unter zu Täuschungen leicht Anlaß gebenden Bezeichnungen oder fremd klingenden Namen in den Verkehr gebracht werden, erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden zu lassen. Um den Schwierigkeiten in der zweiterwähnten Richtung zu begegnen, erscheint der aus Imterkreisen stammende Vorschlag erwägenswert, zur Nachweisung von Honigverfälschungen sich nicht ausschließlich der Nahrungsmittelchemiker zu bedienen, sondern auch solche, durch praktische Erfahrungen und Zuverlässigkeit sich auszeichnende Sachverständige zu Hilfe zu nehmen, die durch die Geruchs- und Zungenprobe reinen Naturhonig von verfälschter oder nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen.

Die Polizeibehörden sind demgemäß zu einer besonders scharfen Kontrolle des Verkehrs mit Honig unter Beachtung der oben entwickelten Gesichtspunkte und insbesondere zu häufigerer Entnahme von Proben zu Untersuchungszwecken erneut anzuhalten.

Über den Erfolg der ergriffenen Maßregeln ist bis zum 1. Juli 1901 Bericht zu erstatten. Sollten Fabrikationsstellen ermittelt werden, in denen in größerem Umfang eine als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu betrachtende Bearbeitung des Honigs stattfindet oder Nachahmungen von Honig angefertigt werden, so ist über den Namen und den Sitz dieser Betriebe und — wenn möglich — auch über ihre annähernde Jahresproduktion Anzeige zu erstatten.“

Hessen schloß sich dem Vorgehen am 11. August 1900 mit einem ähnlichen Erlaß an die Kreisämter an:

„Nach einer Mitteilung des Reichsanzlers scheint der betrügerische Handel mit verfälschtem und minderwertigem Honig in weitem Umfang fortzudauern und den Deutschen Bienenzüchtern bedauernswerte Schädigungen zuzufügen. Da der Erlaß eines besonderen Spezialgesetzes zur Abwehr dieser Mißstände nicht in Aussicht genommen ist, wird es sich empfehlen, den Verkehr mit Honig innerhalb des Rahmens der allgemeinen Nahrungsmittelkontrolle schärfer überwachen zu lassen und zur Prüfung der erhobenen Honigproben nicht nur die chemischen Untersuchungsämter, sondern auch solche Sachverständige zuzuziehen, welche sich durch praktische Erfahrungen und Zuverlässigkeit die Fähigkeit erworben haben, reinen Naturhonig von Verfälschungen durch die Geruchs- und Zungenprobe zu unterscheiden.

Sollte in einem Kreise die Erzeugung oder der Handel mit Honig oder honigähnlichen Kunstprodukten in erheblicherem Maße stattfinden, so sehen wir Mitteilung darüber binnen 4 Wochen entgegen, wenn möglich unter Angabe der Jahresproduktion.“

Anhalt folgte am 5. Oktober 1900 mit einem Erlaß an die Kreisdirektionen und Polizeiverwaltungen:

„Durch Verfügung vom 7. November 1895 — 7318 I — haben wir die Kreispolizeibehörden angewiesen, den Vertrieb minderwertigen, gefälschten und gesundheits-schädlichen Honigs, sog. Kunsthonigs, besonders zu überwachen und bei etwaigen Zuwiderhandlungen gegen das Nahrungsmittelgesetz ein strafrechtliches Einschreiten herbeizuführen. In letzterer Beziehung ist uns bisher nur von einer Behörde berichtet worden.

Der betrügerische Handel mit Honig scheint in weitem Umfang fortzudauern, denn in Eingaben, welche dem Reichstage und dem Bundesrate zugegangen sind, ist von neuem auf die bellagenswerten Schädigungen, welche den deutschen Bienenzüchtern durch den Handel mit nachgemachtem und verfälschtem Honig zugefügt werden, hingewiesen und dringend um Abhilfe gebeten worden. Bundesrat und Reichstag haben jedoch geltend gemacht, daß für die erbetene gesetzliche Sonderregelung des Verkehrs mit Honig und dessen Ersatzmitteln ein Bedürfnis nicht anzuerkennen sei, und daß mit den durch das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 gebotenen Handhaben, wenn sie allgemein und mit Nachdruck angewandt werden, die in Frage stehenden Mißstände ausreichend bekämpft werden könnten. Diese Auffassung vertritt auch das Kaiserliche Gesundheitsamt. Wenn trotz dieser ausreichenden Strafbestimmungen der Vertrieb von Erzeugnissen verfälschten Honigs anscheinend in beträchtlichem Umfang statt-

findet, so wird dies überwiegend dem Umstande zuzuschreiben sein, daß der Handel mit Honig noch nicht genügend überwacht wird, während die Feststellung von Honigverfälschungen auf chemischem Wege oft großen Schwierigkeiten begegnet.

Auf Anregung des Herrn Reichstanzlers weisen wir daher die Kreispolizeibehörden behufs schärferer Überwachung des Verkehrs mit Honig hierdurch an:

1. Häufigere Proben von Honig zu entnehmen und Untersuchungen anzuordnen, wobei insbesondere diejenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen auszuwählen sind, welche unter leicht zu Täuschungen Anlaß gebenden Bezeichnungen oder fremdklingenden Namen in den Verkehr gebracht werden. Für Honig und Erzeugnisse, die unter Verwendung von Honig hergestellt sind, gelten folgende beim Kaiserlichen Patentamt angemeldete Wortzeichen: Viktoria-Honig, Zenith, Fundamenta, Frame-Food, Cellensia, Harry, Erica, Cellonia, Cellini, Pompösia, Apropos, Unitose, Delica; Delicador, Tropon, Plasmon. Dieselben dürften wohl in den meisten Fällen für Honigpräparate und nur selten für Naturhonige verwendet werden. Zur Bezeichnung von Kunsthonigen sind im ganzen 10 Zeichen eingetragen.

Lüds Gesundheits-Kräuterhonig und Harzer Zuderrübensaft sind als Bezeichnungen anzusehen, die über die Natur des Produkts, welches sie deuten, Zweifel nicht aufkommen lassen; auch Phantasiennamen, wie Traubelin, Gijla, Sanjana weisen nicht darauf hin, daß es sich um reinen Naturhonig handele. Anders liegen jedoch die Verhältnisse bei der Anwendung von Benennungen, wie Bienose, Meltose, Centrinat, Centril, Centriné (die letzteren drei von dem Norddeutschen Honig- und Wachs- und Kerzenwerk zu Bisselhövede gebraucht, welches sich selbst als Groß-Imkerei bezeichnet). Durch derartige Bezeichnungen kann in dem Publikum sehr wohl der Glaube erweckt werden, daß es Bienenhonig laufe, während es sich in Wirklichkeit um Honigersatz oder um Mischungen von Naturhonig mit Invert-Raffinade oder Stärkezucker handelt. Überdies erscheinen diese Wortzeichen deswegen um so bedenklicher, als sie zum Teil wie „Centril“ sowohl für alle Sorten Naturhonige wie auch für die von derselben Firma (Norddeutsches Honig- und Wachs- und Kerzenwerk) vertriebenen Misch- und Kunsthonige finden sollen.

Die unter den 5 letztgenannten Bezeichnungen verkauften Produkte empfehlen wir daher der besonderen Überwachung.

2. Zur Nachweisung von Honigverfälschungen sich nicht ausschließlich der Nahrungsmittelchemiker zu bedienen, sondern auch solche, durch praktische Erfahrungen und Zuverlässigkeit sich auszeichnende Sachverständige zu Hilfe zu nehmen, die durch die Geruchs- und Zungenprobe reinen Naturhonig von verfälschter und nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen.

Als solche geeignete Sachverständige aus Imkercreisen sind uns von dem Vorsitzenden des Anhaltischen Bienenzüchtervereins, Herrn Ortschulzen und Gutsbesitzer Arnold Jahn in Baasdorf, der sich selbst den Behörden bereitwilligst zur Verfügung stellt, folgende Personen vorgeschlagen: . . .

Wir veranlassen die Kreispolizeibehörden daher, die Genannten als Sachverständige bei Honiguntersuchungen mit heranzuziehen.

Über die hierbei gemachten Erfahrungen und Erfolge sehen wir binnen Jahresfrist einem Berichte entgegen.“

Auch das kleine Mecklenburg-Strelitz griff durch den Erlaß vom 30. August 1900 ein:

„Bei dem fortdauernden umfangreichen Betriebe von verfälschtem und nachgemachtem Honig ist eine schärfere Beaufsichtigung des Verkehrs mit Honig durch die Polizeibehörden geboten.

Unter Bezugnahme auf die Bekanntmachung vom 5. Juli 1895 — Offic. Anzeiger Nr. 21 — werden die Ortspolizeibehörden hierdurch aufgefordert, die durch das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 gebotenen Handhaben mit größerem Nachdruck zur Anwendung zu bringen, insbesondere durch die Anordnung häufigerer Probeentnahmen und Untersuchung der Proben eine strengere Überwachung des Handels mit Honig eintreten zu lassen.

Erhöhte Aufmerksamkeit ist besonders denjenigen Honigsorten und honigähnlichen Zubereitungen zuzuwenden, welche unter leicht zu Täuschungen Anlaß gebenden Bezeichnungen oder fremd klingenden Namen (wie Bienose, Meltose, Centrinat, Centril, Centriné) in den Verkehr gebracht werden.

Wegen der oft schwierigen Feststellung von Honigverfälschungen auf chemischem Wege wird den Ortspolizeibehörden anheimgegeben, zur Nachweisung solcher Verfälschungen sich nicht ausschließlich der Nahrungsmittelchemiker zu bedienen, sondern auch zuverlässige, praktisch erfahrene Sachverständige zu Hilfe zu nehmen, die durch die Geruchs- und Zungenprobe reinen Naturhonig von verfälschter und nachgemachter Ware zu unterscheiden verstehen.

Sollten bei Ausübung der Kontrolle des Verkehrs mit Honig Fabrikationsstellen ermittelt werden, in denen in größerem Umfange eine als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu betrachtende Bearbeitung des Honigs stattfindet oder Nachahmungen von Honig angefertigt werden, so haben die Ortspolizeibehörden der unterzeichneten Landesregierung über Namen und Sitz dieser Betriebe unter Angabe ihrer annähernden Jahresproduktion in den letzten Jahren Anzeige zu erstatten."

Die Rundfragen des Reiches und der Länder und die Vorstöße seitens imperialer Verbände waren notwendig gewesen. Das zeigte der preussische Ministerialerlaß betr. den Verkehr mit gefälschtem oder nachgemachtem Honig vom 29. November 1902:

„Nach Prüfung der auf die Verfügung vom 30. August 1900 eingegangenen Berichte über den Verkehr mit gefälschtem und nachgemachtem Honig ersuchen wir unter Bezugnahme auf die Ausführungen in dem bezeichneten Erlaß ergebenst, die Herstellungs- und Verkaufsstätten für künstlichen Honig streng überwachen zu lassen und bei der Feststellung von Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 mit Nachdruck auf eine strenge Bestrafung der Schuldigen hinzuwirken.“

Ein weiterer Vorstoß erfolgte im Reichstage gelegentlich der Beratung des Haushalts des Kaiserlichen Gesundheitsamtes für das Rechnungsjahr 1904. Es heißt in dem amtlichen Bericht:

Auf die Frage des Abgeordneten Dr. Bärwinkel, ob es zur Zeit möglich sei, Kunsthonig von Bienenhonig mit Sicherheit zu unterscheiden, so daß man gesetzgeberisch gegen Kunstprodukte vorgehen könne, und auf dessen Anregung, über den Stand der Faulbrut der Bienen im Deutschen Reiche Erhebungen anstellen zu lassen, erwiderte der Staatssekretär des Innern, Dr. Graf v. Posadowsky-Wehner:

„Es ist heute auch die Frage des Honigs berührt. Ja, meine Herren, das ist mir sehr wohl bekannt, daß sehr viel Honig verkauft wird, der nicht Naturhonig ist, und ich warne jeden, zu glauben, wenn er etwa in Schweizer Hotels oder sonst irgendwo sogenannten „Honig“ erhält, das immer für Naturhonig zu halten. (Sehr richtig! rechts.) Das behaupten die Gastwirte selbst nicht, daß das Naturhonig ist. Ich entsinne mich, daß wir einmal im Bundesrat diese Sache geprüft haben. Da waren Proben von Naturhonig und von Kunsthonig ausgestellt; es war aber ganz unmöglich, weder nach Geruch noch nach Geschmack oder Farbe zu entscheiden: was ist Naturhonig und was ist Kunsthonig?

Aber wir brauchen dazu kein besonderes Gesetz, um jemanden zu bestrafen, der Kunsthonig für Naturhonig ausgibt. Leider haben wir indes jetzt noch keine sichere chemische Analyse, um festzustellen, was Naturhonig und was Kunsthonig ist; denn „Honig“ ist ein sehr allgemeiner Begriff. Der Honig, der von Havanna kommt, ist in seiner chemischen Zusammensetzung und nach Farbe und Geruch etwas wesentlich anderes als Honig, der auf der Lüneburger Heide erzeugt wird, weil einfach die Ernährung der Bienen eine ganz andere ist. Aber sowie wir einmal im Besitz einer ausreichenden chemischen Analyse sein werden, um Kunsthonig von Naturhonig sicher zu unterscheiden, bietet meines Erachtens das Nahrungsmittelgesetz vollkommen ausreichende Handhaben, um sich gegen diese Täuschungen sicherzustellen.

Die Krankheit der Faulbrut der Bienen ist Gegenstand einer umfassenden Umfrage bei den verbündeten Regierungen gewesen. Wir haben auch eine Statistik darüber aufgestellt; aber ich halte diese Statistik, offen gesagt, für eine ziemlich mangelhafte, weil das eben eine Krankheit ist, die nur in den seltensten Fällen zur Anzeige kommt. Wir studieren diese Frage in der Biologischen Abteilung des Gesundheitsamts. Es werden dort sogar Bienenstöcke gehalten, um die Natur der Krankheit zu erforschen; aber bisher ist insbesondere nicht festgestellt, auf welche Weise sich diese Krankheit von einem Bienenschwarm auf einen anderen überträgt. Ich hoffe indes, die Natur dieser Krankheit und die Bedingungen ihrer Übertragbarkeit sicher zu ergründen.“

Am 22. Mai 1905 erschien ein preußischer Ministerialerlaß betr. den Verkehr mit gefälschtem und nachgemachtem Honig:

„Die auf unsern Runderlaß vom 29. November 1902 erstatteten Berichte über den Verkehr mit gefälschtem und nachgemachtem Honig lassen erkennen, daß die Notwendigkeit einer strengen Überwachung der Herstellungs- und Verkaufsstätten für künstlichen Honig nach wie vor fortbesteht. Für die Frage des Einschreitens gegen den Verkehr mit nicht reinem Naturhonig auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes ist das Urteil der 4. Strafkammer des Landgerichts I Berlin vom 14. Januar 1904 und die dieses Urteil im wesentlichen bestätigende Entscheidung des II. Strafsenats des Reichsgerichts vom 14. Juni 1904 von Bedeutung.“

Er wurde am 1. April 1908 durch folgenden Ministerialerlaß ergänzt:

„Aus den auf unsern Runderlaß vom 27. Mai 1905 eingegangenen Berichten haben wir gern ersehen, daß in allen Bezirken dem Verkehre mit Honig zur Verhinderung von Übervorteilung des Publikums durch minderwertige, verfälschte und nachgemachte Erzeugnisse Beachtung geschenkt und vielfach eine Besserung der Handelsverhältnisse erzielt worden ist. Ew. usw. ersuchen wir, den Honigverkehr auch weiter im Auge zu behalten; wir vertrauen, daß die in der Durchführung begriffene Verstärkung der Nahrungsmittelkontrolle ein erfolgreiches Vorgehen gegen noch vorhandene Mißstände erleichtern wird. Usw. Jedenfalls muß verlangt werden, daß Fälschungen und Nachahmungen von Honig in unzweideutiger Weise als solche im Handel erkennbar gemacht werden.“

Auch Württemberg meldete sich zu Worte.

„In der Sitzung der Zweiten Kammer vom 11. Mai 1907 wurde nachstehender Antrag betr. den Verkehr mit Wein und Honig einstimmig angenommen:

Antrag, betr. den Verkehr mit Honig:

„Die Kammer wolle beschließen: die K. Staatsregierung zu ersuchen, bei Revision des Gesetzes über den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln im Bundesrat dafür einzutreten, daß die Deklarationspflicht für Kunsthonig eingeführt wird.“

Das Ausland suchte mit Verordnungen und Gesetzen eine Vereinigung des Honigmarktes herbeizuführen.

Rumänien brachte am 31. Juli und 13. August 1908 eine Verordnung betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln und Getränken heraus, in der es Titel XIV. Artikel 225 hieß:

„Als Honig darf nur natürlicher, von Bienen stammender, mit anderen Stoffen irgendwelcher Art und irgendwelcher Herkunft nicht vermischter Honig verkauft werden.

Seine Zusammensetzung muß derjenigen des Honigs an dem Orte der Herkunft und der Jahreszeit entsprechen.“

Österreich bestimmte durch Erlaß des Ministeriums des Innern betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 29. März 1909 folgendes:

„Honigbutter oder Butterhonig. Als ‚Honigbutter‘ oder ‚Butterhonig‘ darf nur eine Mischung bezeichnet werden, welche ausschließlich reinen Naturhonig und reine Naturbutter enthält.“

Die Schweiz schnellte mit der Verordnung des Bundesrates betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 29. Januar 1909 auf Grund des Gesetzes betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezem-

ber 1905 weit über den Stand des deutschen Honigrechts hinaus. Sie brachte damals schon die Deklarationspflicht für Auslandshonig.

Die Verordnung lautet:

„VIII. Honig und Honigsurrogate.

Art. 87. Unter der Bezeichnung Honig darf nur der reine, unvermischte Bienenhonig in den Verkehr gebracht werden.

Art. 88. Honig, welcher durch künstliche Fütterung der Bienen mit Zuder oder zuderhaltigen Stoffen erzeugt worden ist, muß als Zuderhonig deklarieren werden.

Art. 89. Ausländische Honige dürfen nur unter Angabe des Ursprungslandes in den Verkehr gebracht werden.

Die Gefäße, in welchen ausländischer Honig feilgehalten wird, müssen an leicht sichtbarer Stelle in deutlichen, nicht verwischbaren, mindestens 2 cm hohen schwarzen Buchstaben auf hellem Grunde die Angabe des Ursprungslandes tragen.

In Ausschreibungen und Rechnungen, die sich auf ausländischen Honig beziehen, muß das Ursprungsland angegeben werden.

Mischungen von ausländischem Honig mit Schweizerhonig sind wie ausländischer Honig zu behandeln.

Art. 90. Bei der Beurteilung von Honig ist außer auf die chemische Zusammensetzung auch auf das Aussehen, den Geruch und den Geschmack Rücksicht zu nehmen.

Art. 91. Honig, welcher mehr als 20% Wasser enthält, darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Art. 92. In Gärung befindlicher, sauer gewordener, sonstwie verdorbener Honig darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Verunreinigter Honig darf nicht im Kleinverkehr abgegeben werden.

Art. 93. Honigsurrogate, sowie Mischungen von Honigsurrogaten mit Honig dürfen nur unter der Bezeichnung Kunsthonig in den Verkehr gebracht werden.

Bezeichnungen, wie Tafelhonig, Schweizerhonig u. dgl. sind, sofern es sich nicht um reinen Honig handelt, verboten.

Art. 94. Zusatz von Konservierungsmitteln, künstlichen Süßstoffen, fremden Farbstoffen, Stärkemehl oder Mineralsubstanzen zu Kunsthonig ist verboten.

Kunsthonig darf bis zu 4 cg schweflige Säure pro Kilogramm ohne Deklaration enthalten.

Art. 95. Kunsthonig darf nicht mehr als 20% Wasser enthalten.

Art. 96. In irgendeiner Weise verunreinigter, in Gärung befindlicher, sauer gewordener oder sonstwie verdorbener Kunsthonig darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Art. 97. Die Gefäße, in denen Honigsurrogate oder Mischungen solcher mit Honig in den Verkehr gebracht werden, müssen an leicht sichtbarer Stelle in mindestens 2 cm hohen schwarzen Buchstaben auf hellem Grunde die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift ‚Kunsthonig‘ tragen.

Art. 98. In Ausschreibungen, Rechnungen und Frachtbriefen, die sich auf Honigsurrogate oder auf Mischungen solcher mit Honig beziehen, muß die Bezeichnung ‚Kunsthonig‘ angewendet werden.

Diese Bestimmung gilt auch für die Speisekarten der Gasthöfe, Wirtschaften und Kostgebereien.

Art. 99. In allen Verkaufslökalen von Honigsurrogaten oder Mischungen solcher mit Honig muß an leicht sichtbarer Stelle die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift ‚Verlauf von Kunsthonig‘ in mindestens 5 cm hohen schwarzen Buchstaben auf weißem Grunde angebracht sein.

Art. 100. Wer Honigsurrogate gewerbsmäßig herstellen will, hat davon der kantonalen Gesundheitsbehörde Anzeige zu machen und sämtliche für diesen Betrieb bestimmte Räume anzugeben.

In diesen Betrieben muß ein Eingangsbuch über Art, Menge und Herkunft der Rohstoffe und ein Ausgangsbuch über Art, Menge und Empfänger der Ware geführt

werden. Die Gesundheitsbehörden sind berechtigt, von diesen Büchern jederzeit Einsicht zu nehmen.“

Frankreich gab auf Grund des Gesetzes vom 1. August 1905 betr. „Die Unterdrückung des Betruges beim Warenhandel und die Verfälschung von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen“ eine Reihe von Verordnungen heraus. In der Verordnung vom 19. Dezember 1910 heißt es über Honig:

„III. Honige.

Art. 5. Die Bezeichnung ‚Honig‘ wird ausschließlich angewandt auf Honig, der das Erzeugnis von Bienen darstellt.

Wenn während der normalen Produktionsperiode des Honigs die Bienen durch Zucker oder andere zuckerhaltige Substanzen als Honig ernährt worden sind, kann das gewonnene Erzeugnis nur mit der Bezeichnung ‚Honig von Zucker‘ benannt werden.

Die Bezeichnung Honig kann nicht angewandt werden, um einen durch Erhitzen karamellisierten Honig zu bezeichnen oder einen Honig, der mehr als 25% Wasser enthält.

Art. 6. Nicht als Fälschung betrachtet wird die Hinzufügung von nährenden Zuckerbestandteilen zum Honig, aber nur unter der Voraussetzung, daß diese Bestandteile rein sind. Diese Mischung darf aber nur ‚Kunsthonig‘ oder ‚Phantasihonig‘ genannt werden.

Gesetzliche Grundlage Artikel 27 der Verordnung.

Art. 7. Die Qualifikation ‚rein‘ oder die Bezeichnung einer Ursprungsgegend darf nur auf Bienenhonig angewandt werden. Honig von Zucker ist ausgeschlossen.“

Am 24. November 1909 erließ die Permanente Sachverständigenkommission deutscher Bienenzuchtvereine in München (E. B.) einen Aufruf. Diese Kommission stand unter dem Protektorate des Münchener Bienenzuchtvereins, wurde geleitet von Reim und A. Schmidt und zählte zu ihren Mitarbeitern den Freiburger Justizbeamten Zimmermann. In der „Öffentlichen Erklärung und Beitrittseinladung“ heißt es (mitgeteilt in J. Zimmermann, Reichsgesetz betr. Verkehr mit Nahrungsmitteln, Union deutsche Verlagsgesellschaft, 1902):

„Wenn auch heute noch mit Recht behauptet wird, daß das Reichsgesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879, sowie das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 27. Mai 1896 (evtl. auch der § 263 des deutschen Reichsstrafgesetzbuches, Betrug betr.) unzureichend erscheinen, um die deutsche Bienenzucht genügend und wirklich erfolgreich vor den Nachteilen und Gefahren zu schützen, welche ihr durch die vielfachen Verfälschungen des Honigs und insbesondere durch den sogen. Kunsthonig erwachsen, und obwohl die unaufhörliche Forderung eines ‚Honiggesezes‘ von seiten der Bienenzüchter aus diesen Gründen sich gerechtfertigt erweist, so muß doch andererseits anerkannt werden, daß die bereits bestehenden oben näher bezeichneten Gesetze bei einer energischen und konsequenten Anwendung mit Bezug auf den Verkehr mit Honig, in welcher Anwendung die Behörden durch die Bienenzüchter und Bienenzuchtvereine wesentlich und vielseitig unterstützt werden könnten, in zahllosen Fällen den gewünschten Satz gewährten und vielen Schaden verhindern könnten.

... Ein unschädliches Mittel, dessen Zusatz zu Kunsthonigen geeignet wäre, diese von natürlichen Honigen zu unterscheiden, ist bis jetzt nicht bekannt.

... Es hat denn auch gelegentlich der Beratung einer Petition im Reichstage, ‚den Naturhonig gegenüber dem Kunsthonig nach Möglichkeit mit einem besseren Schutze zu umgeben‘, der Regierungsvertreter erklärt, daß nach Ansicht der Regierung die bestehenden Gesetze ausreichend seien, um alle Zuwiderhandlungen, sobald sie nur sich feststellen lassen, zu bekämpfen.

Machen wir uns einstweilen diesen Standpunkt zu eigen und wenden wir uns daher an die gesetzvollziehenden Gewalten, an die Polizeibehörden, Staatsanwaltschaften und Gerichte, indem wir ihnen die uns bekannten Mißstände und die zu unserer Kenntnis kommenden Verstöße in bezug auf den Verkehr mit Honig zur Behandlung und Aburteilung in Gemäßheit der bestehenden Gesetze unterbreiten. Es mögen dann die Honig-

fabrikanten, Zwischenhändler und wer alles in Betracht kommen mag, ein Gesetz erwirken dahin, daß ihre Manipulationen nicht als Nachmachungen und Verfälschungen, als Betrug und unlauterer Wettbewerb zu betrachten seien. So lange sie aber das nicht getan haben, werden sie auch im Verkehr mit Honig redlich sein müssen.

Wir zweifeln nicht daran, daß die Begriffsbestimmung, wie sie in Ziff. II unten enthalten und lediglich in den tatsächlichen Verhältnissen begründet ist, von den Gerichten akzeptiert werden wird. Es wird dann bald manches als ‚Honig‘ im Verkehr befindliche Produkt umgetauft werden müssen. Die Sirupe haben auch ihre Existenzberechtigung, wenn sie nur unter ihrem eigenen Namen einhergehen; man überlasse sie denen, die sich ausdrücklich damit begnügen. Voraussichtlich aber würden sie bald von der Bildfläche verschwinden.

Lassen sich auch, trotz Analyse, Zeugen, Sachverständigen, Materialien, Gerätschaften, Briefen, Urkunden usw. nicht alle Unterschleife aufdecken, so wird doch dem größten Unfug gesteuert sein.

Den Jmtern aber obliegt es, das Publikum aufzuklären und die Chemiker zur Entdeckung eines besseren Verfahrens zum Nachweise der Honigfälschungen, soweit sie nicht anderweit festgestellt werden können, aufzumuntern. Verbessern oder vermehren sich die Beweismittel, so verbessern sich damit auch die Gesetze selbst.

Wir fühlen uns deshalb neben unsern sonstigen grundlegenden und umfangreichen Arbeiten und indem wir das Bestreben nach besserem gesetzlichen Schutze des Honigs zunächst durch Herbeiführung von maßgebenden Gerichtsentscheidungen und Bekanntgabe derselben zu betätigen suchen werden, in Gemäßheit des § 1 Abs. 1, 2, 3, 4 der hier am Schlusse angefügten Satzungen unserer Kommission, sowie unter Bezugnahme auf die vorliegende Bearbeitung des Nahrungsmittelgesetzes und des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb zur nachfolgenden Kundgebung verpflichtet:

A

Aufschlüsse über den Verkehr mit Honig

I

Alle Sachverständigen sind sich darüber einig, und auch die Praxis der Gerichte stimmt damit überein, daß die Bienenzüchter Anspruch auf Schutz ihrer Produkte im Handel und Verkehr und namentlich auch darauf haben, daß der Wert des von ihnen gezogenen Bienenhonigs nicht durch Fälschungen und minderwertige Kunstprodukte, welche unter falscher Bezeichnung in den Handel kommen, herabgedrückt werde, wie es auch weiter keinem Zweifel unterliegen kann, daß das Publikum, die Honigkonsumenten, welches den echten Bienenhonig als ein altbewährtes Nahrungs- und Genußmittel oder als diätetisches Heilmittel kaufen und genießen will, vor Schwindel, Betrug und evtl. Gesundheitschädigungen geschützt werden muß, und unter dem altbekannten Namen Honig auch wirklichen Honig, d. h. Bienenhonig und keine Surrogate, kein gefälschtes oder ein sonstiges minderwertiges Kunstprodukt erhalten darf.

Würde der Kunsthonig immer als das bezeichnet, was er ist, als Sirup, als Zuderpräparat usw., so würden sich die Bienenzüchter um denselben gar nicht kümmern bzw. zu kümmern haben. Da er aber als ‚Honig‘ figuriert, und so dem Naturhonig und damit der Bienenzucht erheblich Abtrag tut und das Publikum besonders durch den Zwischenhandel, durch welchen der Kunsthonig meist als echter Naturhonig verkauft wird, geschädigt wird, so ist es Recht und Pflicht der Bienenzüchter, gegen ein solches zum Teil betrügerisches, auf Ausbeutung des Publikums berechnetes Geschäftsgebaren Stellung zu nehmen. Einigkeit, Tatkraft und Beharrlichkeit werden auch hier zum Ziele führen.

II

Nach Entscheidungen des Reichsgerichts ist zu betrachten . . .

d) Auf Honig angewendet, will das besagen:

1. Honig ist ein Naturprodukt, nämlich das aus Pflanzensäften stammende, in den Wabenzellen abgelagerte natürliche Erzeugnis der Honigbiene (*Apis mellifica*).

2. Unter dem, was unter dem Namen ‚Honig‘ in den Verkehr kommt, d. h. feilgehalten und verkauft wird, und was unter diesem Namen ausdrücklich oder stillschweigend begehrt wird, ist natürlicher Bienenhonig zu verstehen.

3. Ein Sirup, der nach Form oder Stoff dem Honig ähnlich hergestellt, dem vielleicht auch Honig beigegeben ist und der als ‚Honig‘ ausgegeben wird, ist nachgemachter Honig resp. kein Honig.

4. Honig, dem andere Stoffe, Invertzucker, Fruchtzucker, Stärkezucker zugesetzt sind, und der den Namen Honig behält, ist verfälscht.

5. Die Herstellung bzw. Nachmachung und Verfälschung ist strafbar, wenn der Täter weiß, daß das Fabrikat von irgendeinem andern als Honig feilgehalten oder verkauft werden wird, wie auch, wenn er selbst das Fabrikat feilgehalten oder verkaufen will.

6. Wegen der Nachmachungen durch Fütterung der Bienen vgl. Ausführungen lit. t. S. 25 und 26 dieser Schrift.

Auch ein Ausfall in der Ernte rechtfertigt selbstverständlich nicht, Nachmachungen als Honig auszugeben.

III

a) Derjenige, welcher wissentlich oder aus Fahrlässigkeit nachgemachten oder verfälschten Honig unter Verschweigung dieser Eigenschaften verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält, ist strafbar. §§ 10, 2, 11 N-M-G.

Daß der Käufer getäuscht werde, ist nicht erforderlich.

Es kann auf Einziehung und auf Veröffentlichung der Beurteilung erkannt werden.

Gewerbtreibende werden gut tun, bei Einkauf von Erzeugnissen, die als Honig abgegeben werden sollen, schriftlich für die Naturreinheit sich Garantie geben zu lassen.

b) Auch der Gastwirt und Pensionsinhaber, Kostgeber usw., der den Gästen usw. Speisen abgibt, verkauft.

Gibt er nachgeahmten oder gefälschten Honig ab, so muß er, will er nicht straffällig sein, einem jeden einzelnen Gast usw., der wohl mit Recht erwartet, daß er Honig erhalte, vorher direkt oder allgemein durch öffentlichen Anschlag bekanntgeben, daß hier kein Honig zu haben sei.

c) Selbst wenn der Abnehmer weiß, daß der bezogene Honig nachgemacht oder verfälscht ist, so befreit dies den Verkäufer nur, wenn er selbst wußte, daß der Käufer die Ware als gefälscht oder nachgemacht kennt.

IV

Werden in öffentlichen Bekanntmachungen, Zirkularen usw. über geschäftliche Verhältnisse, insbesondere über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren, also auch von Honig, unrichtige Angaben tatsächlicher Natur gemacht, darauf berechnet, Kunden anzuziehen, so kann auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs auf Unterlassung der unrichtigen Angaben und evtl. auch Entschädigung geklagt, unter Umständen auch Bestrafung beantragt werden.

Antragberechtigt sind auch Bienenzüchter und Bienenzuchtvereine; letztere indes nur, wenn sie zum Vereinsregister eingetragen sind.

B

Warnung

Durch Gegenwärtiges seien die Gewerbetreibenden der N.-M.-Branche auf dasjenige hingewiesen, was im Verkehr mit Honig in Betracht kommt. Sie seien ferner aufmerksam gemacht auf unser nachfolgend abgedrucktes Statut.

Wir werden in Verfolg desselben Unredlichkeiten im Verkehr mit Honig, so oft und so bald und wo wir sie finden, ohne irgendwelche Rücksichtnahme geeigneten Orts zur Anzeige und unreeles Gebaren und Beurteilungen zur Veröffentlichung bringen.

Einladung

Bienenzüchtervereine und bzw. Bienenzüchter laden wir höflichst ein, unsere Bestrebungen, die ja der Allgemeinheit zugute kommen, die aber nicht unerhebliche Kosten im Gefolge haben, auch durch Beitritt zu unserem Vereine zu unterstützen (vgl. § 2 der Statuten).“

Über Namen und Zweck dieses eingetragenen Vereins heißt es in den Satzungen:

„Der Verein führt den Namen: ‚Permanente Sachverständigenkommission deutscher Bienenzuchtvereine (e. V.)‘, hat seinen Sitz in München und bezweckt die Hebung und den Schutz der deutschen Bienenzucht durch:

1. Die Vereinigung aller sachverständigen Elemente bezüglich der Untersuchung, Begutachtung, Verwendung und Verwertung der Produkte der Bienenzucht (Honig und Wachs), als Chemiker, Ärzte, Juristen, Kaufleute, Bienenzüchter usw., sowie die Prüfung, Diskussion und Publikation der bereits vorhandenen, wie auch (so weit als möglich und notwendig) die Ausarbeitung neuer, einheitlicher Untersuchungsmethoden für diese Produkte.

2. Die permanente und systematische Kontrolle des im Handel befindlichen Honigs und Waxes, im Sinne einer Kontroll- und Versuchsstation.

3. Die Wahrnehmung und allseitige Vertretung der Interessen der deutschen Bienenzucht bezüglich der Ausarbeitung und Erwirkung eines Honiggesezes und der konsequenten Anwendung der bereits bestehenden und hierfür anwendbaren Paragraphen des Strafgesetzbuchs, resp. des Gesezes gegen den unlauteren Wettbewerb gegenüber der Fälschung und dem Betrug.

4. Die Ausbildung und Prüfung von hierzu befähigten Bienenzüchtern oder sonst besonders qualifizierten Persönlichkeiten usw. zur Prüfung und Begutachtung des Honigs nach dessen physikalischen Eigenschaften durch Auge, Geschmack, Geruch und Gefühl, soweit dies nach Lage der Sache erreichbar ist.

5. Die unentgeltliche Vorprüfung und Begutachtung von Honig für die Konsumenten, dahingehend, ob das Produkt einer Analyse zu unterstellen überhaupt notwendig und zweckmäßig erscheint, bzw. die Veranlassung solcher Untersuchungen ex officio, sowie die Erteilung sonstiger sachgemäßer Auskünfte an das Publikum.

6. Die Herausgabe monatlicher Berichte über die Tätigkeit und die Resultate der Kommission zur Mitteilung in den Fachzeitschriften und insbesondere in der deutschen Tagespresse zur Information und zur Aufklärung der Produzenten und Konsumenten.

7. Die Abhaltung von Wandervorträgen im Sinne vorstehender Ausführungen.

8. Aufstellung und Ausschreibung von Preisaufgaben.

Die Rechtsfähigkeit des Vereins gründet sich auf die Eintragung im Vereinsregister.“

Im ersten Jahrzehnt des neuen Jahrhunderts bemühte sich der Vorstand des Imkervereins Freiburg im Breisgau um einen ausreichenden Honigschutz. Gerichtsbeamter Josef Zimmermann war unermülich tätig, Material und Bundesgenossen zu sammeln. In seiner „Geschichte der Imkerei des Breisgaaues sowie des Freiburger Imkervereins“ von 1926, erschienen im Selbstverlage des dortigen Imkervereins, berichtet Zimmermann eingehend über seine Arbeit. Eine Rundfrage an die Imkervereine 1906 hatte folgendes Ziel:

„Zu erfahren:

1. Was unter Honig in verkehrstechnischem Sinne, d. h. nach den Unterstellungen der vertragsschließenden Teile (Imkerstand, Handelsstand, Verbraucher) durchschnittlich zu verstehen sei und ob alle Honige gleichwertig seien.

2. Von welcher Beschaffenheit die im allgemeinen in Deutschland in den Verkehr kommenden Auslandshonige gegenüber durchschnittlicher Inlandsware seien.

3. Welche Waren als nachgemachte im verkehrstechnischen Sinne anzusehen seien.

4. Welche Warenbezeichnungen als zu Täuschung geeignete Angaben tatsächlicher Art betrachtet werden müßten.“

1907 vertrat Zimmermann die Anträge in der Hauptversammlung der Nahrungsmittelchemiker in Frankfurt a. M. Im gleichen Jahre erschien Zimmermanns Schrift über Honigfälschungen und Honigfälscher. 1908 tagte die Hauptversammlung der Nahrungsmittelchemiker in Bad Nauheim. Die Forderungen der Imker wurden außerhalb des Imkerbundes u. a. von Zimmermann und dem Bayern Expositus Krazer und Inspektor Hofmann vertreten. Zimmermann schreibt darüber:

Die Hauptversammlung setzte die Begriffserklärung für Honig fest, deren endgültige Redaktion indessen der nächstjährigen Hauptversammlung vorbehaltend. Des weiteren wurde protokollarisch niedergelegt:

1. daß man der Gewinnungsart nach zu unterscheiden habe: a) Scheibenhonig; b) Lechhonig; c) Schleuderhonig; d) Ausgepreßten Honig; e) Seimhonig; f) Schmelzhonig,

2. daß die in Deutschland in den Verkehr kommenden Auslandshonige im allgemeinen gegenüber den in Deutschland gezogenen Durchschnittshonigen minderwertig seien,

3. daß die Fütterung der Bienen mit anderen Stoffen als mit reinem Honig keinen Honig in verkehrstechnischem Sinne ergebe; es gehe dies klar und unzweideutig aus der angenommenen Begriffsbestimmung hervor,

4. daß Honig auch auf chemischem Wege nicht hergestellt werden könne.

Endlich wurde in die Vereinbarungen aufgenommen:

„Es ist wünschenswert, daß die honigartigen Zubereitungen, seien sie auf chemischem Wege oder durch Fütterung der Bienen mit Zuckersäften, Honig ausgenommen, entstanden, im Handelsverkehr nicht mit einem auf Honig hinweisenden Namen, auch nicht mit den Namen Kunsthonig, Zuckerrhonig und dergleichen belegt werden dürfen, weil solche Bezeichnungen geeignet sind, über die Beschaffenheit der Ware zu täuschen.“

Der erste internationale Kongreß zur Unterdrückung der Fälschungen von Nahrungs- und Genußmitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen vom 8. bis 12. September 1908 in Genf einigte sich, den Anträgen Zimmermanns entsprechend, auf folgende internationale Definition:

„Le miel est la substance, que les abeilles produisent en transformant des sucres sucrés recueillis sur les végétaux et qu'elles emmagasinent dans les rayons.“

„Honig ist der Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie von ihnen von den lebenden Pflanzen aufgenommene süße Säfte umwandeln und in den Waben aufspeichern.“

Im Mai 1909 kam die Honigsache letztmals auf die Tagesordnung der Deutschen Nahrungsmittel-Chemiker in Heidelberg.

Die Begriffsbestimmung für Honig erhielt nun endgültig folgende Fassung:

„Honig als Nahrungs- und Genußmittel ist der süße Stoff, den die Honigbienen erzeugen, indem sie Säfte aus den verschiedensten lebenden Pflanzen aufnehmen, umwandeln und zum Zwecke der Ernährung des Bienenvolkes in den Waben (Wachszellen) aufspeichern.“

Im „Deutschen Imker aus Böhmen“, Prag Nr. 8, 1910 (mitgeteilt bei Zimmermann), ist ein Bericht über den Zweiten internationalen Kongreß des Weißen Kreuzes in Paris vom 17. bis 24. 10. 1909:

„Die Genfer Definition ist, wie der Berichterstatter über Honig, Herr Konsseran, ausführte, nicht umfassend genug, und er wünschte daher, daß auch festgelegt werde, daß auch die Waben nur von den Bienen hergestellt sein dürfen. Häufig werden nämlich, wie er ausführte, Kunstwaben verwendet, die aus Erdwachs bestehen und die

nicht unbedeutende Menge schädlicher Schwefelsäure enthalten; wenn auch die Bienen in diese Mittelwände Waben einbauen, so ist doch der in ihnen abgelagerte Honig leicht dem Verderben ausgesetzt. Naturgemäß bedeutet auch die Verwendung solcher künstlicher Mittelwände eine Verunreinigung des Bienenwachses. Honig darf ferner nur einem gelinden Erwärmen, wobei jeder Zusatz ausgeschlossen sein muß, ausgesetzt werden, um ihn aus den Waben zu entfernen oder aus größeren Gefäßen in kleinere umzufüllen. Jede andere Manipulation muß als unstatthaft bezeichnet werden. Der Honig verträgt keinerlei Fremdstoffe und entfernt solche auch stets durch Fermentation (Gärung). Der einzige Stoff, den Honig aufnehmen kann, ist ‚Zuder-Honig‘; bei Zusatz von Stärlezuder erhält man kein beständiges Erzeugnis. Der geringste Zusatz von ‚Zuder-Honig‘ zu Natur-Honig unterliegt der Deklarationspflicht — Erklärungs-zwang —, d. h. er muß in klarer Weise auf der Etikette dem Käufer zur Kenntnis gebracht werden. Jeder andere Zusatz, wie Wasser, Stärlezuder, Mehl oder Stärke, ist auch dann als Verfälschung anzusehen, wenn der erfolgte Zusatz angegeben wurde. Was die chemischen Untersuchungsmethoden des Honigs betrifft und namentlich diejenigen, die eine Unterscheidung von Bienenhonig und Zuderhonig bezwecken, so kommt der Referent zu dem Schlusse, daß hier eingehendes Studium sehr erwünscht wäre. Die Ansichten verschiedener Chemiker weichen hier sehr voneinander ab.

Während Prof. Herzfeld der Meinung ist, daß es chemisch unmöglich sei, Zuderhonig und Naturhonig voneinander zu unterscheiden, will Alain Caillas sicher Zuderhonig im Bienenhonig nachweisen können und auch Dr. Haenle in Straßburg glaubt sogar die Menge des dem Bienenhonig zugesetzten Zuderhonigs bestimmen zu können. Da Prof. Herzfeld der Ansicht ist, daß durch Zusatz von Zuderhonig zum Bienenhonig ein leichtes verdauliches Erzeugnis erhalten wird, empfiehlt er die Herstellung eines solchen, das aus gleichen Teilen Bienen- und Zuderhonig besteht, um durch seine Billigkeit auch die weiten Massen der ärmeren Bevölkerungsklassen für den Honigverbrauch zu erschließen. (Für diese Verbrauchssteigerung danken wir Jmler ablehnend. Die Schriftlgt. des Jmlers aus Böhmen.) —

Der Jmlerverein Freiburg hatte von dem bekannten Boxkämpfer gegen Honigschwindel, Gerichtssekretär Josef Zimmermann, bearbeitete Anträge gestellt. Nach diesen sind als Grundlagen des geordneten Verkehrs mit Honig und seinen sogenannten Ersatzmitteln anzusehen: Die Entnahme darf erst erfolgen, wenn der Honig entsprechend ausgereift, d. h. der größte Teil der Zellen einer Wabe vom Bienenvoll gedeckelt worden ist. Der Gewinnart nach sind zu unterscheiden: Scheibenhonig (Wabenhonig), Ledhonig, Schleuderhonig, ausgepresster Honig, Seimhonig oder Schmelzhonig. Je sorgfältiger der Honig behandelt wird, d. h. gewonnen, gereinigt, verwahrt, transportiert und aufgelöst wird, desto mehr bleiben die natürlichen Eigenschaften erhalten, desto größer ist der Wert der Ware in gesundheitlicher und wirtschaftlicher Beziehung, wie umgekehrt der Mangel an Sorgfalt sie ganz oder teilweise zu entwerten vermag. Sorgfältig behandelte Scheiben-, Led- und Schleuderhonige von normalem Geruch und Geschmack gelten als vorzügliche Ware. Als Ware mittlerer Art und Güte gilt sorgfältig behandelte Schleuderhonig von gutem Geschmack und Geruch. Unreifer Honig, ausgepresster Honig, Seimhonig, Schmelzhonig, ferner alle Honige, deren Geruch oder Geschmack nachteilig beeinflusst ist, gelten als minderwertig. Unter sogenanntem Badhonig versteht man eine Ware, die, weil aus irgendeinem Grunde minderwertig, wohl zum Baden, nicht aber auch zu anderen Speisewezeden verwendet werden kann. Die sogenannten Ersatzmittel des Honigs dürfen im Handelsverkehr keine auf Honig hinweisende Bezeichnung führen. Als solche Zubereitungen sind anzusehen: Wabenzellenabscheidungen der Bienenvölker, die durch das Füttern mit Zuderlösungen bewirkt wurden, ferner auf chemischem Wege erzeugte Produkte, wie Honigsirup, Zuder-sirup, die stets nur als honigähnliche Zubereitungen anzusehen sind.

Als sachliche Fälschungen werden angegeben: Zusätze von Wasser, Saccharose, Invertzuder, Stärlezuder, von Farb- und Aromastoffen, Melasse und honigähnlichen Zubereitungen, ferner das Entziehen von Stoffen, auch von Farbstoffen. Als verdorben ist

ein Honig anzusehen, der in Gärung übergegangen, sauer geworden ist, Schimmelbildung aufweist, längere Zeit mit toten Bienen, Teilen oder Ausflüssen derselben oder etelhaften Fremdkörpern, wie in Fäulnis übergegangene Brut vermengt ist oder war. —

Die Sektion hatte, auf diese beiden Grundlagen gestützt, den Beschluß gefaßt, die Genfer Definition dahin zu ergänzen, daß das Abscheidungserzeugnis von mit Zuder gefütterten Bienen nicht als Honig in den Handel gelangen könne. Hierüber entschied aber die Hauptversammlung nicht endgültig, da Professor Bordas darauf hinwies, daß es sich um eine strittige Frage handle, und auch die Diskussions- sition noch nicht die wünschenswerte Klarheit gebracht habe. (So, so! Hoffentlich kommt diese das nächstmal! Dafür sollten unsere Imtervertretungen sorgen! Die Schriftleitung des deutschen Imfers.)“

Das günstige Verhältnis vom Zuderpreis zum Honigpreis verlockte viele Firmen, künstliche Erzeugnisse als Honig usw. in den Verkehr zu bringen. Nach Angaben Hasterlits waren 1909 in Deutschland 60 Kunsthonigfabriken und 200 kleinere Kochereien. Es gab Fabriken, die jährlich bis zu 30 000 Zentner „Kunsthonig“ erzeugten. Nun ist gegen die Herstellung von solchen Erzeugnissen eines billigeren Süß- aufstrichs nichts einzuwenden. Werden diese Erzeugnisse deklariert, so können sie un- bedenklich in den Verkehr gesetzt werden. Jeder Täuschungsversuch ist aber zu bekämpfen. Solche Täuschungsversuche waren in der Vorkriegszeit aber nicht selten. Durch Urteil des Landgerichts Hamburg vom 9. 12. 1912 wurde ein Angeklagter verurteilt, der von 1904 bis 1909 ein Gemisch von 415 763 Pfund Valdiviahonig, 20 788 Pfund Heidehonig und Zuder sirup als „Feinsten Blütenhonig Valdivia“ oder „Hannoverschen Honig“ verkauft hatte. Ganz Deutschland wurde mit solchen Erzeug- nissen überschwemmt. Durch Urteil des Landgerichts München vom 29. 12. 1910 wurden die Bezeichnungen „Präparierter Frühstückshonig“ und „Hotel-Frühstücks- honig“ usw., nachgemachter und verfälschter Honig als ungesüßlich bezeichnet. Auch das Landgericht Nürnberg entschied am 11. 3. 1912, daß in der Abgabe von Kunsthonig als „Frühstückshonig“ in Hotels ein Vergehen gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu erblicken sei, wenn die entsprechende Deklaration fehlt. Prof. Fische schrieb dazu: „Hoffentlich hat diese Entscheidung auch auf andere Gegenden Deutschlands, in welchen vielfach auch in guten und erstklassigen Hotels die Unsitte besteht, den Gästen Stärke- siruppräparate in honigähnlicher Aufmachung vorzusetzen, einen heilsamen Einfluß.“ „Kunsthonig“, „Zuderhonig“ werden selbst ohne jeden Zusatz von Honig hergestellt. So wird in Fuchsbergers Entscheidungen zum Nahrungsmittelgesetz folgende Ent- scheidung des Landgerichts Leipzig vom 12. 5. 1911 wiedergegeben:

„Der Angeklagte zeigte in Anpreisungszetteln und Empfehlungskarten einen ‚Zuder- honig‘ an, der ein reines Kunstzeugnis war, denn der Sud bestand aus 2 Ztr. Zuder, 15—20 Pfd. Traubenzuder, etwas Honigaroma, Weinstein säure und Farbstoff, enthielt aber gar keinen Bienenhonig. Das Fabrikat entsprach also nicht den Anforderungen, die an ‚Zuderhonig‘ zu stellen sind, denn unter solchem versteht man ein Produkt aus Rübenzuder, Wasser und Bienenhonig, in dem der Bienenhonig nach der strengen Ansicht mit mindestens 50%, nach der minder strengen Ansicht mit mindestens 3—5%, jedenfalls aber überhaupt vertreten sein muß.

Der Angeklagte, der in den Empfehlungskarten das Fabrikat als Zuderkunsthonig bezeichnet hatte, und dasselbe in den Anpreisungszetteln Zuderhonig nannte, kannte aus seiner Praxis den Unterschied sehr wohl. Ebenso war ihm bekannt, daß das Fabrikat überhaupt keinen Honig enthielt. Sein Gebaren verstößt gegen § 4 des Ge- setzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909. Er suchte damit, daß er in den Anzeigen, öffentlichen Kundmachungen das von ihm vertriebene Honigfabrikat zu dem billigen Preise von 2,90 M. für 5 kg ankündigte, in weiten Kreisen den Ein- druck eines ungewöhnlich vorteilhaften Anerbietens zu erwecken. Er stellte dazu ge- schäftliche Dinge in einem falschen Lichte dar, insofern er durch die Bezeichnung seines Kunstprodukts als Zuderhonig zum Ausdruck brachte, daß dieses Produkt Bienenhonig

in irgendwelcher Menge enthalte. Diese geflüchtig unrichtige Darstellung war dazu angetan, Dritte zu täuschen, um so mehr, als auch das große Publikum mit dem Worte Zuderhonig die Vorstellung eines Bienenhonig enthaltenden Erzeugnisses verbindet. Und dessen war sich der Angeklagte bewusst.

Der Angeklagte hat sich ferner gegen § 10² NMG. verfehlt. Sein Nahrungsmittel war nichts als eine reine Honignachmachung. Es durfte deshalb unter einer, dieses ersichtlich machenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, wie es vom L. durch die Kennzeichnung als ‚Zuckerhonig‘ geschah. Der Angeklagte verkaufte es jedoch auf die Bestellung von Zuderhonig ohne Angabe, daß das Kunsterzeugnis keinen Honig enthalte, also unter Verheimlichung der Nachahmung. Der Angeklagte wurde deshalb wegen Vergehens nach § 4 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb in einheitlichem Zusammentreffen mit Vergehen nach § 10² NMG. zu Strafe verurteilt.“

Das Verdienst, die Hauptwaffe im Kampfe gegen diese Fälschungen geliefert zu haben, gebührt **Professor Ziehe-Landsberg a. W.** Zu Beginn des Jahrhunderts hielt man die dextrinhaltigen Honige für verfälscht. Es war damals noch nicht bekannt, daß die Koniferenhonige sowie Honigtauhonige überhaupt Dextrine enthalten. Man glaubte, jeder Honig müsse die Ebene des polarisierten Lichtes nach links drehen, eine Rechtsdrehung war ein Zeichen für Verfälschung mit Stärkesirup. Nachdem durch umfangreiche Versuche das Vorkommen echter rechtsdrehender Honige mit hohem Dextringehalt festgestellt war, ging man daran, diese Honigdextrine von den Dextrinen des Stärkesirups zu unterscheiden. Unter diesen Arbeiten war eine von besonderer Bedeutung, die sich mit dem Verhalten der Dextrine gegenüber Mineralsäuren bei Gegenwart von Alkohol befaßt. Ziehe konnte die Beobachtung machen, daß die Dextrine des Stärkesirups bei Gegenwart von Salzsäure durch Alkohol gefällt werden, während die Dextrine der Honigtauhonige unter den gleichen Bedingungen nicht gefällt werden. Auf Grund dieser Beobachtungen hat Ziehe ein Verfahren zur Unterscheidung der Dextrine des Honigs von den Dextrinen des Stärkesirups ausgearbeitet, welches im In- und Ausland allgemein anerkannt und angewandt wurde. Das sich bei der Säureinversion bildende Oxymethylfurfurol kann nach dem von Ziehe ausgearbeiteten Verfahren, Ziehesche Reaktion, nachgewiesen werden. Damit hatte der Chemiker den Fälscher besiegt. Die Gültigkeit des Verfahrens von Ziehe wurde aber von den Honigfälschern bestritten. In einer Entscheidung des Landgerichts I Berlin vom 15. 4. 1910 heißt es:

Durch Gutachten des Prof. Dr. J. ist festgestellt, daß der Angeklagte in mehr als 115 Fällen Honig als solchen verkauft hat, dem Invertzuckersirup zugesetzt war. Für das Vorhandensein dieses Zusatzes sprechen sich 30 Chemiker in ihren Gutachten sowie 8 Analysen aus, sie stützen ihre Auffassung auf den Gehalt an Mineralstoffen, an Ameisensäure sowie auf den Körper, den die sog. Ziehesche Reaktion gibt. Diese drei Produkte vereinigt bieten die sichere Grundlage zu der Feststellung des Sirupgehalts. Nur ein von der Verteidigung geladener Sachverständiger Dr. W. stellt auf, daß die Ziehesche Reaktion nach dem jetzigen Stande der Wissenschaft noch keine sichere Grundlage bilde, ebenso die gewerblichen Sachverständigen, der Redakteur der *Imkerzeitung* K. und ein Kaufmann D.

Abgesehen davon, daß die beiden letztgenannten keine Chemiker sind, ihnen also die wissenschaftliche Grundlage für ein zutreffendes Gutachten fehlt, sind alle Bedenken derselben sowie des Dr. W. gegen die Ziehesche Reaktion durch die überzeugenden Ausführungen der übrigen Sachverständigen widerlegt. Wenn hin und wieder auch bei echtem Honig unter Anwendung der Zieheschen Methode eine rote Färbung beobachtet worden ist, so kann es sich hier nur um eine blässere Färbung gehandelt haben, die den nicht erfahrenen Sachverständigen getäuscht hat. Die intensiv kirschrote Färbung tritt bei Honig nur dann ein, wenn ihm Invertzuckersirup zugesetzt worden ist.

Der Angeklagte hat schließlich die Ziehesche Reaktion darauf zurückzuführen gesucht, daß er den Honig kurz stark erhitzte, um ihn dadurch dem Geschmack seiner Abnehmer

besser anzupassen. Demgegenüber ist hervorzuheben, daß starke Erhitzung Geschmack und Geruch tötet. Der sehr sachverständige Angeklagte wird schwerlich systematisch seine Ware durch starkes Erhitzen verschlechtern. Nach Bekanntgabe des Reichsgesundheitsamts hat echter Honig selbst nach einstündigem Erhitzen auf 100% bei der Fieheschen Reaktionsprobe in keinem Falle eine kirschrote Färbung nachgewiesen, sondern nur hellrote bis lebhaft rote Färbungen. Das Berufungsgericht hat deshalb den Zusatz von Invertzucker zum Honig für erwiesen erachtet.

Honig ist ein Erzeugnis der Natur, für welches also die Natur die Norm gibt. Der Angeklagte hat seine Ware als „Bienenhonig“ und „naturreinen Bienenhonig“ vertrieben. Jeder Zusatz, also auch derjenige von Invertzuckersirup, ist eine Verfälschung,



denn es sind dem Honig Fremdkörper zugesetzt, welche nicht in ihn gehören und welche der Abnehmer nicht will. Auch wird durch den Zusatz von Invertzucker der Honig verschlechtert.

Bei der Sachkunde des Angeklagten, der das Kochen des Honigs selbst besorgte, dem Umstande, daß ihm die Fälschung großen Nutzen brachte, sowie seiner prahlerischen Ankündigung einer Chemikerkontrolle, die nicht der Wahrheit entspricht, erachtet das Gericht für erwiesen, daß der Angeklagte die Fälschung gekannt und gleichwohl unter Verschweigung der Fälschung die Ware als naturreinen Bienenhonig verkauft, also sich gegen § 10 Nr. 2 RMG. vergangen hat.

Im Laufe der Zeit hat die Fiehesche Reaktion dann aber immer mehr Anhänger bekommen. In der Schweizer Bienenzeitung 1910 Nr. 7 wird ganz besonders auf ihre Stichhaltigkeit hingewiesen. Allmählich wurde sie Grundlage der Rechtsentscheidungen. Fiehe hat an der Vervollkommnung der Methoden bis in seine letzten Tage gearbeitet. Ja, er glaubte kurz vor seinem Tode bald einen neuen, bedeutsamen Fortschritt in dieser Frage zu erzielen. Fiehes Name ist mit dem Ringen um ein gutes deutsches Honigrecht unlösbar verbunden.

1912 erschien das bedeutsame, immer noch zeitgemäße Buch des Meisters am Bienenstande, **Kunzsch**, „Imkerfragen“ (Verlag A. Stein's Buchhandlung, Potsdam). Im 4. Teil wirft Kunzsch 10 imkerpolitische interessante Fragen auf. Die 10 Fragen beschäftigen sich auch mit dem deutschen Honigrecht. Höchst beachtlich sind vor allem folgende Abschnitte über den Schutz gegen Honigfälschung:

„Aus all' den Mißerfolgen, welche die verschiedenen Verbände trotz ihrer sachlich

aufgefaßten Petitionen und Eingaben von Gesetzesformen gegen die Honigfälschung bei den Regierungen hatten, geht deutlich hervor, daß zur Verwirklichung nichts weiter fehle als eine einheitliche Leitung und dahinter eine geschlossene solidarische Macht.“

Leicht würde es den Regierungsvertretern, sich die Arbeit einer Gesetzesvorlage mit der Ausrede vom Halse zu schaffen: „Die Chemie finde noch nicht die nötigen Unterschiede, während bei erwiesenen Fällen das Nahrungsmittelgesetz ausreiche.“

So findet der Betrug wieder auf unabsehbare Zeiten seine Schlupfwinkel; die Imker aber haben moralisch als auch materiell die Zeche zu zahlen.

Ist die chemische Wissenschaft aber nicht in der Lage, die Ausführung des Gesetzes zu garantieren, so muß das Gesetz, wie bei anderen Gegenständen, ohne ihre Hilfe gemacht und durch andere Hilfsmittel der Erfolg erzielt werden.

Würde z. B. das Gesetz lauten: „Honig darf nur aus ungemischtem Naturhonig bestehen. Wer Honig verkauft, darf keinen Kunsthonig oder eine Mischware führen, oder umgekehrt. Dem angekauften Honig muß das Ursprungszeugnis beiliegen. Verstöße werden mit hoher Geldstrafe und außerdem mit Entziehung des ferneren Verkaufsrechtes bestraft. Die Kontrolle geschieht durch die vom Verband ernannten, geeigneten Vereinsmitglieder usw.“ — so wäre den Honiggenossenschaften die rechte Stütze verschafft, das Übel sofort an der Wurzel erfaßt und ein fernerer Betrug im großen ausgeschlossen. Der organisierte Imker würde bei Überwachung eine Übertretung bald erkennen.

Ebenfalls erreichbar wäre auch ohne Gesetz eine erfolgreiche Honigverwertung, nur auf den Maßnahmen einer solidarischen Organisation fußend: „Durch kontrollierte Verkaufsstände, Einheitsgläser, Honigaushängeschild und systematische Kellame, mit Hinweis auf die Verkaufsstellen, wo nur für diese der Bund die Garantie für reinen Honig übernimmt.“

In beiden Fällen müßte das Büro des Imkerbundes einen kleinen Teil der besten Aufsätze, von den Tausenden, die uns zur Verfügung stehen, in die Tagesblätter bringen, z. B. den von dem Hundertjährigen, der Honig ißt, den von dem Nerven- und Muskelschwachen, den der Honig wieder gesund und stark gemacht hat, oder den von dem Siechen, der vor 30 Jahren sich zwei Jahre lang vergeblich bemühte, in die Lebensversicherung aufgenommen zu werden. Seitdem genießt er Honig statt Zuder und fühlt sich heute als Greis kräftig und gesund. Alles tatsächliche Ereignisse.

Solche Artikel würden alle drei Monate in der Zahl der sämtlichen deutschen Tagesblätter und Zeitschriften gedruckt und an sie zur Aufnahme abgeschickt, oder die Redaktionen würden durch Vermittelung der Imkerabonnenten zur unentgeltlichen Aufnahme veranlaßt.

Durch solche systematische Aufklärung des Publikums würden die Imker oder ihre Honigverkaufsstellen überreichen Absatz finden.

Auch andere Nahrungsmittelverbände, z. B. die Zuderfabriken, lassen durch Chemiker zeitweise Aufsätze in den Tagesblättern umlaufen, wo der Zuder als bestes Volksnahrungsmittel gepriesen wird.

Beweise der Zweckmäßigkeit lieferten einige Vereine, die in ähnlicher Weise vorgegangen sind. Der Erfolg währte natürlich nur solange, bis die Nachbarimker der Umgegend die besseren Preise entdeckten und den Markt mit billigem Honig überschwemmen, wodurch das Einzelwerk sofort begraben wurde.

Genossenschaftliche Erfolge mit leicht versendbarer Ware können nur, dann aber sicher, bei geschlossener Organisation sämtlicher Länder innerhalb der Zollgrenzen erzielt werden.

Die Regierungen, die Gesetzgeber und Richter würden sich der Organisation um so mehr annehmen, als diese nicht nur das köstliche Nahrungsmittel unverfälscht zu erhalten, sondern auch das Heilmittel der Kranken zu schützen unternehmen würde.

In dem Abschnitt „Rechtsschutz“ heißt es u. a.:

„Aber auch mit unserm Produkt, dem Honig, muß eine große Organisation dem Staat Begriffe aufnötigen, die wir besser zu beurteilen verstehen als die meisten, welche

im Staate Entscheidungen zu treffen berechtigt sind. Gestützt auf eine Sammlung vieler Honigprozesse, könnte der Bund bei jeder ähnlichen Klage mit Beweismaterial beistehen und die Schwindler überführen helfen.

Wenn die Verjammung der Nahrungsmittelchemiker in Nauheim 1908 zu dem Ergebnis kam, daß Honig nicht ein Produkt des Bienentörpers ist, sondern aus eingetragenen Blumenjäften besteht, so hätte 1910 das Reichsgericht nicht das umgekehrte Urteil fällen können, falls der Imterbund als wichtigster Zeuge dabei vertreten gewesen wäre.

Allerdings müßte jeder große Landesverband eine tüchtige, in die Sache eingelebte Rechtshilfe zur Verfügung haben. Bei jedem unrechten oder zu milden Urteil müßte sofort von seiten unserer Rechtshilfen Einspruch erfolgen, um der Rechtswelt, besonders den Pantfchern, klarzumachen, daß solche Betrügereien keine Aussicht auf milde Beurteilung haben. Sollte aber ein einzelner Imter, wie z. B. Kuchenmüller-Konstanz, einen Prozeß im Interesse der Imterschaft auszufechten haben, wie es an Größe und Schwierigkeit selbst noch kein umfangreicher Verband fertiggebracht hat, so muß der Bund als Vertreter der Imterschaft selbstverständlich etwaige entstandene Kosten tragen oder eine Belohnung aussetzen; ungeachtet der damit verbundenen unliebsamen Nebenerscheinungen.

Es ist eine Schmach und Schande für uns Imter, zusehen zu müssen, wie so verschiedene eifrige Kollegen im Kampfe für unser Recht ihre Zeit und ihr Geld opfern, um einzeln und verlassen zu verbluten, um obendrein statt Dank Schmähungen zu erleiden.

Der Vorsitzende des Potsdamer Imtervereins z. B. greift öffentlich einen Honigshändler wegen Verkaufs minderwertigen Honigs an.

Er wird von seinem Gegner verklagt. Der Potsdamer Verein wird verurteilt, dem Händler 1300 M. Schadenersatz für Geschäftsverluste zu zahlen und außerdem die Kosten zu tragen.

Da schreibt der Vorsitzende in seiner Not an die Vertreter der Imterschaft um Hilfe, aber niemand rührt sich, beizuspringen.

Hier müßte der Imterverband mit einem Bündel früher ausgefochtener günstiger gerichtlicher Urteile auftreten zur Unterstützung der nicht fachmännischen Rechtsanwölte.

Sonst kann es vorkommen, daß der Richter den Imter, statt als Bekämpfer der Nahrungsfälscher, als Konkurrenzschneider beurteilt.

Zu einem geordneten Rechtsschutz gehört allerdings vorerst ein, wenn auch lokales Recht, das durch den Bund von den Regierungen geschaffen oder sanktioniert werden muß.

Nicht nur jeder Imter, auch Behörden und Richter würden froh sein, eine feste Form zu finden, um sich bei Verordnungen oder gerichtlichen Urteilen danach zu richten, darauf fußen zu können.

Schaffen wir daher durch unsern Bund einen Rechtsschutz nicht nur für uns Imter, sondern auch im Interesse der Behörden, der billigerweise von beiden Parteien Anerkennung finden muß.“

Die Behörden hatten sich am Schlusse des ersten Jahrzehnts des neuen Jahrhunderts von der Notwendigkeit einheitlicher Vorschriften für Honig und Kunsthonig überzeugt. Die Wissenschaftler hatten sich in ihren Forderungen und Ansichten angenähert. Fische hatte in seinem Verfahren ein wertvolles Mittel zur Erkennung von Fälschungen gegeben. Die Zahl der Fälschungen war groß. Die Entscheidungen der Gerichte waren nicht einheitlich.

Das war der Boden der Tatsache, als das Kaiserliche Gesundheitsamt am 27. März 1911 Vertreter der Spitzenverbände der Landwirte, Fabrikanten und Händler zu einer Beratung vereinigte. Allgemein war die Auffassung, daß man nur durch rechtsverbindliche Festsetzungen über die Beschaffenheit und Beurteilung der einzelnen Lebensmittel die unlegbar vorhandenen Mißstände beseitigen könne. Es

erschien eine Festlegung der an die einzelnen Lebensmittel zu stellenden Anforderungen durch Gesetz mit Rücksicht auf die Veränderlichkeit der Verhältnisse, auf die Anwendung neuer Rohstoffe, auf neue auftauchende Behandlungsweisen und Fälschungsmittel nicht zweckmäßig. Es sollte vielmehr die bewegliche Form amtlicher, für das ganze Reich gültiger Verordnungen gewählt werden.

Das Ergebnis für den Honig war Heft 1 der Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel (Verlag Julius Springer, Berlin, 1912).

I. Begriffsbestimmungen

Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektariensäfte oder auch andere an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende Säfte aufnehmen, in ihrem Körper verändern, sodann in den Waben aufspeichern und dort reifen lassen.

Es sind zu unterscheiden

1. nach der Art der Gewinnung:

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig, Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, unbebrüteten Waben befindet;
- b) Tropfhonig, Laufhonig, Senkhonig, Ledhonig, aus den unbebrüteten Waben von selbst, ohne Anwendung mechanischer Hilfsmittel ausgeflossener Honig;
- c) Schleuderhonig, aus den unbebrüteten Waben mittels Schleudermaschine gewonnener Honig;
- d) Presshonig, aus den unbebrüteten Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;
- e) Seimhonig, aus den unbebrüteten Waben durch Erwärmen und nachfolgendes Pressen gewonnener Honig;

2. nach der pflanzlichen Herkunft:

- a) Honig von Blüten: Linden-, Akazien-, Esparsette-, Heidehonig usw., auch Blütenhonig schlechthin;
- b) Honig von anderen Pflanzenteilen: Honigtauhonig, Koniferenhonig usw.

3. nach dem Orte der Gewinnung:

deutscher Honig, Havannahonig, Chilehonig usw.

Stampfhonig (Rohhonig oder Rauhhonig, auch Werkhonig) ist das durch Einstampfen der Waben mit dem darin befindlichen Honig gewonnene Erzeugnis.

II. Grundsätze für die Beurteilung

Honig, der gärt, sauer geworden, durch Brut oder sonst stark verunreinigt, verschimmelt oder angebrannt (karamelisiert) ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt, ist als verdorben anzusehen.

Aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig ist gleichfalls als verdorben anzusehen, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen.

Als verfälscht, nachgemacht oder irreführend bezeichnet sind anzusehen:

1. Erzeugnisse, die als Honig bezeichnet sind, ohne der Begriffsbestimmung für Honig zu entsprechen;
2. nach einem bestimmten Gewinnungsverfahren bezeichneter Honig, der ganz oder zum Teil nach einem Verfahren gewonnen worden ist, das ein geringerwertiges Erzeugnis liefert;
3. als „Blütenhonig“ oder nach bestimmten Blütenarten bezeichneter Honig, der nicht wesentlich aus Nektariensäften stammt;
4. honigähnliche, von Bienen aus Zuder oder zuderhaltigen Zubereitungen erzeugte Stoffe, auch in Mischung mit Honig, sofern sie nicht als „Zuderfütterungshonig“ bezeichnet sind;
5. honigähnliche Zubereitungen, deren Zuder nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, sofern sie nicht als „Kunsthonig“ bezeichnet sind;

6. Honig, dem Wasser zugelegt ist, oder dem Säuren, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder auf dem Wege der Fütterung der Bienen zugeführt sind, sofern er nicht als „Kunsthonig“ bezeichnet ist;
7. Honig, der so stark erhitzt worden ist, daß die diastatischen Fermente zerstört sind, sofern nicht die Art der Vorbehandlung aus der Bezeichnung hervorgeht.

Der Weltkrieg schuf andere Not. Honig wurde angesichts der wirtschaftlichen Abzahnung von der Welt kostbar. Aber die Immenväter standen an der Front, den Feind von der Heimat abzuwehren. Die Nahrungsmittelnot machte die Fabrikation erfinderisch. Immer mehr tauchten neue Nahrungsmittel auf, die durch den § 10 des Nahrungsmittelgesetzes nicht erfaßt werden konnten, da sie weder nachgemacht noch verfälscht waren. Meist wurden sie aber unter irreführenden Angaben auf den Markt geworfen. Das Reich griff ein.

Die Bekanntmachung des Stellvertreters des Reichskanzlers gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. 6. 1916 (RGBl. S. 588) lautete wie folgt:

- § 1. Wer Nahrungs- oder Genußmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung oder Angabe anbietet, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt, wird mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Neben der Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

Wird auf Strafe erkannt, so kann angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntgemacht wird. Die Art der Bekanntmachung wird im Urteil bestimmt.

- § 2. Diese Verordnung tritt mit dem 3. Juli 1916 in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Nach ihrer Begründung trifft diese Verordnung „alle Arten von Bezeichnungen und Angaben, gedruckte und mündliche, die öffentlich oder im Einzelverlehr auftreten, und erstreckt sich außer dem Verlaufen, Feilhalten und dem sonstigen Inverkehrbringen auf Angebote aller Art, sowohl solche von Person zu Person, mündliche und schriftliche, als auch öffentliche, besonders die Ankündigung in Zeitungen und Anschlägen“.

Damit wurde der Begriff „Irreführung“, der später vom § 4 des Lebensmittelgesetzes übernommen wurde, in das deutsche Lebensmittelrecht eingeführt.

Mit längerer Dauer des Krieges blühten die Fabrikationen künstlicher Süßaufstriche, der sogenannten Kunsthonige usw. auf. Daher erließ der Reichskanzler am 14. November 1916 folgende Verordnung:

Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (RGBl. S. 401) wird verordnet:

- § 1. Kunsthonig darf nur in fester Form und nur unter der Bezeichnung als Kunsthonig unter Ausschluß von Bezeichnungen, die den Eindruck echter Honigware erwecken können, in den Verkehr gebracht werden.

Kunsthonig darf zur gewerbsmäßigen Herstellung von anderen Nahrungsmitteln nicht verwendet werden.

- § 2. Der Preis usw.

Preußen erließ am 2. Juni 1917 „Bestimmungen der Minister für Landwirtschaft usw., für Handel und Gewerbe und des Innern über den Verkehr mit Honig“.

Auf Grund der §§ 12 bis 15 der Bundesratsverordnung über die Versorgungsregelung vom 25. September und 4. November 1915 (RGBl. S. 607, 728) und der Bekanntmachung vom 6. Juli 1916 (RGBl. S. 673) sowie der §§ 1 bis 3 der Bundesratsverordnung über die Vorratserhebung vom 2. Februar 1915 in der

Fassung der Bekanntmachung vom 3. September 1915 und 21. Oktober 1915 (RGBl. S. 549, 684) wird folgendes bestimmt:

- § 1. Beim Königlichen Landesamt für Gemüse und Obst in Berlin W 57, Potsdamer Str. 75, wird eine Honigvermittlungsstelle errichtet.
Die Honigvermittlungsstelle hat die Aufgabe, den Verkehr mit Bienenhonig zu überwachen, Angebot und Nachfrage möglichst auszugleichen und namentlich den Honigbedarf der Kommunalverbände usw. für Krankenanstalten, Heilstätten usw. zu sichern.
- § 2. Wer Bienenhonig veräußern oder erwerben will, kann sich an die Honigvermittlungsstelle zwecks Nachweisung von Käufern und Verkäufern wenden.
- § 3. Die Honigvermittlungsstelle kann Bestandserhebungen über den Bienenhonig veranstalten.
- § 4. Der Preussische Staatskommissar für Volksernährung kann Höchstmengen für den Absatz, den Erwerb und den Verbrauch von Bienenhonig festsetzen. Über die von ihm bestimmte Grenze hinaus erworbener Bienenhonig unterliegt der Enteignung auf Grund des Höchstpreisgesetzes.
- § 5 enthält die näheren Bestimmungen über die Einrichtung und den Geschäftsbetrieb der Honigvermittlungsstellen.
- § 6. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmung des § 3 oder die vom Preussischen Staatskommissar für Volksernährung auf Grund des § 4 getroffenen Bestimmungen werden nach § 5 der Bekanntmachung über Vorratserhebungen und nach § 17 der Bekanntmachung über Preisprüfungsstellen mit Gefängnis oder mit Geldstrafe belegt.
- § 7. Diese Bestimmungen treten am 1. Juli 1917 in Kraft.

Die **Nachkriegszeit** unterbrach durch die verheerende Wirkung der Inflationszeit für einige Jahre den Kampf. Allgemeine politische Unsicherheit, Wertlosigkeit des Geldes der Organisationen oft in wenigen Tagen, Notwendigkeit der Beschaffung von Einwinterungszucker, allgemeine Organisationsunsicherheit, das sind mit die Gründe für die Zurückhaltung im Kampfe für die Fortführung des deutschen Honigrechts in den Jahren 1918—23. Dazu kam die Reibung in der Vereinigung Deutscher Imkerverbände. Die **BDJ.** umfaßte 1921 36 Verbände mit 338466 Mitgliedern und 2217236 Bienen. 1922 übernahm Rektor Breiholz-Neumünster die Leitung der Organisation, die seit 1925 den Namen **Deutscher Imkerbund** trägt. Die zusammengefaßte zielbewußte Arbeit begann, wenn auch die sogenannten „Zuckerimker“, die wegen der Zuckerschaffung während der Zwangswirtschaft zur **BDJ.** gestoßen waren, aus der Organisation verschwanden.

Am 13. Dezember 1924 fand im Sitzungsaal des Preussischen Landwirtschaftsministeriums in Berlin eine bedeutsame Sitzung statt. Teilnehmer dieser Versammlung waren u. a.: 1. Bundesleiter Breiholz als Versammlungsleiter, 2. Bundesleiter Sedelmann, Regierungsrat Dr. Gerriets, Professor Dr. Zander, Professor Dr. Armbruster, Professor Dr. Baier, Privatdozent Dr. Koch. Breiholz forderte in seinem Vortrage zur Abstellung der Mißstände im Honighandel, zur Sicherung angemessener Preise und eines ungehemmten Absatzes des deutschen Honigs folgende Maßnahmen:

1. Kennzeichnung und Schutz des deutschen Honigs,
2. Kennzeichnung des Auslandshonigs,
3. Schutz für das Wort „Honig“.

Dabei wird die Selbsthilfe durch Einführung von Schutzhild, Schutzstreifen und scharfen Überwachungsdienst eingesetzt werden. Nach einem Vortrage von Prof. Baier wurden u. a. folgende Forderungen aufgestellt:

a) Selbsthilfe:

1. Weitgehende Verbreitung einer einheitlichen Verpackungart im Kleinhandel;
2. Einführung eines geschützten Warenzeichens;

3. Einführung von Reklameplakaten in allen Teilen des Reiches;
 4. Organisation und Beaufsichtigung der Honigerzeuger durch Vertrauensleute und angeleitete Honigprüfer;
 5. Einrichtung einer zentralen Honigprüfungsstelle oder mehrerer solcher, sowie mindestens einer Forschungsstelle;
 6. Bearbeitung der Tagespresse.
- b) Schutzmaßnahmen gegenüber Auslandshonig:
1. Trennung von Honig und Kunsthonig im Zolltarif;
 2. erhebliche Erhöhung des Einfuhrzolles für Honig (bisher 40.—, vorgeschlagene Erhöhung auf 70.— RM.);
 3. Kennzeichnung des Ursprungslandes bei der Einfuhr im Inlandsverkehr;
 4. bakteriologischer Kontrollzwang bei der Einfuhr zur Verhinderung der Einschleppung von Bienenkrankheiten und Bienenseuchen;
 5. Verbot des Verschnitts von inländischem Honig.
- c) Schutzmaßnahmen gegenüber Kunsthonig:
1. Verbot, Honig mit Kunsthonig zu vermischen;
 2. Verbot, Bestandteile wie Pollenkörner, Fermente oder dergleichen dem Kunsthonig zuzusetzen;
 3. für die Aromatisierung des Kunsthonigs sind nur bestimmte Stoffe zuzulassen, die vielleicht gleichzeitig als Erkennungsmittel für Kunsthonig dienen können;
 4. Vorschrift zur deutlichen Kennzeichnung der Gefäße und Umhüllungen von Kunsthonig;
 5. Verbot des Wortes „Kunsthonig“, Einführung einer Phantasiebezeichnung;
 6. Vorschrift der Anmeldepflicht für die Herstellung und den Handel mit Kunsthonig.

Dann kam der **Ulmer Infertag** am 2. 8. 1926, der nach einem Vortrag von mir die Zusammenfassung der Forderungen des Deutschen Imverbundes brachte. Die hier entscheidenden Punkte der Ulmer Entschließung lauten:

6. Der Honig ist gegen Ersatzfabrikate, Fälschungen und Mischungen zu schützen; insbesondere ist der Name „Honig“ nur für den echten Bienenhonig zuzulassen;
7. der deutsche Honig bedarf wirksamerer Schutzmaßnahmen gegenüber dem Auslandshonig, vor allem sind der Deklarationszwang bei der Einfuhr und im Inlandsverkehr, die bakteriologische Untersuchung bei der Einfuhr ... vorzusehen.

Von großer Bedeutung war es, daß die ebenfalls zur gleichen Zeit in Ulm tagende Wanderversammlung der Bienenwirte deutscher Zunge ein Bild von der Leistungsfähigkeit der wissenschaftlichen Arbeit auf dem Gebiete des Honigs gab. Es wurden folgende Vorträge gehalten, die ein Bild von der Leistungsfähigkeit der heutigen wissenschaftlichen Arbeit auf dem Gebiete des Honigs gaben.

1. Prof. Dr. Armbruster-Berlin: „Über Herkunftsbestimmung des Honigs“;
2. Elfer-Liebefeld b. Bern: „Die neueren Methoden der Honiganalyse“;
3. Prof. Dr. Koch-Münster: „Die Grundlagen der chemisch-biologischen Prüfung des Honigs“;
4. Prof. Dr. Langer-Prag: „Die Eiweißkörper des Bienenhonigs und ihre Verwertung zu seiner Beurteilung“;
5. Prof. Dr. Zander-Erlangen: „Der Honig von der Blüte bis zur Zelle“.

Prof. Dr. Koch schloß seinen Vortrag mit folgenden Worten:

„Meine Damen und Herren! Wir sind am Schlusse unserer Ausführungen! Honigforschung — Kontrollpraxis — Kampf gegen den unlauteren Honighandel und gegen die Auslandware — Steigerung der eigenen deutschen Honigernte durch Förderung unserer Kenntnisse über die Natur und die sachgemäße Behandlung des Honigs — alles unlösbar miteinander verknüpfte Fragen von entscheidender Bedeutung für die

deutsche Bienenzucht! Die Leitung der Wanderversammlung hat das mit aller Klarheit erkannt und deshalb den Honig diesmal in den Mittelpunkt der Verhandlungen gestellt. Wir Wissenschaftler benutzen gern die uns auf diese Weise geschaffene Gelegenheit, um Bericht über unsere Arbeit vor einer an unserem Schaffen besonderen Anteil nehmenden Interessentengruppe abzulegen. Wenn es uns mit diesen Vorträgen gelingt, den Kreisen der praktischen Imker erneut die Bedeutung der wissenschaftlichen Mitarbeit unserer Forschungsanstalten an der Lösung der zeitgemäßen praktischen und wirtschaftlichen Probleme der Imkerei zu zeigen, und wenn es uns bei dieser Gelegenheit aus den Kreisen der praktischen Imkerschaft Anregungen zum weiteren Ausbau der Bienenkunde und Honigforschung gegeben und uns vor allen Dingen durch Überlassung des oft nur schwer zu erlangenden Untersuchungsmaterials geholfen wird, dann kann auch diese Tagung nicht umsonst gewesen sein! ... Was uns bitter fehlt in Deutschland — was z. B. in der Schweiz durch die Zusammenarbeit der Herren Morgenthaler und Elser in der Anstalt auf dem Liebefeld bei Bern in idealer Weise verwirklicht ist —, das ist eine zentrale Honigforschungs- und Untersuchungsstelle, die am besten einer unserer bestehenden Anstalten angegliedert würde und in der durch verständnisvolles Zusammenarbeiten eines chemisch erfahrenen Bienenbiologen mit einem kundigen Nahrungsmittelchemiker angewandte wissenschaftliche Arbeit mit dem letzten Ziele getrieben würde, dem deutschen Honigmarkt den wirklich echten deutschen Honig zurückzuerobern, d. h. mit anderen Worten: dem Deutschen Imkerbund bei seiner großzügigen Werbearbeit für den deutschen und gegen den Auslandshonig das wissenschaftliche Rückgrat zu geben. Mögen die Männer, denen die deutsche Imkerschaft in klarer Erkenntnis des Ernstes der Lage das Steuer des schwankenden Schiffes in höchster Not vertrauensvoll in die Hand legte, auch für diesen — oft nicht mit der nötigen Klarheit erkannten — Plan Mittel und Wege zu finden wissen zum Heile der deutschen Bienenzucht! ...

Nun kam 1927 der Entwurf zum neuen Lebensmittelgesetz. Die Frage der Schaffung oder Neuschaffung eines Honigschutzes trat damit in greifbare Nähe. Mußten doch all die Fragen, die hinsichtlich des Honigs, im Laufe der Geltungsdauer des 1878 geschaffenen alten Nahrungsmittelgesetzes aufgetaucht waren, erörtert und geklärt werden. Es galt, die Frage des Honigschutzes wahrscheinlich für Jahrzehnte zu regeln. Die Bundesleitung stellte darum „Mindestforderungen zum Schutze des Honigs“ auf. Diese lauteten:

1. Unter der Bezeichnung Honig darf nur reiner Honig in den Verkehr gebracht werden. Ein Erzeugnis, das durch künstliche Fütterung der Bienen mit Zuder oder zuderhaltigen Stoffen erzeugt worden ist, muß als „Zuderfütterungshonig“ bezeichnet werden;
2. Zuderhaltige Stoffe, die in Ansehen und Konsistenz dem Honig ähnlich sind, sowie Mischungen solcher Stoffe mit Honig (falls diese nicht verboten werden) müssen mit einer Fantasiebezeichnung (z. B. Streichzuder) benannt werden.

Die Bezeichnung „Kunsthonig, honigartig, Tafelhonig“ oder ähnliche Benennungen für solche Stoffe sind verboten.

Das Zusetzen von Konservierungsmitteln, künstlichen Süßstoffen, fremden und Farbstoffen, Mineralsubstanzen, Pollenkörnern und Fermenten ist verboten. Für die Aromatisierung von Streichzuder sind nur bestimmte Stoffe zuzulassen.

3. Die gewerbsmäßige Herstellung der unter 2. genannten Stoffe ist anzeigepflichtig;
4. Deutliche und unverwischbare Kennzeichnung der Gefäße, in denen die in Ziffer 2 genannten Stoffe in den Verkehr gebracht werden, ist vorzuschreiben;
5. Deklaration des Auslandshonigs und des Verschnittshonigs (falls dieser nicht verboten wird) im Inlandsverkehr.

Das Wollen des Deutschen Imkerbundes geht am besten aus einem Schreiben hervor, das der damalige 1. Bundesleiter Breiholz an die „Vereinigung deutscher Imker und Honighändler“ richtete:

„Das Wollen des Deutschen Imterbundes liegt also klar vor Ihnen; es ist auf möglichst restlose Ausschaltung des unlauteren Geschäftsgebarens und damit auf eine Deklaration der Ware nach Art und Herkunft gerichtet. Das hat der erste Bundesleiter ja auch in seinem Brief an „die Vereinigung deutscher Imter und Honighändler“ (Oberneuländer) zu Händen des Herrn Freise am 27. September deutlich ausgesprochen. Es heißt hier u. a.:

Sehr bemerkenswert ist mir die Tatsache, daß Sie den Deutschen Imterbund als Ihren Gegner betrachten. Sie haben damit sich selbst ein Urteil gesprochen, wie es wahrscheinlich von Ihnen nicht beabsichtigt war; denn in der Kundgebung, in der der Leiter des Deutschen Imterbundes die Lösung ergab: ‚Wir kämpfen nicht gegen Auslandshonig, sondern für deutschen Honig‘, erklärte er gleichzeitig: ‚Unser Kampf gilt lediglich der verschlagenen und niederträchtigen Irreführung der deutschen Bevölkerung, der durch Anpreisungen aller Art (Zeitungsanzeigen, Werbeschriften, Schildaufschriften, Anschlag, Aushang) eine Ware als deutscher Honig vorgetäuscht wird, die alles andere, nur nicht deutscher Honig ist. Dieser Vorspiegelung falscher Tatsachen, die einen erschreckenden Umfang angenommen hat, gilt unser Kampf. Wir wollen nicht länger stillschweigend dulden, daß eine Ware, die entweder in Fabriken hergestellt ist oder als Auslandshonig oder Verschnitte in den Handel kommt, von Tausenden gekauft wird in der Vorstellung, es handle sich dabei um echten deutschen Honig. Diese große Irreführung hat auf dem deutschen Honigmarkt bei der unwissenden Masse eine Verwirrung angerichtet, die für die deutsche Bienenzucht geradezu verhängnisvoll und verheerend wirkt. **Allem, was im Trüben fißt, gilt unsere Kampfansage.**‘

Mit dem Tage, an dem auf Ihrer Seite offen und unzweideutig die angepriesene Ware als das bezeichnet wird, was sie ist, wird es eine Gegnerschaft zwischen hüben und drüben nicht mehr geben können. Jeder nennt das, was er anzubieten hat, klar und deutlich mit richtigen Namen, und auf dem deutschen Honigmarkt tritt an die Stelle der unlauteren Anpreisung ausschließlich die freie und unbeeinflusste Entscheidung des Käufers!“

Am 28. 10. 1921 fand die Gründungsversammlung der damaligen sogenannten „Oberneuländer“, der Vereinigung deutscher Imter und Honighändler statt. In der Verhandlungsschrift heißt es u. a.: „Die Versandimter haben nicht nötig und legen mit Entschiedenheit dagegen Verwahrung ein, die von ihnen zum Versand kommenden Honige etwa unter dem Deckmantel deutscher Honige zu verbreiten oder sie gar mit deutschem Honige zu verschneiden; denn die ausländischen Honige sprechen für sich selbst.“

Damit stellte sich diese Imter- und Honighändlervereinigung auf den Standpunkt des deutschen Imterbundes und rückte von den irreführenden Auslandshoniganzeigen ab, die von einzelnen Mitgliedern dieser Vereinigung verbreitet wurden.

Honig
neuester Ernte
Lehrer a. D. X.
Honig neuester Ernte
ohne Zuderfütterung
gewonnen
Bauernhof Y in X.

Eine Reihe von Versandgeschäften wiesen in ihren Anzeigen immer wieder auf die angeblich in Deutschland übliche Zuderfütterung zum Zwecke der Honiggewinnung hin.

Die Neuseeland-Honig-Vertriebsgesellschaft Wiesbaden wies in ihren Flugblättern ebenfalls auf den angeblich hohen Rohrzuckergehalt der Schleuderhonige hin. So heißt es u. a.: „Die als garantiert reine Bienenhonige angebotenen, durchsichtigen Schleuderhonige enthalten fast ausnahmslos Rohrzuckerlösungen! ... Viele der dem Ver-

braucher bisher zugeführten Honige, besonders die durchsichtigen, sogenannten ‚Schleuderhonige‘ enthalten mehr oder weniger Rohrzucker (zuweilen sogar bis zu 70%)!“

Gegen solche Machenschaften wandte sich Professor Dr. Fiehe-Landsberg in einem Gutachten vom 6. Juli 1929. Nach einer eingehenden wissenschaftlichen Darstellung kommt er zu folgender Zusammenfassung:

„Es ist unwahr und widerspricht den Tatsachen, daß der deutsche Honig mehr Rohrzucker enthält als der Auslandshonig. An der Hand der Literatur werde bewiesen, daß die deutschen und ausländischen Honige in bezug auf Rohrzuckergehalt im allgemeinen gleichgestellt sind ... durch nichts ist der Beweis erbracht, daß auch nur ein Bruchteil der deutschen Honige auf Zuckerrübenberührung beruht.“

Die am 12. November 1930 tagenden Vertreter von Erzeugung und Handel haben im Sinne der Zusammenfassung Fiehes den Beschluß gefaßt:

„Insbesondere werden alle Verbände Sorge tragen, daß die Bezeichnung ‚Nicht durch Zuckerrübenberührung gewonnen‘ und ähnliche Bemerkungen sofort aus den Anzeigen verschwinden.“

Heute ist das Anzeigewesen in dieser Hinsicht bereinigt.

Zu gleicher Zeit stieß Professor Dr. Fiehe-Landsberg mit einem Aufsatz in der „Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel“ (1926, Band 52, Heft 3) auch in anderer Hinsicht vor. Fiehe wendet sich als Nahrungsmittelchemiker gegen die zahlreich vorkommenden Täuschungen des Publikums. Er schreibt unter anderem:

„Dazu kommt, daß in Deutschland kein Deklarationszwang für Auslandshonig besteht und diese Erzeugnisse vielfach unter irreführender Ankündigung und Aufmachung teils als deutsche Honige, teils auch als echte Honige oder garantiert reine Schleuderhonige mit der Angabe einer Imkerei in den Verkehr kommen. Wer vermutet z. B. bei der Ankündigung eines ‚Garantiert echten Schleuderhonigs, Imkerei X.‘, daß es sich um billigen Auslandshonig handelt? Mit derartigen Annoncen werden aber die Tageszeitungen und insbesondere die kleinen Provinzblätter geradezu überschwemmt. Das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb gibt den Interessenten die Möglichkeit, gegen diese unlautere Konkurrenz vorzugehen. Dem Nahrungsmittelchemiker bietet die Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genussmitteln vom 26. Juni 1916 die Handhabe zum Einschreiten. Um sich zu deden, haben die Händler, welche Auslandshonig vertreiben, vielfach eine eigene Imkerei eingerichtet, so daß der Ausdruck ‚Garantiert reiner Blüten Schleuderhonig, Imkerei X.‘ nicht als direkter Schwindel bezeichnet werden kann. Da der deutsche Honig aber erheblich höher bewertet wird als der Überseehonig, so liegt meines Erachtens in dem Vertrieb von Auslandshonig unter Andeutungen, daß es sich um Inlandshonig handelt, eine Irreführung des Käufers im Sinne der genannten Bundesratsverordnung. Auch bei entsprechend billigerem Verkauf der Auslandsware wird meines Erachtens der Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorgerufen. Auf diesen Standpunkt hat sich auch das Große Schöffengericht in Bremen gestellt, welches am 29. Juli d. J. einen Honighändler mit eigener Imkerei auf Grund des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb und der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genussmitteln verurteilte. Der ‚Imker‘ hatte im Jahre 1925 für 500 000 Mt. Auslandshonig bezogen und als garantiert reinen Schleuderhonig unter der weiteren Angabe ‚Imkerei und Honigversand‘ in den Verkehr gesetzt. Für Zeitungsannoncen hatte er allein 50 000 Mt. verausgabt.“

In einem ähnlichen Falle gelangte das Landgericht Hamburg zu einer Verurteilung auf Grund des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb. In dem Urteil vom 10. Januar 1914 ist ausgeführt, daß durch die Hinzufügung einer Imkerei zu der Honigsorte bei jedem Unbefangenen nur der Eindruck erweckt werden könne, daß die genannte Imkerei der Produktionsort des Honigs sei. Es seien also zur Irreführung geeignete Angaben tatsächlicher Art über die Beschaffenheit und den Ursprung der angepriesenen Ware gemacht worden.

Wenngleich somit die bestehenden Gesetze ein Einschreiten ermöglichen, so würde es doch zu begrüßen sein, wenn das neue Lebensmittelgesetz mit dem geschil-
derten Unfug aufräumen und einen Deklarationszwang für Aus-
landshonige vorschreiben würde, wie er in der Schweiz schon seit dem Jahre
1909 besteht (Artikel 89 der Bundesratsverordnung vom 20. Januar 1909). Der
deutsche Honig verdient einen wirksamen Schutz, wenn nicht die Bienenzucht immer
mehr zurückgehen soll. Ein Untergang der deutschen Bienenzucht muß aber als ein
volkswirtschaftliches Unglück bezeichnet werden, da wir die Bienen als Befruchtungs-
agenten nicht entbehren können.“

Unterstützt wurden diese Bestrebungen des Deutschen Imkerbundes von den Parla-
menten. 1925 wurde im Preußischen Landtage ein von mir gestellter Antrag
angenommen, in dem u. a. die Staatsregierung ersucht wird, auf die Reichsregierung
einzuwirken:

1. „daß in der Zollvorlage eine gesonderte Position ‚Bienenhonig‘ getrennt von
‚Kunsthonig‘ geschaffen wird und daß für den Bienenhonig ein Zollsatz von
70 Mk. je dz eingeführt wird;
2. ein Honiggesetz zu schaffen, das den vom Auslande bezogenen Honig deutlich als
‚Auslandshonig‘ nennt und allen Ersatzfabrikaten die Bezeichnung ‚Honig‘ allein
oder in Verbindung mit anderen Namen versagt.“

In der auf diesen Antrag bezugnehmenden staatsministeriellen Entschlie-
ßung heißt es:

Zu 1. „Von den Interessenten ist zunächst von einer Abänderung des Wortlauts
der Nr. 139 des Zolltarifs Abstand genommen worden. Eine Erhöhung des autonomen
Vorkriegszollsatzes von 40 Mk. hat sich leider anlässlich der Zolltarifsnovelle nicht er-
reichen lassen.“

Zu 2. „Geeignete Maßnahmen sind in Vorbereitung.“

Auch der Abg. Biester (Deutsch-Hann. Partei) brachte 1926 im Preußischen
Landtage einen Antrag zur Annahme, in dem u. a. gefordert wird, daß „dem Ver-
suche, nicht naturreinen Honig dem laufenden Publikum als naturreinen Honig an-
zubieten, mit entsprechenden Maßnahmen entgegengetreten wird“.

Am 25. Oktober 1926 habe ich dann im Preußischen Landtage folgende Anfrage
gestellt:

„Der Landtag hat 1925 folgenden Antrag angenommen:

„das Staatsministerium zu ersuchen, auf die Reichsregierung einzuwirken, ein Honig-
schutzgesetz zu schaffen, das den vom Auslande bezogenen Honig deutlich als ‚Auslands-
honig‘ nennt und allen Ersatzfabrikaten die Bezeichnung ‚Honig‘ allein oder in Ver-
bindung mit anderen Namen untersagt“.

Ist das Staatsministerium bereit, anlässlich der Beratung des Lebensmittelgesetzes
im Reichsrat im Sinne dieses Antrages auf die Reichsregierung einzuwirken und die
preußischen Vertreter im Reichsrat entsprechend anzuweisen,

1. im Rahmen des kommenden Lebensmittelgesetzes für verbesserten Schutz des
deutschen Bienenhonigs zu sorgen,
2. darüber hinaus gleichzeitig ein Honigschutzgesetz zu schaffen,
3. den Entwurf über Festsetzungen über Honig von 1912 in Zusammenarbeit mit
dem deutschen Imkerbund nachzuprüfen?“

Die Antwort darauf lautet:

„Der Preußische Minister für Volkswohlfahrt.

I M. II Nr. 3683/26

Berlin, den 16. November 1926.

Eingegangen 21. November 1926.

An den Herrn Präsidenten des Landtages.

Betreffend den Schutz des deutschen Bienenhonigs, die Schaffung
eines Honigschutzgesetzes usw.:

Der § 5 des Entwurfes für ein neues Lebensmittelgesetz sieht vor, daß die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrats u. a. Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel aufstellen und Grundsätze darüber festsetzen kann, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht, verfälscht oder irreführend bezeichnet unter das Verkehrsverbot des § 4 des genannten Gesetzes fallen.

Nach § 6 des Gesetzesentwurfes ist vor dem Erlaß derartiger Verordnungen der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, der Händler, der Verbraucher und der Fachwissenschaft, zu hören. Es ist beabsichtigt, im Rahmen dieser Bestimmungen, sofern sie Gesetz werden sollten, den Verkehr mit Honig zu regeln. Ob es sich demnächst erforderlich erweisen wird, über den Rahmen des neuen Lebensmittelgesetzes hinaus ein besonderes Honigschutzgesetz zu schaffen, wird der Verlauf der Verhandlungen über die allgemeine Regelung des Verkehrs mit Honig ergeben. Bevor die Beratungen über die Regelung des Verkehrs mit Honig im Rahmen des neuen Lebensmittelgesetzes unter Zuziehung von Sachverständigen aus allen beteiligten Kreisen stattgefunden haben, ist das Staatsministerium nicht in der Lage, seinen Vertretern im Reichsrat bestimmte Anweisungen zu erteilen.

Hirtliefer.“

Nach der Begründung sollte das Lebensmittelgesetz besonders die Grundlage rechtsverbindlicher Vorschriften für einzelne Lebensmittel bilden. Es heißt u. a.:

„Schon im ersten Jahrzehnt der Reichsgesetzgebung hatte sich die Überzeugung durchgesetzt, daß der Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitschädigung und vor betrügerischer Übervorteilung im Verkehr mit Lebensmitteln nicht dem freien Spiele der Kräfte überlassen bleiben darf, sondern durch staatliche Maßnahmen gesichert werden muß. So entstand auf Grund eingehender Vorarbeiten des Kaiserlichen Gesundheitsamts das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145), im folgenden kurz ‚Nahrungsmittelgesetz‘ genannt. Dieses Gesetz hat sich im allgemeinen gut bewährt. Im Laufe der Zeit sind mehr als 150 öffentliche Anstalten zur Untersuchung von Lebensmitteln im Deutschen Reiche entstanden, die eine immer wirksamere Durchführung des Gesetzes ermöglicht haben. Ein Bild ihrer Tätigkeit gewähren die vor dem Kriege im Kaiserlichen Gesundheitsamte bearbeiteten und jährlich herausgegebenen ‚Überblicksberichte über die Jahresberichte der öffentlichen Anstalten zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln im Deutschen Reiche‘ (Berlin 1905 bis 1915). Dank der Tätigkeit dieser Anstalten sind die größten Mißstände im Lebensmittelverkehr, namentlich der Vertrieb gesundheitschädlicher Nahrungs- und Genußmittel, immer seltener, aber auch die Fälschungen und Täuschungen dank den verfeinerten analytischen Untersuchungsverfahren immer schwieriger geworden. Somit wird es sich bei der Nachprüfung dieses Gesetzes, die seit längerer Zeit als dringendes Bedürfnis empfunden wird, nicht um eine grundlegende Neugestaltung handeln können, sondern nur um eine Ausfüllung der Lücken, die sich fühlbar gemacht haben, und um die Verwertung der Erfahrungen, die im Laufe von mehreren Jahrzehnten gesammelt worden sind.

Als der wesentlichste Mangel des Nahrungsmittelgesetzes wird von den Gewerbe- und Handelskreisen die Unsicherheit darüber empfunden, was im Einzelfall erlaubt oder verboten ist. Das Nahrungsmittelgesetz hat die Herstellung und den Vertrieb von gesundheitschädlichen, verdorbenen, nachgemachten und verfälschten Nahrungs- und Genußmitteln unter Strafe gestellt. Die Entscheidung darüber, unter welchen Umständen ein Lebensmittel als gesundheitschädlich, verdorben, nachgemacht oder verfälscht anzusehen ist, steht aber lediglich den Gerichten zu. Dabei sind widersprechende Beurteilungen seitens verschiedener Sachverständiger und verschiedener Gerichte unvermeidlich und durch die schon vor langer Zeit unter Mitwirkung des Reichsgesundheitsamts ausgearbeiteten ‚Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich‘ ebensowenig ganz beseitigt worden, wie durch das vom Bunde Deutscher Nahrungsmittel-

Fabrikanten und -Händler herausgegebene 'Deutsche Nahrungsmittelbuch'. Nur durch rechtsverbindliche Festsetzungen für die Beurteilung der einzelnen Gruppen von Lebensmitteln, wie sie sich in der Schweiz, in den Vereinigten Staaten von Amerika, in Österreich, Spanien und Frankreich bewährt haben, werden sich diese Mißstände beseitigen lassen. Für einige Lebensmittel sind derartige Festsetzungen bereits durch Sondergesetze — namentlich das sogenannte Margarinegesetz (Gesetz, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln, vom 15. Juni 1897, Reichsgesetzbl. S. 475) und das Weingesetz vom 7. April 1909 (Reichsgesetzbl. S. 393) — getroffen worden; im allgemeinen aber wird zur raschen Anpassung an die veränderlichen Verhältnisse der Verordnungsweg vorzuziehen und die gesetzliche Grundlage dafür durch eine Erweiterung der §§ 5, 6 des Nahrungsmittelgesetzes zu schaffen sein."

Im Reichstage brachte Abgeordneter Hepp (Deutsche Volkspartei) einen Antrag ein, in dem um „wirksamen Schutz des deutschen Honigs gegenüber Auslandshonig, vor allem durch Maßnahmen des Deklarationszwanges und geeignete Zollsätze“ ersucht wird.

In der dem Reichstage von der Reichsregierung übersandten Antwort heißt es u. a.:

„Die allgemeinen Bestimmungen des am 1. Oktober 1927 in Kraft getretenen Lebensmittelgesetzes vom 5. 6. 1927 (Reichsgesetzbl. 1 S. 134) gewähren bereits in dem § 4 einen Schutz des Honigs gegen Fälschungen, Mischungen und Ersatzfabrikate. Um diesen Schutz jedoch besonders wirksam zu gestalten, ist beabsichtigt, durch eine Verordnung gemäß § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes Begriffsbestimmungen über Honig aufzustellen. Dabei wird auch die Frage der Zulassung des Wortes Honig für Ersatzfabrikate geprüft werden.“

„Nach einer auf Grund des § 5 Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes neu erlassenen Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren — die an Stelle der Bestimmungen in dem dritten Abschnitt der Verordnung über Handelsbeschränkungen vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzblatt 1 S. 712), und der Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzblatt 1 S. 728) getreten ist — unterliegt künftig Honig der Kennzeichnungspflicht. Diese Vorschrift gilt auch für aus dem Auslande eingeführten Honig. Eine besondere Vorschrift zu erlassen, Auslandshonig als solchen zu kennzeichnen, erschien jedoch insbesondere mit Rücksicht auf die Unmöglichkeit der Durchführung einer Kontrolle auf Einhaltung dieser Bestimmung untunlich; im übrigen wird auch diese Frage bei dem Erlass der Ausführungsbestimmungen über Honig auf Grund von § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes geprüft werden.“

„Die Frage des Schutzes des heimischen Honigs durch geeignete Zollsätze“, so schreibt die Reichsregierung weiter, „wird aus Anlaß der Vorarbeiten für den neuen Zolltarif geprüft werden.“

Der deutsche Imkerbund hatte den Kampf um die Grundlegung des Honigrechts zielbewußt begonnen. Ich verweise auf meine eingehende Darstellung in meinem 1929 bei Wachholz-Neumünster erschienenen Buche: „Für die deutsche Bienenzucht“. Das Lebensmittelgesetz kam, die Verordnung über Honig und Kunsthonig mußte folgen und im Sinne der alten Forderung der deutschen Imker gestaltet werden. Wesen, Wert und Bedeutung der deutschen Bienenwirtschaft wurden zusammenfassend in meinem ebenfalls bei Wachholz erschienenen Buche „Die deutsche Bienenzucht“ dargestellt; Wesen und Wert des deutschen Honigs umriß Professor Dr. Koch-Celle in seiner ebenda erschienenen Schrift „Der deutsche Honig“. Beide Bücher haben insofern ihren Dienst getan, als der entscheidende Sachbearbeiter im Reichsministerium des Innern, Geheimer Regierungsrat Melior, mir schrieb: „Von den beiden Schriften, die uns bei der Vorbereitung des Entwurfs über Festsetzungen über Honig gute Dienste leisten werden, habe ich mit lebhaftem Interesse Kenntnis genommen.“

Breiholz, dem in die Weite schauenden und eine Fülle von Mitarbeitern zusammenfassenden damaligen 1. Bundesleiter, gelang es, in dem Forschungsausschuß des deutschen Imkerbundes einen äußerst wertvollen Mittkämpfer im Ringen um das Deutsche Honigrecht zu erhalten. In ernster Arbeit wurde unter der Geschäftsführung von Professor Dr. Koch-Celle ein wissenschaftliches Gutachten geschaffen, das nun die Grundlage für die Mitarbeit der Vertreter des Bundes in den amtlichen Beratungen bildete. Wenn wir Vertreter des Imkerbundes mit großer Sicherheit in die Verhandlungen hineingehen konnten, so gebührt den Verfassern des Gutachtens dafür der Dank. Wie ganz anders konnte die Imkerschaft jetzt den Kampf führen gegenüber der Zeit um die Jahrhundertwende: ein geeinter Bund, eine arbeitsfähige Leitung, eine Anzahl politischer Freunde in den Parlamenten und eine in diesen Fragen mitgehende und wegweisende zusammengefaßte Wissenschaft. Das erreicht zu haben, ist bleibendes Verdienst der damaligen Leiter des Bundes: Rektor Breiholz-Neumünster und Landesökonomierat Hedelmann-Dachsbach a. d. Wisch.

Gutachten

des Forschungsausschusses des Deutschen Imkerbundes
über die Neufassung von Heft 1
der „Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel“

Honig

I. Begriffsbestimmungen

Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektariensäfte oder auch andere an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindenden süßen Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in den Waben aufspeichern und reifen lassen.

Es sind zu unterscheiden:

1. nach der Art der Gewinnung:

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig, d. i. Honig, der sich noch in den von den Bienen gebauten und verdeckelten bebrüteten Waben befindet;
- b) Schleuderhonig, d. i. aus den brutfreien Waben mittels Schleudermaschine gewonnener Honig;
- c) Tropfhonig, Laufhonig, Senthonig, Lechhonig, d. i. aus brutfreien zerkleinerten Waben von selbst ausgeflossener Honig;
- d) Preßhonig, d. i. aus den brutfreien Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;
- e) Seimhonig, d. i. aus den brutfreien Waben durch gelindes Anwärmen mit oder ohne nachfolgendes Pressen gewonnener Honig;

2. nach der pflanzlichen Herkunft:

- a) Honig von Blüten: Linden-, Akazien-, Eparjette-, Heidehonig usw., auch Blütenhonig schlechthin;
- b) Honig von anderen Pflanzenteilen: Honigtauhonig (Blatt-, Tannen-, Fichtenhonig);

3. nach der örtlichen Herkunft:

Deutsche Honige, Auslandshonige (europäische und überseeische).

II. Grundsätze für die Beurteilung

Honig, der gärt, sauer geworden ist, durch Brut oder sonst stark verunreinigt, verschimmelt oder angebrannt (karamellisiert) ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt, ist als verdorben anzusehen.

Aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig ist gleichfalls als verdorben anzusehen, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen.

Als verfälscht, nachgemacht, irreführend bezeichnet sind anzusehen:

1. Erzeugnisse, die als Honig bezeichnet sind, ohne der Begriffsbestimmung für Honig zu entsprechen;
2. nach einem bestimmten Gewinnungsverfahren bezeichneter Honig, der ganz oder z. T. nach einem andern Verfahren gewonnen worden ist;
3. als „Blütenhonig“ bezeichneter Honig, der nicht wesentlich aus Nektariensäften, und nach einer bestimmten Blütenart bezeichneter Honig, der nicht vorwiegend aus den Nektariensäften der genannten Blüten stammt;
4. honigähnliche, von Bienen aus Zucker oder zuckerhaltigen Zubereitungen erzeugte Stoffe, auch in Mischung mit Honig;
5. Honig, dem Wasser zugesetzt ist, oder dem Säuren, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder auf dem Wege der Fütterung der Bienen zugeführt sind;
6. Honig, der so stark erhitzt worden ist, daß die diastatischen Fermente zerstört oder merklich geschwächt sind;
7. mit unrichtiger Herkunftsangabe bezeichnete Honige; ebenfalls solche Honige, die in Anzeigen, Kellameschriften oder sonstigen Ankündigungen unter der Angabe einer deutschen Imterei in den Verkehr gesetzt werden, aber nicht aus deutschen Trachtgebieten stammen, auch dann, wenn sie in Deutschland auf dem Wege der Fütterung der Bienen gewonnen sind.

III. Vorschriften für die Untersuchung

A. Vorschriften für die Probeentnahme

Zur Untersuchung sind, wenn möglich, 250 g Honig zu entnehmen und in Gläsern mit weiter Öffnung, mit Kork- oder Glasstopfen verschlossen, aufzubewahren.

Bei der Probeentnahme ist darauf zu achten, daß der Vorrat gut gemischt wird; denn bei längerem Stehen scheidet sich der Honig oft in einen unteren kristallinen, hauptsächlich aus Glykose bestehenden, und einen oberen flüssigen, hauptsächlich Fructose enthaltenden Teil.

Auch anscheinend gleichmäßig kristallisierte Honige können in den verschiedenen Teilen Unterschiede aufweisen.

Aus größeren Gebinden (Tonnen, Fässern) sind mittels Stahlbohrers oder Spatels entsprechende Teilmengen von verschiedenen Stellen zu entnehmen und zu mischen.

B. Gesichtspunkte für die Untersuchung

1. Normale Beschaffenheit

Der gewöhnliche Honig des Handels ist der von den Bienen aus Nektariensäften erzeugte Blütenhonig. Dieser bildet in frischem Zustande eine dickflüssige, durchscheinende Masse, die allmählich mehr oder minder fest und kristallinisch wird. Die Farbe wechselt zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb, grünlichgelb und braun, je nach Herkunft und Gewinnung des Honigs. Geruch und Geschmack sind eigenartig süß, aromatisch.

Das Aroma wird dem Honig im wesentlichen durch die Pflanzen verliehen, von denen die Bienen die Süßstoffe sammeln.

Lösungen von Blütenhonig drehen die Ebene des polarisierten Lichtes im allgemeinen nach links.

Blütenhonig besteht im wesentlichen aus einer konzentrierten, wässerigen Lösung von Invertzucker, häufig mit einem Überschuß an Fructose; er enthält außerdem Saccharose, ferner in geringen Mengen dextrinartige Stoffe, Eiweißstoffe, Fermente, Wachs, Farbstoffe, Riechstoffe, organische Säuren (Apfelsäure, Milchsäure, wahrscheinlich auch Spuren von Ameisensäure), Mineralstoffe, endlich pflanzliche Gewebselemente (vor allem Pollenkörner).

Die Zusammensetzung von Blütenhonig ist im allgemeinen folgende:

Wasser im Mittel 18%,

Invertzucker 65—82%,
Traubenzucker 25—40%,
Fruchtzucker 30—40%,
Saccharose bis zu 5%,
Zuckerfreier Trodenrückstand 3 und mehr %.

Darunter:

Organische Säuren 0,1—0,2%,
Stickstoffverbindungen 0,3 und mehr %,
Asche 0,1—0,35%.

Ein Saccharosegehalt bis zu 8% ist vereinzelt bei reinem Blütenhonig beobachtet worden.

Eine höhere Aschenmenge als 0,35% liefern durchweg Heidehonige. Eine solche unter 0,1% wurde bei in- und ausländischen Honigen (Cruciferen-, Leguminosen- und Labratenhonigen) wiederholt festgestellt.

Die von den Bienen aus Honigtau (süßen, klebrigen Abscheidungen auf Pflanzenteilen außerhalb der Blüte) erzeugten Honige weichen in ihren äußeren Eigenschaften und in der Zusammensetzung wesentlich von Blütenhonig ab. Sie sind von dunkler Farbe, gewürzhaftem, harzigem oder auch melasseartigem Geruch und Geschmack und erstarren wegen ihres hohen Dextringehaltes im allgemeinen schwierig. Ihre Lösung dreht das polarisierte Licht nach rechts.

Der Gehalt an Saccharose und Dextrinen sowie die Aschenmenge sind weit größer als bei Blütenhonigen.

Der Gehalt an Invertzucker ist dementsprechend niedriger und beträgt im allgemeinen nur 60—70%. An Saccharose wurden in der Regel 5—10% und an Asche bis 1% und darüber beobachtet.

2. Vorkommende Abweichungen, Veränderungen, Verfälschungen und Nachmachungen

Unreife Honige (d. h. Honige mit über 22% Wassergehalt) sind dünnflüssig und verderben leicht, indem sie in Gärung übergehen und sauer werden.

Durch ungeeignete Behandlung und Lagerung kann auch sonst normaler (reifer) Honig in Gärung übergehen und sauer werden.

Durch zu hohe Erwärmung gehen die fermentativen Eigenschaften sowie aromatische Bestandteile verloren, und es entstehen unter Umständen Zersetzungsprodukte des Zuckers.

Durch Auspressen stark verunreinigten Honigs gelangen fremdartige Bestandteile in den Honig. Honig wird durch Zusetzen von Wasser, von verschiedenen Zuckerarten (Invertzucker, Saccharose, Stärkesyrup usw.), Farbstoffen und Aromastoffen verfälscht.

Nachgemacht wird Honig aus den genannten Zuckerarten, oft unter Zusatz von Farb- und Aromastoffen und Säuren, ferner durch Fütterung der Bienen mit Zucker oder zuckerhaltigen Zubereitungen.

3. Erforderliche Prüfungen und Bestimmungen

Im allgemeinen sind bei der Untersuchung eines Honigs, sofern es sich nicht um die Beantwortung bestimmter Einzelfragen handelt, die nachstehend unter a) bezeichneten Prüfungen und Bestimmungen stets auszuführen. Ergeben sich dabei Verdachtsmomente, so sind die unter b) angegebenen Bestimmungsmethoden zu verwenden. Welche Bestimmungen im einzelnen durchzuführen sind, muß dem Ermessen des Untersuchenden überlassen bleiben.

a) Stets auszuführen sind:

1. Sinnenprüfung,
2. Bestimmung des Wassers,
3. Messung der Drehung des polarisierten Lichtes vor und nach der Inversion,
4. Berechnung der Saccharose aus der Drehungsdifferenz,
5. Prüfung auf künstlichen Invertzucker,

6. Prüfung auf diastatische Fermente,
 7. Mikroskopische Prüfung.
- b) Unter Umständen (bei bestehendem Verdacht) sind auszuführen:
1. Bestimmung der freien Säure,
 2. Bestimmung und Untersuchung der Asche,
 3. Bestimmung des direkt reduzierenden Zuckers,
 4. Bestimmung der Saccharose auf gravimetrischem oder titrimetrischem Wege,
 5. Prüfung auf Stärkezyder, Stärkesyrup und Dextrine,
 6. Prüfung auf Teerfarbstoffe,
 7. Bestimmung der Glykose,
 8. Berechnung der Fruktose aus der Differenz zwischen Gesamtzucker vor der Inversion und Glykose.
 9. Bestimmung des Stickstoffes.

C. Untersuchungsverfahren

Vor der Untersuchung ist eine gründliche Durchmischung der gesamten Honigprobe vorzunehmen. Zu diesem Zweck wird der Honig in einem mit Glasstopfen versehenen Gefäße bei einer 50 Grad nicht übersteigenden Temperatur unter wiederholtem Umschütteln so lange erwärmt, bis eine klare Lösung oder, falls dieses ausnahmsweise nicht zu erreichen sein sollte, eine gleichmäßige Mischung vorliegt.

Soweit als möglich, insbesondere aber bei der Bestimmung der Zuckerarten und bei der Messung der Drehung des polarisierten Lichtes, ist von der einheitlichen Stammlösung, 50 g Honig zu 250 ccm gelöst, auszugehen. Es ist erforderlich, die Honiglösung sofort zu untersuchen, da eine Inversion des Rohrzuckers infolge Fermentwirkung und eine Abnahme der Diastasewirkung stattfinden kann.

Für die praktische Durchführung der einzelnen Prüfungen und Bestimmungen werden folgende Vorschläge laut Beschluß des Forschungsausschusses unterbreitet:

Zu 1. Sinnesprüfung wurde beschlossen, die Worte „auf sogenannten Bonbongeschmack“ zu streichen.

Zu 2. Bestimmung des Wassers.

Es wurde beschlossen, die angeführte gravimetrische Methode bestehen zu lassen, aber von der Stammlösung auszugehen und ferner die Bestimmung der Trockensubstanz nach dem Verfahren von Auerbach und Borries (Ztschr. f. Unters. d. Lebensmittel, Band 48, S. 272) zuzulassen. Auch die Bestimmung des Wassers mit Hilfe des Abbéschen Refraktometers mit heizbaren Prismen nach Auerbach und Borries (a. a. O.) soll zugelassen werden, da die Ergebnisse nach den gemachten Erfahrungen ausreichend sind. Hiernach würde die Wasserbestimmung:

1. auf gravimetrischem Wege,
2. mit Hilfe des spez. Gewichtes nach dem Verfahren von Auerbach und Borries,
3. mit Hilfe des Abbéschen Refraktometers mit heizbaren Prismen zulässig sein.

Bei ganz genauen Ermittlungen muß jedoch nach dem gravimetrischen Verfahren gearbeitet werden.

Zu 4. Es wurde zum Ausdruck gebracht, daß die Aschenbestimmung im allgemeinen für die Beurteilung des Honigs von untergeordneter Bedeutung ist und daher nicht mehr stets ausgeführt werden braucht. Die Bestimmung der Phosphorsäure soll überhaupt fallengelassen werden, da mit den Untersuchungsergebnissen in der Praxis nichts anzufangen ist. Andererseits wurde hervorgehoben, daß die Chlorbestimmung unter Umständen wertvolle Aufschlüsse gibt. Es wurde daher beschlossen, die Bestimmung der Asche in der bisherigen Form zuzulassen, die Phosphorsäurebestimmung zu streichen und dafür die Chlorbestimmung aufzunehmen und zwar in der Weise, daß bei hellen Honigen die titrimetrische Chlorbestimmung nach dem Verfahren von Nottbohm (Z. U. N. 1914, 28, 255) auszuführen ist, während bei dunklen Honigen eine Veraschung unter Zusatz von Alkali vorgenommen werden muß.

Zu 5. Bestimmung des direkt reduzierenden Zuckers.

Es wurde zum Ausdruck gebracht, daß es zweckmäßig ist, nach der gravimetrischen Zuderbestimmung auch eine titrimetrische Zuderbestimmung aufzunehmen, da dieses in der Praxis wegen der schnellen Ausführbarkeit der titrimetrischen Methoden erwünscht ist. An titrimetrischen Methoden kommt in erster Linie die von Schöor (Z. f. anal. Chemie, Bd. 56, 5, 191) in Frage, welche die Honiglösung mit Fehlingscher Lösung löst und die Kupfermenge, welche nicht reduziert wird, auf jodometrischem Wege mit Hilfe von Jodkalium und Thioisulfatlösung bestimmt. Diese Methode gibt sowohl in der Modifikation der Trennung der Kupferlösung von ausgeschiedenem Kupferoxydul wie auch in der Form der direkten Titration, ohne Rücksicht auf das ausgeschiedene Kupferoxydul, aber nach erfolgter Neutralisation der überschüssigen Lauge gute Werte. Nach einem neueren Verfahren, welches darin besteht, daß das ausgeschiedene Kupferoxydul mit Salzsäure als Kupferchlorür in Lösung gebracht wird und in dieser Lösung nur das zweiwertige Kupfer auf dem jodometrischen Wege ermittelt wird, werden nach unseren Vorversuchen konstante Werte erzielt.

Es wird daher beschlossen, eines dieser titrimetrischen Verfahren neu neben dem gravimetrischen Verfahren aufzunehmen.

Zu 6. Es wird beschlossen, die Berechnung der Saccharose nach dem Verfahren von Lehmann (Z. U. N. 1927, 13, 397) und Stadlinger aus der Polarisation vor und nach der Inversion zuzulassen. Für eine annähernde Bestimmung des Rohrzuckers im Honig hat das Verfahren sich als ausreichend erwiesen, bei Beanstandungen soll dann das Verfahren mit Hilfe der gravimetrischen oder massenanalytischen Methode kontrolliert werden.

Bezüglich des Inversionsverfahrens wurde beschlossen, es bei dieser Vorschrift zu lassen und die vielfach ausgeübte Inversion des Rohrzuckers im siedenden Wasserbade mit verdünnter Salzsäure nicht zuzulassen. Bei stark aschehaltigen Honigen können nach dem letzteren Verfahren ungenaue Werte erhalten werden.

Zu 8. Es wurde in Vorschlag gebracht, das Verfahren in dieser Form zu lassen, nur hinter dem Wort „kirchrote Färbung“ in der 8. Zeile die Worte einzuschalten: „mit flockigem Niederschlag“. Ferner wurde beschlossen, die Reaktion mit Äther pro Narkosi des Deutschen Arzneibuches auszuführen. Dieser Äther ist nur wenig teurer als gewöhnlicher Äther und bietet die Gewähr, daß der Verdunstungsrückstand mit Resorzin-salzsäure keine Färbungen gibt. Ferner wurde beschlossen, stets einen Kontrollversuch mit den für die Reaktion verwandten Chemikalien zu machen.

Zu 9. Prüfung auf Dextrine, Stärkesirup und Stärkezucker. Es wurde beschlossen, die unter a) angeführte Prüfung zu lassen und die unter b) angeführte Prüfung zu streichen, da sie zu kompliziert ist und in der Praxis doch nicht zur Anwendung gelangt.

Zu 10. Prüfung auf Teerfarbstoffe.

Es wurde beschlossen, in der 4. Zeile den Satz (Das Verhalten bis des Farbstoffes) zu streichen und folgenden Satz neu aufzunehmen: „Auch natürliche Farben können sich auf Wolle niederschlagen; sie lassen sich aber nicht umfärben. Auf künstliche Färbung kann erst dann geschlossen werden, wenn durch Behandlung von Säuren und Alkalien ein Umschlag der Farbe eintritt. Bei vorliegenden künstlichen Farbstoffen bleibt ferner beim Betupfen des Fadens mit Ammoniaklösung die Färbung fast unverändert, während natürliche Farbstoffe hierbei in ein schmutzig Grünlichweiß übergehen.“

Zu 11. Prüfung auf diastatische Fermente.

Es wurde beschlossen, die vorstehende qualitative Untersuchungsmethode durch eine Methode zu ersetzen, welche uns einen weiteren Einblick in die Fermentwirkung des Honigs gestattet. Es kommen hier hauptsächlich zwei Arten von Methoden in Frage und zwar

1. Die Bestimmung der Fermente in einer Honiglösung, welche den optimalen Wirkungswert besitzt oder mit anderen Worten: Der Honiglösung wird so viel Säure und Kochsalz zugesetzt, daß die optimale Fermentwirkung erreicht wird. Diese Methode ermöglicht es, einen Überblick zu bekommen über die tatsächlich vorhandenen Mengen an Diastase. Verf. v. Sothe Z. U. N. Bd. 28, S. 306.

Die zweite Art der Untersuchungsmethode gründet sich darauf, daß man nicht den Diastasegehalt, sondern den Wirkungswert der Diastase unter den im Honig vorhandenen Verhältnissen prüft. Verfahren von Koch: „Zander und Koch: Der Honig“, S. 108. Auch diese Methode hat etwas für sich. Die genaue Formulierung der aufzunehmenden Vorschrift bleibt noch vorbehalten.

Zu 12. und 13. (Bestimmung des Stärkestoffes und mikroskopischen Prüfung) wurde beschlossen, diese Verfahren beizubehalten.

Weiterhin wurde beschlossen, das Verfahren von Auerbach und Bodländer zur Bestimmung der Glykose und Fruktose aufzunehmen (Z. u. N. Bd. 47, V, S. 223).

Es soll ferner bei der Bestimmung der Messung der Drehung des polarisierten Lichtes eine Vorschrift zur Herstellung der Tonerdeauffchwemmung angegeben werden.

Die Reihenfolge der Einzelbestimmungen soll sich nach der auf Seite 1 gegebenen Aufstellung richten.

D. Schlußfolgerungen aus den Untersuchungsergebnissen

Es sind folgende Schlußfolgerungen beschlossen worden:

1. Eine helle Farbe des Honigs (weiß, weißgelb, hellgelb, grünlichgelb bis gelbbraun) deutet auf Blütenhonig hin, eine dunkle Farbe des Honigs (dunkelbraun, grünlich fluoreszierend bis braunschwarz) spricht für Honigtauhonig (Koniferen- und Blatt-honig).
2. Ein Wassergehalt des Honigs von mehr als 23% läßt auf Zusatz von Wasser oder auf unreifen Honig schließen.
3. Bei Honig, der nicht durch seine sonstigen Eigenschaften als Honigtauhonig gekennzeichnet ist, deutet eine Rechtsdrehung vor der Inversion auf Zuderfütterungshonig bzw. auf Verfälschung mit Saccharose oder aber mit Stärkesyrup (Stärkezuder) hin.

Zuderfütterungshonige sowie mit Saccharose verfälschte Honige werden nach der Inversion linksdrehend, während mit Stärkesyrup (Stärkezuder) verfälschte Honige auch nach der Inversion ihre Rechtsdrehung behalten.

Honigtauhonige sind infolge ihres hohen Dextringehaltes vor und nach der Inversion rechtsdrehend.

Bei Mischungen von Blüten- und Honigtauhonigen können Übergänge in allen Stufen vorkommen.

4. Ein Saccharosegehalt von mehr als 5% ist bei Honig, der nicht durch seine sonstigen Eigenschaften als Honigtauhonig gekennzeichnet ist, verdächtig und läßt auf Zuderzusatze oder auf eine Fütterung der Bienen mit Zuder oder zuderhaltigen Zubereitungen schließen. Bei Honigtauhonig sind dagegen größere Saccharosemengen beobachtet worden.
5. Ein positiver Ausfall der Fieheschen Reaktion deutet auf die Gegenwart von künstlichem Invertzuder hin.
6. Der Nachweis der Dextrine, des Stärkezuders oder Stärkesyrups läßt auf den Zusatz dieser Stoffe schließen.
7. Teerfarbstoff in Verbindung mit einer positiven Reaktion nach Fiehe weist auf Verfälschung mit Kunsthonig hin.
8. Bei negativem Ausfall der Prüfung auf diastatische Fermente ist eine unzulässige Behandlung des Honigs nachgewiesen.
9. Die mikroskopische Untersuchung des Honigs läßt folgende Schlußfolgerungen zu:
 - a) In jedem Honig befinden sich Pollenkörner, die mit Erfolg zur Ermittlung seiner Herkunft benutzt werden können.
 - b) Die Menge der vorgefundenen Pollenkörner ist abhängig von der Gewinnung und Behandlung des Honigs. Preßhonig und Seimhonige sind pollenreicher als Schleuderhonige.
 - c) Die Pollen der Haupttrachtplanzen sind in den betreffenden Blütenhonigen stets vorhanden.

d) Die Gegenwart fremder, tierischer, pflanzlicher und mineralischer Stoffe ermöglicht Rückschlüsse auf die Art, Gewinnung und Pflege des Honigs.

Zu Punkt 1 ist zu bemerken, daß die Klassifizierung des Honigs im Blütenhonig und auch in den Honigtauhonigen auch in den Schlußfolgerungen zum Ausdruck kommen muß.

Zu 2 ist zu bemerken, daß bei Heidehonigen, welche in Norddeutschland eine große Rolle spielen, Wassermengen bis zu 23% beobachtet sind, ohne daß es sich um unreife Honige handelt.

Zu 3 ist zu bemerken, daß die Deutung der Polarisationsergebnisse für die Beurteilung eines Honigs außerordentlich wichtig ist.

Zu 4 ist zu bemerken, Saccharosemengen von 8% deuten bei Blütenhonigen unzweifelhaft auf Zuderfütterung hin, daher ist die Menge auf 5% herabgesetzt worden.

Zu 5 ist zu bemerken, die Verbindung der Fehleschen Reaktion mit der Diastaseprüfung erscheint nicht mehr zweckmäßig. In der vorgesehenen Ausführungsform deutet ein positiver Ausfall der Reaktion mit Sicherheit auf künstlichen Invertzuder hin.

Zu 9 ist zu bemerken, daß der Versuch gemacht ist, den mikroskopischen Befund einigermaßen zu deuten. In den Erläuterungen soll dann zum Ausdruck gebracht werden, welche Bestandteile in unsauberem und verunreinigtem Honig gefunden werden können, wie Pilzfäden, Bienenbrut, Bienenorgane, Sand, Ultramarinbestandteile, Stärkekörner usw.

Die Kommission für Honigchemie des Forschungsausschusses des Deutschen Imkerbundes (gez. gez.) Prof. Dr. Armbruster-Berlin; Prof. Dr. v. Buttel-Reepen-Oldenburg; Elser-Liebefeld b. Bern; Prof. Dr. Fiehe-Landsberg; Prof. Dr. Koch-Celle; Dr. Rottbohm-Hamburg; Prof. Dr. Zander-Erlangen.

Für die Bearbeitung der deutschen Verordnungen über Honig und Kunsthonig war es von Wert, daß das Ausland in der Verbesserung des Honigschutzes wieder vorausgegangen war. Frankreich hatte schon am 15. Juli 1921 ein „Gesetz über die Anwendung der Bezeichnung ‚Honig‘ und die Bedingungen für den Verkauf dieses Erzeugnisses in Frankreich“ erlassen.

Die Niederlande gaben am 7. August 1925 folgende „Königliche Verordnung betr. Ausführungsbestimmungen zu Art. 14 und 15 des Warengesetzes über Honig“ (Staatsblad Nr. 352) als **Niederländische Honigordnung** heraus.

„Art. 1.

1. Mit Ausnahme der in Absatz 2 und 3 dieses Artikels genannten Erzeugnisse darf mit den Worten Honig, Bienenhonig oder Blütenhonig (bloemenhonig) oder mit einer Wortverbindung, in welcher dem Worte Honig die Bezeichnung der Pflanze, aus welcher der Nektar hauptsächlich stammt, oder ein Wort, das die Art der Verarbeitung oder die geographische Herkunft angibt, vorausgeht, ausschließlich der süße Stoff bezeichnet werden, der von den Bienen erzeugt wird.
2. Mit dem Worte ‚Wabenhonig‘ darf ausschließlich Honig bezeichnet werden, der sich in Waben befindet.
3. Wir behalten uns vor, durch allgemeine Verwaltungsmaßnahmen Vorschriften für die Bezeichnung von Honig zu erlassen, der unter besonderer Aufsicht gewonnen und behandelt wird.

Art. 2. Mit dem Worte ‚Kunsthonig‘ müssen alle anderen als die in Art. 1 genannten Erzeugnisse bezeichnet werden, die ihrem Aussehen und ihren Eigenschaften nach honigähnlich sind.

Art. 3. Andere als die in Art. 1 und 2 genannten Erzeugnisse dürfen nicht als Honig oder mit Wortverbindungen bezeichnet werden, in denen dem Worte Honig und andere Worte vorausgehen.

Art. 4. Die in Art. 1 und 2 genannten Erzeugnisse, die in Packungen in den Handel gebracht werden, in denen sie an Verbraucher verkauft oder an Verarbeiter von Honig

abgegeben werden, müssen auf der Außenseite dieser Packungen mit einer Aufschrift versehen sein, die den Namen angibt, den das Erzeugnis gemäß einem der vorangehenden Artikel dieser Verordnung tragen darf. Diese Aufschrift muß deutlich lesbar und unverwischbar sein und aus großen lateinischen gedruckten Buchstaben bestehen, die mindestens 6 mm hoch und mindestens 1 mm stark sind.

Art. 5. Auf der Außen- oder Innenseite von Kunsthonigpackungen dürfen weder in Wort noch in Bild Andeutungen vorkommen, die auf Bienenzucht, Bienen oder bienenähnliche Insekten, Bienenkörbe, Honigwaben oder Imtergeräte Bezug haben.

Art. 6. Im Laden, auf dem Markte oder an anderen dem Publikum zugänglichen Verkaufsplätzen müssen die in Art. 1 und 2 genannten Erzeugnisse, die nicht verpackt sind oder sich nicht in einer Packung befinden, in der sie an den Verbraucher abgegeben werden können, mit einer Aufschrift versehen werden, die den Namen angibt, den die Erzeugnisse gemäß einem der vorhergehenden Artikel dieser Verordnung tragen dürfen. Diese Aufschrift muß deutlich sichtbar und lesbar sowie unverwischbar sein und aus großen lateinischen gedruckten Buchstaben bestehen, die mindestens 2 cm hoch und mindestens 2 mm dick sind. Diese Aufschrift soll auf der Packung oder unmittelbar oberhalb des Erzeugnisses angebracht werden.

Art. 7. Das als Honig bezeichnete Erzeugnis und bei Wabenhonig der in den Waben enthaltene Honig müssen folgenden Anforderungen genügen:

1. Die Trockenmasse (extraktgehalte) darf nicht niedriger als 75% sein.
2. Der Saccharosegehalt darf 5% nicht übersteigen.
3. Oxymethylsulfurool muß abwesend sein.
4. Konservierungsmittel, synthetisch hergestellte Süßstoffe, Stärkesyrup und/oder Stärkezucker (massé) sowie folgende Stoffe, falls sie nicht von Honig herrühren: Farbstoffe, Riechstoffe, Saccharose, Invertzucker, Traubenzucker, und/oder Fruchtzucker sowie andere fremde Stoffe müssen abwesend sein.
5. Diastatische Fermente müssen vorhanden sein, wenn das Erzeugnis nicht als erhitzter Honig bezeichnet ist.
6. Wenn Angaben über die Art der Verarbeitung gemacht sind, muß diese Verarbeitung auch wirklich stattgefunden haben.
7. Schädliche Stoffe müssen abwesend sein.

Art. 8. Das als Kunsthonig bezeichnete Erzeugnis muß den folgenden Anforderungen genügen:

1. Andere Bestandteile als Honig, Glukose, Stärkezucker (massé), Stärkesyrup und/oder invertierte Saccharose, und andere als unschädliche Farb-, Riech- oder Geschmacksstoffe, dergleichen Konservierungsmittel und synthetisch hergestellte Süßstoffe müssen abwesend sein.
2. Die Trockenmasse (extraktgehalte) darf nicht niedriger sein als 75%.
3. Der Aschengehalt darf 0,5% nicht übersteigen.
4. Schädliche Stoffe müssen abwesend sein.

Art. 9. Die in dieser Verordnung bezeichneten Erzeugnisse müssen weiter folgenden Anforderungen genügen:

1. Aroma, Geruch und Geschmack dürfen nicht muffig oder abnorm sein.
2. Sie dürfen nicht schimmelig sein.
3. Sie dürfen sich nicht in Gärung befinden.
4. Der Säuregrad darf nicht höher sein als 5 ccm Normalsäure auf 100 g des Erzeugnisses.
5. Bienenbrut, Bienen, Teile von diesen oder Blütenstaub dürfen nicht oder nur in äußerst geringen Mengen vorhanden sein.

Art. 10. Für die Beurteilung, ob die in dieser Verordnung bezeichneten Erzeugnisse den in ihr gestellten Anforderungen genügen, sind die Untersuchungsverfahren anzuwenden, die in der dieser Verordnung beigefügten Anlage angegeben sind, insoweit sie hierfür ausreichen.

Art. 11. Diese Verordnung kann mit dem Namen „Honigverordnung“ („Honig-

besluit“) unter Angabe von Jahrgang und Nummer des Staatsblattes, in dem sie abgedruckt ist, bezeichnet werden.

Unser Minister für Arbeit, Handel und Industrie ist mit der Ausführung dieser Verordnung beauftragt, die im Staatsblatt abgedruckt werden und vor der Abschrift dem Staatsrat zugehen soll.“

England hatte 1926 die Merchandise Marks Act 1926 erlassen, auf Grund deren am 13. Juli 1928 eine **Verordnung über Honig** erlassen wurde. Sie lautet:

1. Eingeführter Honig oder Gemische oder Gemenge von Honig, in denen eingeführter Honig einen Bestandteil bildet, dürfen im Vereinigten Königreiche nur verkauft oder zum Verkauf ausgestellt werden, wenn sie eine Herkunftsbezeichnung tragen.
2. Die Ursprungsbezeichnung muß auf der Umschließung oder auf einem sicher daran befestigten Etikett unverlöschlich und in auffälliger Weise aufgedruckt, schabloniert, aufgestempelt oder eingebrannt sein, und zwar in Blocklettern von mindestens $\frac{1}{12}$ Zoll Höhe, wenn die größte Abmessung der Verpackung nicht mehr als 6 Zoll beträgt, und von mindestens $\frac{1}{8}$ Zoll Höhe, wenn die größte Abmessung der Verpackung über 6 Zoll hinausgeht. Im Sinne dieses Teiles der Order ist unter „größter Abmessung“ zu verstehen die Höhe, Länge oder Breite, je nachdem, welche die größte ist, bei einer rechteckigen oder annähernd rechteckigen Verpackung, und die Höhe oder der Höchstdurchmesser, je nachdem, welcher größer ist, bei einer zylindrischen, ovalen oder konischen Verpackung.
3. Als Form der Herkunftsbezeichnung bei Gemischen oder Gemengen, die eingeführten Honig enthalten, ist nach Wahl des Anbringers zu nehmen:
 - a) bei Honig, der ganz aus Ländern innerhalb des Reichs stammt, das Wort „Empire“, und bei Honig, der ganz aus fremden Ländern herrührt, das Wort „Foreign“ oder
 - b) eine genaue Angabe aller Herkunftsländer der Honigmengen, die das Gemisch oder Gemenge bilden; oder
 - c) die Worte „Blended imported“; die Angabe „Blended imported“ ist indes auch auf Mischungen oder Gemenge von Honig anzuwenden, wenn diese in dem Vereinigten Königreich erzeugten Honig enthalten.
4. Dieser Teil der Order gilt nicht für das Ausstellen zum Großverkauf, wenn der die Waren Ausstellende ein Großhändler ist.
5. Die Vorschriften dieses Teils der Order treten nach Ablauf von 6 Monaten nach ihrem Datum in Kraft.

Das Dänische Justizministerium gab am 30. Mai 1928 mit Wirkung vom 1. Juli 1928 folgende Verfügung heraus, die als **Dänisches Honigschutzgesetz** gilt.

„Verfügung darüber, was als Honig feilgeboten werden darf.

In bezug auf das Gesetz über Untersuchung von Lebensmitteln f. f. vom 18. April 1910, § 7, Absatz 1, wird hiermit durch nachfolgende Bestimmungen festgesetzt, was als Honig feilgeboten werden darf.

§ 1. Unter der Bezeichnung Honig oder einer Bezeichnung, die eine bestimmte Honigsorte angibt, oder unter Bezeichnungen, worin das Wort Honig in solcher Weise vorkommt, daß die Ware den Schein erweckt, Honig zu sein (z. B. Tischhonig, Tafelhonig usw.), darf nur das Lebensmittel verkauft werden, welches aus Pflanzensäften stammt und das die Bienen aufgenommen und in Wachsfluchen niedergelegt haben. Dem auf die vorhin angegebene Weise bezeichneten Produkt dürfen keine Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Zucker oder Wasser zugesetzt sein, und es muß auch von reiner und frischer Beschaffenheit sein.

§ 2. Wird Honig als KleeHonig, Lindenhonig, Heidehonig oder ähnlich bezeichnet, muß der wesentliche Teil desselben von der Pflanze herrühren, nach der er benannt ist und auch die charakteristischen Merkmale dieser Honige tragen.

Als reifer Honig darf nur solcher Honig bezeichnet werden, der aus Wachs-

waben gewonnen ist, deren Zellen die Bienen gefüllt und verschlossen haben. Die Wassermenge reifen Honigs darf nicht 22% vom Gewicht der Ware übersteigen. Wird Honig nach einem geographischen Ort bezeichnet, dann muß er auch von diesem Orte stammen.

Liegt das von den Bienen aus Pflanzensäften hergestellte Produkt unberührt in den von den Bienen verschlossenen Zellen, kann die Ware, wenn sie frei von Brut und unverdorben ist, als Scheibenhonig bezeichnet werden.

§ 3. Ist Honig auf 80 Grad und darüber erhitzt worden, dann ist derselbe als erhitzter Honig zu bezeichnen.

§ 4. Honig ausländischen Ursprungs muß sowohl bei der Einfuhr als im Handel hier im Lande sowie bei evtl. Wiederausfuhr mit dem Vermerk 'Ausländisch' versehen sein, entsprechend den näheren Bestimmungen in der Bekanntmachung des Landwirtschaftsministers betr. Kennzeichnung von ausländischem Federvieh, Eiern und Honig Nr. 215 vom 15. Juni 1925.

§ 5. Diese Verfügung tritt mit dem 1. Juli 1928 in Kraft."

Der Deutsche Imkerbund, in dem 120 000 Imker vereinigt sind, war nunmehr zum Entscheidungskampfe gerüstet. Das ausländische Honigrecht hatte eine bedeutsame Fortführung zugunsten der ausländischen Imker erfahren. Die deutschen Bienenwissenschaftler hatten ein gemeinsames Gutachten angelegt. Nun galt es, die Verhandlungen in Gang zu bringen.

Der damalige deutschnationale Reichstagsabgeordnete Hänse-Thüringen, der uns immer mit Rat und Tat zur Verfügung stand, war Mitglied des interfraktionellen Ausschusses der damaligen Regierungsparteien zur Behandlung des Lebensmittelgesetzes. Er legte die Mindestforderungen des Deutschen Imkerbundes vor, die aber nicht angenommen wurden, da einflussreiche Mitglieder des Ausschusses in ihnen anscheinend eine Verletzung der Verbraucherinteressen sahen. Hänse erreichte aber die Annahme folgender Entschliebung:

„Die Reichsregierung zu ersuchen, auf Grund des § 5, Ziffer 4, und des § 6 des Lebensmittelgesetzes eine Verordnung zu erlassen, durch die im öffentlichen Verkehr der reine Bienenhonig unter Schutz gestellt und insbesondere angeordnet wird, daß der Name Honig für Kunstherzeugnisse keine Verwendung finden darf."

Der Reichsminister des Innern, v. Reubell, teilte mit, daß geplant sei, einen wirksamen Schutz für den Honig durch eine Verordnung gemäß § 5, Ziffer 4 des Lebensmittelgesetzes zu schaffen.

Nun setzten die Verhandlungen im Reichsgesundheitsamte ein. Die Forderungen der deutschen Imkerschaft begegneten bei den dortigen maßgebenden Herren, dem Präsidenten Dr. Hamel, dem Direktor Dr. Kerp und den Sachbearbeitern wie Oberregierungsrat Dr. Förster, großem Verständnis. Über diese Verhandlungen habe ich eingehend in meinem schon erwähnten Buche „Für die deutsche Bienenzucht" berichtet. Sie endeten mit der Schaffung der Verordnungen über Honig und Kunsthonig, nachdem schon vorher die Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln geschaffen worden war.

Der Dezember 1929 brachte dann noch die Erhöhung des Zolls für eingeführten Honig von 40 Mk. auf 65 Mk. je Doppelzentner. Dieser Satz ist im Februar 1933 von der nationalen Regierung auf 80 Mk. erhöht worden.

Drei Jahrzehnte Kampf um einen ausreichenden Honigschutz sind im 20. Jahrhundert geführt worden.

Haben sie die um die Jahrhundertwende offene Frage gelöst?

Es ist gelungen, in immer stärkerem Maße einwandfreie Untersuchungsmethoden zu schaffen. Dem Chemiker ist in den letzten Jahren der Wissenschaftler mit dem Mikroskop, der Pollenforscher, zur Seite getreten. Professor Dr. Zander hat den Bundesvorstand des Deutschen Imkerbundes am 11. April d. J. in seiner Landesanstalt für Bienenzucht in Erlangen eingeführt in die Wunderwelt der

Pollen. Seine fünfjährige stille Gelehrtenarbeit läßt uns einen großen Fortschritt in der Untersuchung über Honige nach der geographischen Herkunft erhoffen.

Eine Reihe von Gerichtsentscheidungen haben die Weiterführung des Honigrechts durch gesetzliche Maßnahmen vorbereitet.

Das Lebensmittelgesetz und die auf ihm fußenden Verordnungen über Honig und Kunsthonig haben das Honigrecht einen erheblichen Schritt fortgeführt.

Die Organisation der Imker ist geschlossener als zur Jahrhundertwende. Der Deutsche Imkerbund, die einzige Großorganisation der deutschen Imker, hat die Selbst- und Staatshilfe wirksam gemacht. Er ist es, der in zielbewusster Arbeit aller seiner Gliederungen Sorge getragen hat, daß die unmittelbare und mittelbare Bedeutung der deutschen Bienenzucht allgemein anerkannt ist. Seit 1926 sind Millionen von geschmackvollen Einheitsgläsern mit dem Gewährstreifen, die die Prüfungsnummer jedes einzelnen Glases trugen, auf den Markt geworfen.

Imkerschulung in Beispiel, Wort, Schrift, Bild, Film und Ausstellungen hat die Gewinnungs- und Behandlungsmethoden des Honigs so gehoben, daß immer einwandfreie Ware angeboten werden konnte.

Im Reichsausschuß für Bienenzucht, dessen Vorsitzender der jeweilige Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft ist, sind alle an der Bienenzucht und am Honig beteiligten Kreise unmittelbar und mittelbar zusammengefaßt.

Der Handel ist in starkem Maße für den Absatz des deutschen Honigs gewonnen.

So sind die für den Anfang des Jahrhunderts aufgestellten Punkte 1—3 und 5 erheblich weitergeführt.

Eine Wunde aber ist geblieben: Die Deklarationspflicht, der Kennzeichnungszwang nach der geographischen Herkunft, den andere Länder schon eingeführt haben — er ist noch zu erkämpfen!

Die Geschichte des deutschen Honigrechts kündigt von einem zähen Ringen durch zwei Menschenalter hindurch. Sie kündigt von einem Auf und Ab. Sie spricht aber auch eine eindeutige Sprache: Seid einig! Glühender Idealismus, größte Sachkunde, beste Verbindungen, sie lösen ihre stärksten Kräfte erst dann aus, wenn sie getragen werden von der Einheit des Berufsstandes. Mit der tiefen Dankbarkeit für die Vorkämpfer vor dem Kriege, für die Freunde aus Wissenschaft und Öffentlichkeit im letzten Jahrzehnt und für die Imkerführer, die uns die Einheit der Organisation geschaffen, erhalten und gestärkt haben, verbinden wir alle zugleich den ernststen Verpflichtungswillen, durch immer festeres Einswerden der deutschen Imker unsere berechtigten Ziele, die uns Mittel zum Dienst am Volk und Staat sein sollen, zu erringen. Die Grundfesten des Honigrechts sind nun gelegt worden; jetzt gilt es, die Mauern zu errichten! Nächstes Ziel ist die volle Kennzeichnungspflicht nach der geographischen Herkunft!

B. Die gesetzlichen Bestimmungen über Honig und Kunsthonig

1. Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz). Vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, 134) in der Fassung des § 51 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl. I, 421). In Kraft getreten sind die Änderungen durch B. D. v. 15. Mai 1931 am 1. Januar 1932. (Abgekürzt LMG.)
2. Verordnung des Reichsministers des Innern und der Ernährung und Landwirtschaft über Honig vom 21. März 1930 (RGBl. I, 101). Gesetzliche Grundlage LMG. § 5 Nr. 4.
3. Verordnung des Reichsministers des Innern und für Ernährung und Landwirtschaft über Kunsthonig vom 21. März 1930 (RGBl. I, 102). Gesetzliche Grundlage LMG. § 5 Nr. 1a, b und Nr. 4.
4. Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln vom 29. September 1932 (RGBl. I, 44).
5. Gesetz über den Verkehr mit Futtermitteln (Futtermittelgesetz) vom 22. Dezember 1926 (RGBl. I, 69).
6. Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb. Vom 2. Juni 1909 (RGBl. 1909 Nr. 31, S. 499—506), geändert 21. März 1925 (RGBl. II, 115) und 9. März 1932 (RGBl. I, 121).
7. Strafgesetzbuch für das Deutsche Reich. Vom 15. Mai 1871.
Grundlegender Kommentar des Lebensmittelgesetzes: Hothöfer-Judenad, Lebensmittelgesetz. Berlin, Carl Heymanns Verlag. 1933.

I. Das Lebensmittel Honig

Das Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, kurz Lebensmittelgesetz (LMG.) genannt, gibt zunächst eine Begriffsbestimmung für Lebensmittel.

§ 1 LMG.

„Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen oder getrunken zu werden, soweit sie nicht überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind.

Den Lebensmitteln stehen gleich: Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse, die zum Rauchen, Kauen oder Schnupfen bestimmt sind.“

Es werden hier also die beiden Begriffe „Nahrungsmittel“ und „Genußmittel“ auf Grund der tatsächlichen Entwicklung in dem einheitlichen Begriff „Lebensmittel“ zusammengefaßt. In der Beurteilung soll dabei den Grundsätzen gefolgt werden, die sich im Laufe der Jahrzehnte in der Rechtsprechung für die Abgrenzung des Begriffs „Nah-

rungs- und Genußmittel“ herausgebildet haben. Danach gehören zu den Lebensmitteln nicht nur die eigentlichen Speisen und Getränke, sondern auch deren Rohstoffe und Vor-
erzeugnisse, die vom Menschen erst genossen werden, nachdem sie — sei es für sich oder
in Verbindung mit anderen Stoffen — zubereitet oder verarbeitet worden sind . . .
Maßgebend muß dabei die Zweckbestimmung der einzelnen Waren sein, so daß z. B.
solche Kartoffeln, die zweifelsfrei als Viehfutter bestimmt sind, dem Gesetz ebenjowenig
unterliegen wie die für textilindustrielle Verwendung bestimmte Weinsäure. Der von
den Heideimkern manchmal angebotene Futterhonig, auch Stampfhonig ge-
nannt, Honig aus den eingestampften, nicht brutfreien Waben, fällt als Bienenfutter,
also als Viehfutter, nicht unter das Lebensmittelgesetz. Wer solchen Honig ohne die
Bezeichnung „Futterhonig“ oder mit nicht näherer Zweckbestimmung anbietet oder ver-
kauft, kann sich nicht darauf berufen, daß dieses Erzeugnis zum Bienenfüttern bestimmt
gewesen sei. Er macht sich also strafbar.

Genußmittel, die nicht vom Menschen gegessen oder getrunken werden, sind keine
Lebensmittel, z. B. auch Riechstoffe oder Hautsalben unter Zusatz von Honig; wohl
aber sind Honigbonbons, sofern sie nicht als Arzneimittel anzusprechen sind, Lebens-
mittel.

Die Verordnung über Honig (H.V.) bestimmt nun das Lebensmittel Honig genauer.

§ 1 H.V.

Begriffsbestimmungen

„(1) Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie
Nektariensäfte oder auch andere, an lebenden Pflanzenteilen sich
vorfindende süße Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe be-
reichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und
dort reifen lassen.“

In der amtlichen Begründung heißt es hierzu:

„Unter ‚Honig‘ ist nur Honig von Bienen zu verstehen; Honig und Bienenhonig
sind somit gleichbedeutend. Als Bienen kommen nur Apisarten und zwar im wesent-
lichen nur *Apis mellifica* (Honigbiene) in Betracht. Honigähnliche Erzeugnisse anderer
Insekten, wie Wespen, Hummeln, Ameisen usw., sind kein Honig. Außer dem Honig
erzeugen die Bienen auch Wachs; durch die Begriffsbestimmung, die den Honig als
süßen Stoff bezeichnet, wird der Honig vom Wachs unterschieden, das, abgesehen von
Spuren, nicht als Bestandteil des Honigs anzusehen ist.

Der Honig ist als Erzeugnis der Bienen bezeichnet. Die Säfte, welche die Bienen
aufnehmen, sind somit noch kein Honig, sondern werden erst von den Bienen zu Honig
verarbeitet. Als Rohstoffe werden in erster Linie die Nektariensäfte, d. h. die in den
Blüten zahlreicher Pflanzenarten sich vorfindenden süßen Säfte (Nektar) genannt, aus
denen die Bienen den ‚Blütenhonig‘ bereiten. Außer Blütennektar kommen als Roh-
stoffe für die Honigerzeugung durch die Biene vorzugsweise in Betracht:

1. der Honigtau, der auf grünen Pflanzenteilen, insbesondere von Gehölzen, nament-
lich von Koniferen, zum Teil unter Mitwirkung von Blattläusen, abgesondert
wird;
2. süße Säfte lebender Früchte, die gelegentlich von den Bienen eingetragen werden.

Säfte von verarbeiteten Früchten oder von Pflanzenteilen, z. B. von Zuckerrüben in
Zuckerfabriken, also Obst- oder Zuckersäfte gehören nicht zu den Rohstoffen für die
Bereitung von Honig durch die Bienen.

Die von den Bienen aufgenommenen Säfte werden durch körpereigene Stoffe be-
reichert und im Körper der Tiere verändert; es ist festgestellt, daß die Säfte von Biene
zu Biene weitergegeben und im Körper der Bienen mit Eiweißstoffen und Fermenten
vermengt werden. Aber auch nach der ersten Aufspeicherung in den Waben ist der Saft
noch kein fertiger reifer Honig; er wird vielmehr erst — unter Umständen wiederholt —
umgetragen, dabei mit körpereigenen Stoffen mehr und mehr bereichert und gleichmäßig

durchmischt, wodurch die fermentativen Vorgänge, z. B. die Invertierung des Rohrzuckers, gefördert werden; Hand in Hand mit dieser Reifung geht auch die Eindickung, begünstigt durch das Umtragen und durch die starke Luftströmung, die im Stock durch den Flügelschlag der Bienen erzeugt wird.“

Nach Prof. Dr. Zander-Erlangen (Der Honig. Von Zander und Koch. Verlag Ulmer-Stuttgart) ist „der Honig aber nicht lediglich ein chemisches Stoffgemisch mit gewissen physikalischen Eigenschaften, sondern ein Erzeugnis, dem die Bienen gewissermaßen einen Lebensodem einhauchen, das sich entwickelt, reift und altert, wie ein richtiges Lebewesen.“

In diesem ausführlichen Buche heißt es u. a. weiter über den Honig:

„Der Nährwert des Honigs ist in seinem außerordentlich hohen Gehalt an Kohlehydraten gegeben. Sie machen ihn zu einem hervorragenden Betriebsmittel für Wärmeerzeugung und Arbeitsleistung, dessen Bedeutung noch dadurch wesentlich gesteigert wird, daß je nach Herkunft des Honigs 60—70% seiner Kohlehydrate Invertzucker sind. In dieser Form kann der Zucker unmittelbar vom Blute aufgenommen werden, ohne daß irgendeine Aufbereitung in unserem Darne vorausgehen muß.

(S. 77.) Angesichts dieser wertvollen Eigenschaften ist der Honig in gesunden Tagen überall dort am Platze, wo es sich um rasche, mühelose Ernährung eines stark arbeitenden oder ermüdeten Körpers handelt. Für Herz und Muskeln gibt es kein besseres Nährmittel wie Honig, dessen hoher Traubenzuckergehalt, unmittelbar ins Blut übergeleitet, die Ernährung der Muskulatur gewährleistet. Bei körperlicher Betätigung, beim Bergsteigen und sonstigen sportlichen Leistungen bildet der Honig das gegebene Auffrischungsmittel, das jedenfalls allen sonstigen Reizmitteln, wie Kaffee, Tee, Alkohol und Tabak unbedingt vorzuziehen ist. In den Rucksack des Bergsteigers, Skifahrers usw. gehört die Honigtube als eiserner Bestand. Für Reise und Sport sind die Honigpralinen der Honigverwertungsgenossenschaft bayerischer Bienenzüchter in München, Bahnhofplatz 6, sehr zweckmäßig. Auf dem Frühstückstisch darf die Honigdose nicht fehlen. Frisches Obst und Butterbrot mit Honig neben einem beliebigen Getränk bilden die bekömmlichste Morgentkost in jedem Lebensalter. Kindern und alten Leuten ist der Honig als Nähr- und Anregungsmittel besonders zuträglich.“

Auf der 64. Wanderversammlung der Bienenwirte deutscher Zunge in Ulm 1926 gab Prof. Dr. Zander eine kurze, umfassende Darstellung des Wertes des Honigs als Lebensmittel.

„Im Honig hat uns die Natur eine ihrer köstlichsten Gaben geschenkt, die zwar, als Nährmittel betrachtet, bei ihrem geringen Eiweißgehalte und dem Mangel an Fett nicht den Bedarf unseres Körpers an diesen Stoffen zu decken vermag, deren Reichtum an Kohlehydraten (an 80%) und insbesondere an Invertzucker (65—75%), der ohne verdauende Vorarbeit unmittelbar vom Darne aufgenommen wird, sie aber zu einem hervorragenden Betriebsmittel für Wärme und Arbeit, deren Phosphorsäure-, Kalk- und Eisengehalt zugleich zu einem vorzüglichen Blut- und Knochenbildungsmittel stemeln. Darüber hinaus aber muß der Honig wegen seiner anregenden Geschmacks- und Geruchsstoffe, seiner Säure- und Fermentbestandteile als ein sehr wertvolles und unschädliches Genußmittel angesprochen werden, das die Verdauungstätigkeit unseres eigenen Darmes ganz außerordentlich anzuregen vermag . . .“

Über Wesen und Wert des Honigs hat mir der leider zu früh verstorbene Prof. Fiehe-Landsberg die nachfolgenden Ausführungen zur Verfügung gestellt.

„Die Nektariensäfte sind an erster Stelle genannt, weil sie die Haupthonigquelle darstellen. Der weitaus größte Teil der im Handel befindlichen Honige sind Blütenhonige. Die anderen süßen Säfte, welche sich an lebenden Pflanzenteilen vorfinden, spielen besonders in waldreichen Gegenden bei der Honigbereitung eine Rolle. Die sogenannten Honigtauhonige werden aus den süßen klebrigen Überzügen von Zweigen und Blättern durch die Bienen erzeugt. Auch Blütenhonige enthalten vielfach etwas Honigtau, so insbesondere die Lindenblütenhonige. Über die Herkunft dieser süßen Säfte ist bekannt, daß sie teils tierischen, teils pflanzlichen Ursprungs sind. Wer aber

einmal einen tiefdunklen Honigtauhonig gekostet hat, wird von dem herzhaften aromatischen, angenehmen Geschmack überrascht sein und keine Vorurteile gegen diese Art von Honig hegen.

Die sogenannten Zuderfütterungshonige, welche von den Bienen durch Verarbeitung dargebotener Zuderlösung hergestellt werden, sind dagegen keineswegs als Honige in unserem Sinne aufzufassen. Bei der Fülle des dargebotenen Zuders vermögen die Bienen nicht den Zuder zu invertieren, d. h. in Frucht- und Traubenzuder umzuwandeln. Daher finden wir im Zuderfütterungshonig größere Mengen unveränderten Rohrzuders. Ferner kommen dem Zuderfütterungshonig weder die biologischen Eigenschaften eines echten Bienenhonigs zu (er ist fermentarm), noch ist er bezüglich seines Geschmacks und seines Aromas mit diesem vergleichbar. Um die Zuderlösungen von vornherein als Honigquelle auszuschalten, heißt es in der Begriffsbestimmung ‚an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende Säfte‘. Damit sind alle künstlich dargebotenen Zudersäfte als Honigquelle ausgeschlossen.

... Diese Entwicklung beginnt in der Honigblase und wird in den Waben fortgeführt, in welche die Bienen die süßen Säfte abgeben und aufspeichern. Hier findet die sogenannte Reifung des Honigs statt, welche mit einer Spaltung des Rohrzuders in Frucht- und Traubenzuder, mit einer Wasserverdunstung und Bildung dextrinartiger Verbindungen und mit der Entwicklung des Aromas verbunden ist. Der reife Honig stellt das Erzeugnis ‚Honig‘ im Sinne der anfangs gegebenen Begriffsbestimmung dar.

... Betrachten wir die chemische Zusammensetzung des Bienenhonigs, so erkennen wir, daß er zu den kohlehydrathaltigen Nahrungsmitteln gehört, d. h. zur großen Gruppe der Nahrungsmittel, welche vorwiegend aus Stärke und Zuder besteht. Der Gehalt des Honigs an leichtverdaulichem Invertzuder (Fruchtzuder und Traubenzuder zu annähernd gleichen Teilen) beträgt 70–80%, der Wassergehalt beträgt im Mittel 20% und der Gehalt an Eiweißstoffen 0,3 und mehr Prozent. Daneben sind im Honig Mineralbestandteile, organische Säuren und dextrinartige Verbindungen festgestellt. Als besonders reich an Honigdextrin haben sich die Honigtauhonige und die Tannenhonige erwiesen. Die Kohlehydrate haben ebenso wie die Fette bei der menschlichen Ernährung die Aufgabe, Wärme und lebendige Kraft zu erzeugen. Sie stellen gewissermaßen aufgespeicherte Sonnenwärme dar, welche bei der Verbrennung im menschlichen Körper (Verdauung) frei wird. Mit Hilfe dieser Wärme vermögen wir unsere Körpertemperatur aufrechtzuerhalten und Arbeit zu leisten. Während aber die Stärke und der Zuder für den menschlichen Körper erst nach der Aufspaltung in seine Bestandteile (in einfache Zuderarten) verwertbar ist, kann der Invertzuder des Honigs ohne weitere Vorbereitung verbrannt werden. Er stellt somit gewissermaßen eine vorverdaute Nahrung dar.

Bei 80% Invertzudergehalt kann man ferner den Honig als ein konzentriertes und daher als ein hochwertiges Nahrungsmittel ansprechen. Die in einem Gramm Invertzuder aufgespeicherten Wärmemengen (Kalorien) sind ausreichend, um 4,1 l Wasser um 1 Grad zu erwärmen. In einem Pfund Honig ist somit eine Wärme aufgespeichert, mit der man 1640 l Wasser um ein Grad erwärmen oder auch 16,4 l Wasser zum Sieden bringen könnte. Diese Wärmemenge kommt dem menschlichen Körper beim Genuß des Honigs zugute.

Als Eiweißquelle spielt dagegen der Honig eine untergeordnete Rolle, da sein Eiweißgehalt geringer ist.

... Nach diesen Ausführungen erscheint der Schluß unbedenklich, wenn wir den Honig als ein vorzügliches, nahrhaftes und leicht verdauliches Nahrungs- und Genußmittel ansprechen ...

Das deutsche Arzneibuch führt den Honig unter seinen Arzneimitteln an, ein Zeichen dafür, daß auch die höchste Gesundheitsbehörde im Deutschen Reich, das Reichsgesundheitsamt, den Honig als Heilmittel anerkennt. Auch Honigpräparate führt das deutsche Arzneibuch an, und zwar den Meerzwiebelhonig (*Oxymel scillae*), den

gereinigten Honig (*Mel depuratum*), welche allerdings kein Honig im Sinne der anfangs gegebenen Begriffsbestimmung darstellen. Der Meerzwiebelhonig dient als Brechmittel und auch als harntreibendes Mittel. Der gereinigte Honig wird hauptsächlich als Geschmackskorrigenz bei Mixturen sowie auch in Lösungen zu Mund- und Gurgelwässern gebraucht. Das vom Reichsgesundheitsamt herausgegebene Gesundheitsbüchlein, welches im ganzen Deutschen Reich weit verbreitet ist, bezeichnet den Honig als ein wertvolles Nahrungsmittel, welches zudem die Verdauung fördert.

Insbesondere wirkt der Honig in der Richtung, daß er die Darmperistaltik anregt und so der Obstipation entgegenwirkt. Als leichtes Abführmittel wird er von Kindern und Erwachsenen gern genommen. Bei erhöhter Magensäurebildung soll er aber wegen seines Zuckergehaltes nicht gegeben werden. Die Heilkraft des Honigs erstreckt sich ferner auf die Atmungsorgane. Bei Katarrhen leistet er gute Dienste. Er wirkt lösend und reizmildernd auf die Schleimhäute.

... Der deutsche Imker kann eine Erwärmung des Honigs vermeiden. Die Erwärmung wirkt schädigend auf die Qualität des Honigs. Die flüchtigen Aromastoffe werden entfernt und die biologischen Eigenschaften verändert. Mit jeder Erwärmung des Honigs ist eine Wertverminderung verbunden...

Über die Eigenschaften der verschiedenen Honigsorten macht Toni Kellen folgende Angaben:

Lindenhonig, einer der besten Frühjahrshonige, ist wasserhell, grün, grünlich-grau oder grünlichgelb; er hat das Aroma der Lindenblüte, kristallisiert fest, manchmal schneeweiß.

Italienhonig ist hellweiß bis grünlich, von angenehmem Geruch und Geschmack, dicklich, kristallisiert sehr fest.

Apfelblütenhonig ist hellgelb und aromatisch.

Kirschblütenhonig ist goldgelb, klar, von angenehmem Geruch.

Roskastanienblütenhonig ist flüssig, durchsichtig, farblos, nur zuweilen gelblich.

Kastanienblütenhonig ist dunkel, manchmal beinahe ekelerregend und kristallisiert in groben Körnern.

Weißelblütenhonig ist hellgelb, von leicht bittermandelartigem Geruch und Geschmack.

Spargelblütenhonig ist grünlich und unangenehm.

Espartettehonig ist goldgelb, von zartem Aroma und mildem Geschmack, kristallisiert sehr fest, wird fast weiß, ist reich an Traubenzucker und schmeckt weniger süß als alle anderen Honigarten.

Kleehonig ist rotgelblich und bleibt längere Zeit flüssig.

WeißkleeHonig ist wasserhell oder hellgelb und von gutem Geschmack.

RapsHonig hat ein starkes, an die Blüten erinnerndes Aroma, ist meist intensiv gelb, sehr süß, manchmal auch geruchlos und im Geschmack wabenartig, oft auch ölig; er ist von dicker Konsistenz, löst sich nur trübe und schwer in Wasser, kristallisiert sehr fest und ist dann gelblichweiß.

SenfHonig, Zwiebelhonig und Fenchelhonig erinnern im Geruch und Geschmack deutlich an ihren Ursprung.

Buchweizenhonig, eine geringere Honigsorte, ist meist dunkelgelb bis dunkelbraun, sehr konsistent, schleimig, häufig etwas trübe, kristallisiert dunkelgelb, hat ein kräftiges Aroma und einen etwas scharfen, zuweilen bitterlichen Geschmack; er vergärt gut und ist daher zur Metfabrikation geeignet.

Heideblütenhonig ist rötlich, hat einen kräftigen Geschmack und das stärkste Aroma aller Honigarten; er ist dickflüssig, wie Gelee aussehend, kristallisiert schwer.

Die Labiaten-Honige (von Rosmarin, Lavendel, Quendel, Thymian, Feldkümmel) sind hellgelb bis goldgelb, sie haben ein feines, aber wenig beständiges Aroma.

Eibisch- und Malvenblütenhonig sind weiß und ähneln mitunter dem Lindenblütenhonig.

Kornblumenhonig ist dunkel, dem Buchweizenhonig ähnlich.

Fichtenblütenhonig ist dick und zäh, zu langen Fäden ausziehbar, sehr dunkel, fast schwarz, von angenehmem, an den Ursprung erinnernden Aroma.

Rosenblütenhonig ist blaß bis goldgelb, besitzt das Aroma der Blüten und ist frei von Gerbsäure.

Während meiner Tätigkeit im Reichsgesundheitsamt hatte ich Gelegenheit, 112 garantiert reine Honigsorten aus dem Auslande zu untersuchen. Diese Honige waren durch die deutschen Konsulate im Auslande beschafft worden. Die Eigenschaften einiger dieser Honige mögen hier angeführt sein.

Milanthushonig aus Oesterreich war dunkelgelb bis braun, dickflüssig und sehr aromatisch.

Bußerkrauthonig aus Ungarn war von schmutziggelber Farbe, zähkristallinisch und hatte ein sehr feines Blütenaroma.

Orangenblütenhonig von Sizilien war von weißgelber Farbe, dickflüssig und aromatisch.

Orangenblütenhonig aus Valencia in Spanien war von tiefgelber Farbe und starkem Aroma nach Orangenblüten, während Orangenblütenhonig aus Kastellon in südlichen Aragon kein Orangenblütenaroma aufwies.

Rosmarinhonig von Barcelona in Spanien war von hellgelber Farbe, salbenartig und stark aromatischem, an Rosmarin erinnerndem Geruch und Geschmack.

Salbeischleuderhonig von Chitago war weißgelb, dickflüssig und hatte ein angenehmes, an die Blüten erinnerndes Blütenaroma.

Waldhonig aus Brasilien, aus dem Staate Santa Anna war tiefgelb, kristallinisch und von sehr starkem Blütenaroma.

Jugaschleuderhonig aus Brasilien (Santa Catharina) war braungelb, halb kristallinisch und hatte ein sehr starkes Blütenaroma.

Eukalyptushonig aus Australien war schmutzigweiß, grünlich fluoreszierend, dick, weich kristallinisch und hatte kein ausgesprochenes Aroma nach Eukalyptusöl.

Die Farbe des Honigs wird vorwiegend durch zwei Faktoren bedingt. In erster Linie ist hierfür die Art der Tracht maßgebend, dann kommt hierfür die Art der Gewinnung in Betracht. Ein Gehalt des Honigs an Honigtau zeigt sich stets durch eine Dunkelfärbung an. Weiß kristallisierende Honige sind frei von Honigtau. Im allgemeinen kann gesagt werden, daß die Honigtauhonige, die Waldhonige (Koniferenhonige) von dunkler Farbe sind, die Heidehonige sind braunrot und die Buchweizenhonige schokoladenbraun. Bezüglich des Einflusses der Art der Gewinnung auf die Farbe des Honigs ist zu bemerken, daß Honige, welche durch Pressen und Erwärmen gewonnen wurden, stets dunkler sind als Schleuderhonige und Ledhonige."

(2.) Es wird nach der H.=V. unterschieden:

1. nach der pflanzlichen Herkunft

a) Blütenhonig: Honig von Blüten (z. B. Akazien-, Esparette-, Heide-, Klee-, Lindenhonig);

b) Honigtauhonig: Honig von anderen Pflanzenteilen (Blatt-, Tannen-, Fichtenhonig).

In der Begründung heißt es: „Die Aufzählung der verschiedenen Honigarten, die nach der pflanzlichen Herkunft zu unterscheiden sind, ist nicht erschöpfend. Die hier genannten Arten sind lediglich als Beispiele ausgeführt. Da die Art der in- und ausländischen Blütenhonige in starkem Maße von der Blütenart, die nach dem wechselnden Vorherrschen der Blütenarten in den einzelnen Jahren recht verschieden sein kann, abhängig ist, so werden manche Blütenhonige zeitweise überhaupt nicht in den Verkehr gebracht werden können. Die Bezeichnung des Honigs nach der Blütenart wird sich nach dem in der Tracht überwiegenden Anteil richten, der den Charakter des Honigs bestimmt. Ist das Überwiegen einer Blütenart in der Tracht nicht festzustellen, so

handelt es sich schlecht hin um ‚Blütenhonig‘. Als Blütenhonig schlecht hin ist auch ein Verschnitt verschiedenartiger Blütenhonige zu bezeichnen.

Der ‚Honigtau honig‘ kann pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sein; auch kommt ein Gemisch von Honigen beider Ursprungsarten in Frage. Da die Bezeichnung ‚Koniferen honig‘ für den Honig aus den süßen Säften, die sich auf den grünen Pflanzenteilen der Koniferen finden, nicht handelsüblich ist, wurde dafür die im Handel gebräuchliche Bezeichnung ‚Tannen- oder Fichten honig‘ gewählt.“

Die Honigdrüsen der Pflanzen liegen in der Regel am Grunde der Blütenkelche, zuweilen auch an Nebenblättern oder Blattstielen. Die Nektarabscheidung wird stark beeinflusst durch Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Windrichtung. Nach den Erhebungen des Deutschen Imverbundes für 1930 sind die hauptsächlichsten Trachtenquellen:

Quellen der Frühtracht:

Obstbäume	23 ×
Löwenzahn	19 „
Raps und Beerensträucher	12 „
Weide	10 „
Alazie und Hederich	5 „
Wiesenblume	4 „
Thorn, Gartenblume und Esparsette	je 1 „

Quellen der Sommertracht:

Klee	23 ×
Linde	20 „
Kornblume	12 „
Hederich	11 „
Alazie	9 „
Esparsette	7 „
Wiesenblume	5 „
Fichte und Beerensträucher	je 3 „
Luzerne, Buchweizen, Wido	je 2 „
Aderunkräuter, Sommerraps, Bohnen, Zwiebel, Majoran, Gartenblumen, Goldrute, Adersenf, Gamander, Faulbaum, Erbse, Weide und Tanne	je 1 „

Quellen der Spättracht:

Heide	17 ×
Seradella	13 „
Tanne	3 „
Klee und Sumpfdistel	2 „
Bärenklau, Weidenröschen, Spörgel, Buchweizen, Fenchel und Senf	je 1 „

Deutschland hat also überwiegend Mischtracht. Nach Prof. Dr. Armbruster sind notwendig:

Pflanzenart	zu einer Füllung der Honigblase	zu 1 kg Honig
von Rotklee	193 Blüten	6 000 000 Blüten
von Löwenzahn	3,6 Blütentöpfe	125 000 Blütentöpfe
von Esparsette	—	4 000 000 Blüten
von Alazie	—	1 600 000 „
von Erbsen	2,3 Blüten	80 000 „
Vogelwido	144 „	5 000 000 „

Es wird nach der S.-V. unterschieden:

2. nach der geographischen Herkunft

- a) deutscher Honig: Honig, der innerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist, es sei denn, daß die Bienen vorwiegend mit ausländischem Honig gefüttert worden sind (z. B. ostpreußischer Honig, Schwarzwaldhonig, Allgäuhonig);
 b) ausländischer Honig: Honig, der außerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist (z. B. ungarischer Honig, Havannahonig, Chilehonig, kalifornischer Honig).

In der Begründung heißt es: „Auch die Aufzählung nach der geographischen Herkunft ist nicht erschöpfend. Außer den allgemeinen Bezeichnungen ‚deutscher Honig‘ und ‚ausländischer Honig‘ sind auch Bezeichnungen nach einzelnen Ländern oder Landes- teilen zulässig. Ausländischer Honig, der in Deutschland gereinigt worden ist, darf nicht als deutscher Honig bezeichnet werden.“

Über die Herkunftsländer des in Deutschland in den Verkehr gebrachten Auslandshonigs geben folgende amtliche Einfuhrübersichten Auskunft:

Jahreseinfuhr und -ausfuhr von Honig

1929

Herstellungs- und Bestimmungsländer	Januar/Dezember dz
Einfuhr	98515
Vorjahr	93722
Wert in 1000 RM.	8609
Rüdwaren	15
Zollfrei (and. Waren, s. S. 3, B. 3)	18
Zollsatz 40 RM.	98482
Rußland (UdSSR.)	4107
Argentinien	2132
Kanada	1735
Chile	8895
Kuba	19590
Dominikanische Republik	5835
Guatemala	5850
Mexiko	5880
Übriges Brit.-Amerika	1813
Haiti	6273
Vereinigte Staaten von Amerika	30013
Übriges Australien	1819

1932

Einfuhr	44686
Vorjahr	46679
Wert in 1000 RM.	
Zollfrei (and. Waren, s. S. 3, B. 3)	173
Zollsatz rh. 65 RM.	44513
Litauen	196
Niederlande	160
Ungarn	654
U. d. S. Sowjet-Republik	4257
Vereinigte Staaten von Amerika	3422
Kanada	237
Brasilien	345
Chile	4741

Herstellungs- und Bestimmungsländer	Januar/Dezember dz
Costa Rica	232
Kuba	14297
Dominikanische Republik	2232
Guatemala	8001
Haiti	3129
Mexiko (12. November 1930)	1674
Übriges Australien	650

Am 12. November 1930 tagten im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft folgende Verbände: Deutscher Imkerbund, Verband der am Honighandel beteiligten Firmen Deutschlands-Hamburg, Vereinigung deutscher Imker und Honighändler-Bremen. Sie faßten u. a. folgenden Beschluß:

„Im Interesse der Schaffung einer starken Vertrauensgrundlage des Käufers als Grundlage weiterer Durchsetzung des Honigs auf dem deutschen Markte ist die gegenseitige unsachliche Herabsetzung der Honige nach der verschiedenen geographischen Herkunft unerwünscht. Die tagenden Verbände erwarten von ihren Mitgliedern, daß sie in Zukunft eine nicht zu beanstandende Werbung durchführen. Insbesondere werden alle Verbände Sorge tragen, daß die Bezeichnung ‚Nicht durch Zuderfütterung gewonnen‘ und ähnliche Bemerkungen sofort aus den Anzeigen verschwinden.

Glaubt einer der tagenden Verbände Beanstandungen gegen einen anderen Verband oder ein Mitglied des Verbandes erheben zu müssen, so wird er versuchen, durch Vermittlung des Reichsausschusses für Bienenzucht die Beanstandungen zu beheben. Erst nach Scheitern dieser Verhandlungen wird der Klageweg beschritten werden.“

Es wird nach der H.-V. unterschieden:

3. nach der Art der Gewinnung

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und veredelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet;
- b) dunkler Scheibenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils veredelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet;
- c) Schleuderhonig: mit der Schleuder aus den brutfreien Waben gewonnener Honig;
- d) Tropfhonig, Laufhonig, Senthonig, Ledhonig: aus den brutfreien, zerkleinerten Waben ohne weitere Einwirkung ausgeflossener Honig;
- e) Preßhonig: aus den brutfreien Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;
- f) Seimhonig: aus den brutfreien, nicht eingestampften oder eingestampften Waben durch gelindes Erwärmen und nachfolgendes Pressen gewonnener Honig.

Der manchmal als Stampfhonig (gewonnen aus nicht brutfreien Waben) angebotene Honig ist also kein Lebensmittel, wohl aber bei Gewähr der Seuchensfreiheit ein ausgezeichnetes Frühjahrsreizfuttermittel.

Die amtliche Begründung lautet:

„Auch die Aufzählung nach der Art der Gewinnung gibt nur Beispiele. Für Bezeichnungen, die mit den aufgeführten gleichbedeutend sind, wie z. B. ‚geschleudertes Honig‘ oder ‚Zentrifugenhonig‘ statt ‚Schleuderhonig‘ gelten die Vorschriften entsprechend.

Beim ‚Scheibenhonig‘ bildet das Wachs der Waben nur die Umhüllung für den Honig, aber keinen Bestandteil des Honigs selbst. Die Waben müssen von Bienen

gebaut sein; Honig in Kunstwaben ist kein Scheibenhonig oder Wabenhonig. Waben, die auf künstlichen, aus Bienenwachs hergestellten schmalen Ansätzen durch die Bienen gebaut sind, gelten jedoch nicht als Kunstwaben. Dagegen sind Waben, die mit Hilfe von ganzen künstlich hergestellten Mittelwänden gebaut sind, als Kunstwaben anzusehen¹. Die Waben müssen unbebrütete, verdedelte, sogenannte Jungfernwaben sein, d. h. sie dürfen noch niemals Bienenbrut enthalten haben. Doch wird ein Scheibenhonig, der im übrigen allen Anforderungen entspricht, nicht deshalb zu beanstanden sein, weil vereinzelt nicht verdedelte Zellen gefunden werden. Als Scheibenhonig gelten auch solche Honige, vor allem Heidehonige, die sich in nur wenig bebrütet gewesenen Waben befinden und wenige offene (unverdedelte) Zellen aufweisen. Wenig bebrütet ist eine Wabe nur dann, wenn sie weniger als ein Jahr alt ist. Solcher Scheibenhonig erscheint beim Betrachten über einer hellen Unterlage infolge des dunklen Aussehens der bebrütet gewesenen Zellen dunkler als Scheibenhonig aus Jungfernwaben; der in ihnen befindliche Honig kann aber trotzdem die gleiche helle Farbe besitzen wie der Honig in Jungfernwaben. Dunkler Scheibenhonig ist demnach weniger wertvoll als Scheibenhonig in Jungfernwaben. Er ist deshalb als „dunkler Scheibenhonig“ zu kennzeichnen, auch dann, wenn der Honig selbst eine hellere Farbe hat. Bei allen Honigsorten ist zu verlangen, daß der Honig keine Bienenbrut oder Rückstände davon enthält. Die Reihenfolge in der Aufzählung entspricht der im Verkehr herrschenden Auffassung von der Güte und dem Genußwert der einzelnen Honigsorten.

Da Schleuderhonig, Tropfhonig und Preßhonig aus den Waben gewonnen werden, ist es nicht zulässig, den aus Stampfhonig abgeschleuderten, abgeforderten oder abgepreßten Honig als Schleuderhonig, Tropfhonig oder Preßhonig zu bezeichnen. Preßhonig und Seimhonig, die nachträglich gereinigt sind, dürfen nicht als Schleuderhonig bezeichnet werden.

Durch Einstampfen nicht brutfreier Waben gewonnener Honig (Stampfhonig) entspricht wegen seines erheblichen Gehaltes an Wachs, Bienenbrut und Rückständen vom Bienenbrutgeschäft nicht der Begriffsbestimmung für Honig; er darf nur als Futterhonig für Bienen Verwendung finden. Die Begriffsbestimmung für Seimhonig gibt dem Imker jedoch die Möglichkeit, für die Gewinnung von Honig auch die zerstampften Waben oder Teile derselben zu benutzen, sobald sie brutfrei sind. Ein in Deutschland durch Verfüttern von ausländischem Honig, auch ausländischem Blütenhonig, an Bienen durch diese erzeugter Honig gilt weder als deutscher Honig noch als Blütenhonig; er darf lediglich als Honig bezeichnet werden.“

In dem schon mehrfach erwähnten Buch von Zander-Koch, „Der Honig“, heißt es über Gewinnung und Behandlung Seite 65:

„Gewinnungs- und Behandlungsart beeinflussen die Beschaffenheit und den Genußwert des Honigs in hohem Grade. Soll der Honig dem Verbraucher in der Form zugeführt werden, in der ihn die Bienen durch die Bededlung gewissermaßen unter bienengesetzlichen Schutz stellen, so verlangt seine Ernte nachdenkliche Sorgfalt. Gerade heute, da der heimische Honig in schwerstem Wettbewerbe mit dem ausländischen steht, kann nur durch hochwertige Ware der Markt behauptet werden. Wie wenig so mancher Honig, den man im Laden bekommt, dieser Forderung entspricht, gleichgültig, ob er aus dem In- oder Auslande stammt, zeigt allein schon die mikroskopische Prüfung. Darin Wandel zu schaffen, ist für den deutschen Imker eine Pflicht der Selbsterhaltung.

Es wird nach der HB. unterschieden:

4. nach dem Verwendungszweck:

a) Speisehonig: vollwertiger, zum unmittelbaren Genuß durch Menschen bestimmter und geeigneter Honig;

¹ Die am 12. 11. 1930 tagenden Verbände der Erzeugung und des Handels machten ihre Mitglieder noch einmal besonders auf diese Bestimmung aufmerksam. Diese Verbände werden in Zusammenarbeit mit dem Importhandel Sorge tragen, daß Verstöße gegen diese Bestimmungen in Zukunft vermieden werden.

b) Badhonig: nicht vollwertiger und deshalb nur als Zusatz zu Badwaren verwendbarer Honig.

In der Begründung heißt es:

„Durch die Bezeichnungen ‚Speisehonig‘ und ‚Badhonig‘ soll hinsichtlich des Genuß- und Gebrauchswertes zwischen dem zum unmittelbaren Genuß und dem nur zur küchenmäßigen Verwendung bestimmten Honig unterschieden werden. Die als Badhonig zugelassenen Erzeugnisse sind gegenüber dem Speisehonig geringwertiger.“

Es werden nach der S.-V. folgende Begriffsmerkmale festgestellt:

(3) Blütenhonig bildet in frischem Zustand eine dickflüssige, durchscheinende Masse, die allmählich mehr oder weniger fest und kristallinisch wird. Seine Farbe wechselt zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb, grünlichgelb und braun, Geruch und Geschmack sind eigenartig, süß und aromatisch, je nach der Herkunft und Gewinnung des Honigs. Die Blütenhonige enthalten neben Fermenten und Pollenkörnern im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 70 bis 80 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), bis zu 5 Hundertteilen Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker), 3 Hundertteile und mehr zuckerfreien Trockenrückstand, darunter organische Säuren, entsprechend 1 bis 4 Säuregraden, 0,3 Hundertteile und mehr Stickstoffverbindungen, ferner dextrinartige Stoffe; sie liefern 0,1 bis 0,35 Hundertteile Asche.

(4) Honigtauhonige erstarren nur schwer; sie haben dunklere Farbe und gewürzhaften oder harzigen Geruch und Geschmack. Außer einem höheren Gehalt an dextrinartigen Stoffen weisen sie auch einen höheren Gehalt an Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) auf und liefern mehr Asche (0,4 bis 1,0 Hundertteile) als die Blütenhonige; sie enthalten im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 60 bis 70 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), 5 bis 10 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker).

Die amtliche Begründung lautet:

„Die Angaben über normale Beschaffenheit, Aussehen, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung der Blütenhonige und der Honigtauhonige dienen zur Ergänzung der Begriffsbestimmung im Absatz 1.

Es ist bekannt, daß Blütenhonige zuweilen einen höheren Aschengehalt als 0,35 bis etwa 0,5 Hundertteile aufweisen. Im allgemeinen bewegen sich die Aschengehalte jedoch zwischen 0,1 und 0,35 Hundertteilen. Ein Blütenhonig von sonst einwandfreier Beschaffenheit, der etwas mehr Asche liefert, wird aus diesem Grunde nicht zu beanstanden sein. Die Worte ‚im allgemeinen‘ in Abs. 3 beziehen sich auch auf die Angaben über die Aschemengen.

Unter Säuregrad wird die Anzahl Kubikzentimeter Normallauge verstanden, die notwendig ist, um die in 100 Gramm des Lebensmittels vorhandene freie Säure zu neutralisieren.“

Über die Farbe des Honigs schreibt Prof. Dr. Fiehe (Erlanger Jahrbuch 1926):

„Die Farbe des Honigs wird vorwiegend durch 2 Faktoren bedingt. In erster Linie ist hierfür die Art der Tracht maßgebend, dann kommt hierfür die Art der Gewinnung in Betracht.

Ein Gehalt des Honigs an Honigtau zeigt sich stets durch eine dunkle Färbung an. Weiß kristallisierende Honige sind frei von Honigtau. Im allgemeinen kann gesagt werden, daß die Honigtauhonige, die Waldhonige (Koniferenhonig) von dunkler Farbe sind; die Heidehonige sind braunrot und die Buchweizenhonige schokoladenbraun. Bezüglich des Einflusses der Art der Gewinnung auf die Farben des Honigs ist zu bemerken, daß Honige, welche durch Pressen und Erwärmen gewonnen werden, stets dunkler sind als Schleuderhonige und Ledhonige.“

Zur Farbe des Honigs sagt Prof. Dr. Zander in Zander und Koch, „Der Honig“, auf Seite 20:

„Die Vorliebe der Käufer für die helleren Honigsorten findet keine Stütze in der Beschaffenheit dieser Honige. Die helleren Honige sind durchaus nicht besser, reiner und ernährungsphysiologisch wertvoller wie die dunkleren. Ja, wir werden noch erfahren, daß die dunklen Honige in vieler Beziehung gehaltvoller sind als die hellen. Auch darf man nicht übersehen, daß namentlich in Süddeutschland sehr viel dunkler Honig erzeugt wird, den unverschnitten abzusetzen bei dem Verlangen nach hellem Honig oft schwierig ist, aber zum Vorteil der Verbraucher sehr wünschenswert wäre.“

Die Käuferschaft zieht meist den Honig vor, an dessen Farbe sie gewöhnt ist. Daß aber der Käufer auch erzogen werden kann, hat das Erntejahr 1932 gezeigt. Die geringe Ernte in Süddeutschland hat einen Honigversand vom Norden mit hellem nach dem Süden mit dunklem Honig erforderlich gemacht. Die Vermittlung geschah durch den Honigausgleich des Reichsausschusses für Bienenzucht. Beanstandungen sind nicht erfolgt.

Von einem führenden Imker in Norddeutschland erhielt der Reichsausschuß für Bienenzucht vielmehr folgende Zuschrift:

„Wir sind dem Reichsausschuß für die Vermittlungstätigkeit zu großem Dank verpflichtet. Es wäre einfach unmöglich gewesen, die Honigmenge aus unserem Gebiet ohne Ihre Vermittlungsstelle herauszubekommen. Sie leisten damit den Mitgliedern des ... verbandes einen wertvollen Dienst. Ich sehe aber auch, daß die Süddeutschen, die nur eine geringe Honigernte haben, mit unserem als ganz hochwertig anerkannten Honig zufrieden sind, so daß auch die Käufer für Ihre Vermittlungstätigkeit dankbar sein werden.“

Über Honigtauhonige schreibt Prof. Dr. Zander in Zander und Koch, „Der Honig“, Seite 9:

„Der echte Honigtau tritt in erster Linie an den Blättern, manchmal auch an den Stengeln und Zweigen von Laubbäumen und Sträuchern auf. Besonders stark macht sich die Erscheinung an Ahornarten (Acer), Ulmen (Ulmus), Eichen (Quercus), Linden (Tilia) bemerkbar. Unter den Obstbäumen werden davon besonders die Kirschchen (*Prunus cerasus* L. und *avium* L.), sowie die Zwetschgen- und Pflaumensorten (*Prunus domestica* L.) befallen, aber auch andere Arten nicht verschont. Den aus solchen Quellen erzeugten Honig nennt man Blatthonig.

Unter den Nadelhölzern sind als ergiebige Honigtaulieferanten bekannt: die Fichte (*Picea exelsa* Lk.), die Weißtanne, Edeltanne, auch Tanne schlechthin genannt (*Abies pectinata* D. C.), die Lärche (*Larix decidua* Mill.) und die Latsche oder Legföhre (*Pinus montana* Mill.). Die gewöhnliche Kiefer oder Föhre (*Pinus silvestris* L.) liefert weniger Honig. Auch vom Lebensbaum (*Thuja*) berichtet Arnhart die Honigtaubildung. Den von den Nadelhölzern stammenden Honig bezeichnet man als Nadel- oder Tannenhonig, wobei vielfach noch feinere Unterschiede (Fichten-, Tannen-, Lärchen-, Latschenhonig) gemacht werden.

Die Erzeugung dieser Honigsorten ist natürlich mehr oder weniger an Waldgebiete, die sich aus den genannten Baumarten zusammensetzen, gebunden, ohne jedoch in anderen ganz auszubleiben. Mit Fiehe kann man daher sagen, daß in Norddeutschland mit seinem mehr landwirtschaftlichen Gepräge die Honigtauhonige seltener sind, während sie im walddreichen Süden eine größere Rolle spielen. Von großer Ergiebigkeit ist in manchen Jahren die Waldtracht im Schwarzwald, im bayerischen Wald, in den Vogesen usw.“

II. Honig als Arzneimittel

In der Begründung zu § 1 LMG. heißt es u. a.:

„Nicht zu den Lebensmitteln gehören jedoch die Arzneimittel. Bei der Abgrenzung der Arzneimittel von den Lebensmitteln wird so zu verfahren sein, daß die sogenannten diätetischen Nährmittel, die vorwiegend für die Ernährung der Säuglinge, Greise,

Schwächlinge, Genesenden, Schwangeren oder Stillenden bestimmt sind, zweifellos unter die Lebensmittel und damit unter das Gesetz fallen, damit die Verbraucher, namentlich gegen den Bezug verdorbener oder irreführend bezeichneter Nahrungsmittel dieser Art geschützt werden können.“

Der Honig wird oft als diätetisches Nahrungsmittel und als Heilmittel oder als wesentlicher Bestandteil solcher Erzeugnisse gebraucht; nach allgemeiner Verkehrsanschauung findet er aber nicht überwiegend als Heilmittel Verwendung und fällt darum unter die Bestimmungen des LMG.

Bei der Beurteilung: Lebensmittel oder Heilmittel? kommt es nicht auf die Zweckbestimmung an, die der Einzelne dem Gegenstand gibt, sondern auf die Verkehrsanschauung. Bei Mischung mehrerer Stoffe, z. B. Honig bei Arzneimitteln, entscheidet die übliche Verwendung des neuen Stoffes.

Als Apothekerware gelten — es sind aber nicht alle Apothekerwaren Heilmittel — nach der Verordnung betr. den Verkehr mit Arzneimitteln vom 22. Oktober 1901 (RGBl. 380) in der neuesten Fassung der Veröffentlichungen des Reichsgesundheitsblattes 1925 Nr. 18 „ohne Unterschied, ob heilkräftige Stoffe enthalten sind oder nicht“: „Gemische, flüssige Lösungen (mixturae et solutiones) einschl. gemischte Balsamen, Honigpräparate und Sirupe, ausgenommen ... Fenchelhonig ... Rosenhonig, auch mit Borax.“

Außerdem darf außerhalb der Apotheken nicht feilgehalten oder verkauft werden das im Verzeichnis B aufgeführte Guajamol mit seinen Abkömmlingen. Ein Abkömmling ist das durch die Honigverwertungsgenossenschaft des Landesvereins Bayerischer Bienenzüchter in ihrem Büchlein „Das köstlichste Geschenk der Natur“ empfohlene Guajamol, das ärztlich empfohlen ist bei allen Katarren der Luftwege, Grippe, Keuchhusten, Tuberkulose, Skrofuloze. Auch die von derselben Genossenschaft empfohlene Bienenhonigsalbe ist nur in Apotheken erhältlich.

Als Heilmittel stellt die Honigverwertungsgenossenschaft des Landesvereins Bayer. Imker in München her: Fenchelhonig, Spitzwegerichhonig, Honig-Lebertran-Emulsion „Meljekor“, Guajamol (Guajamolpräparate), Bienenschmalz-Honigsalbe, Honigsalbe mit Kreosotol; davon sind Fenchelhonig und Honiglebertran-Emulsion frei verkäuflich. Der Honig wird den Präparaten, die heilkräftige Zusätze haben, zwecks Erhaltung der Fermente ohne Kochen zugesetzt.

Diese Präparate fallen als Arzneimittel nicht unter die Bestimmungen des LMG.

Fenchelhonig ist nach dem Ergänzungsbuch zum Deutschen Arzneibuch ein Arzneimittel, das sich zusammensetzt aus:

Fenchelsirup	500 Teile,
Gereinigter Honig	495 „
Zusammengesetzte Fencheltinktur	5 „

Dieser Fenchelhonig unterliegt nicht den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes.

Ein Honig, der vorwiegend aus den Nektariensäften der Fenchelblüten stammt, kann nach § 1 Abs. 2 Nr. 1 a und § 4, 5 der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 als „Fenchelblütenhonig“ bezeichnet werden.

III. Das Lebensmittel Kunsthonig

Zu den Lebensmitteln im Sinne des LMG. gehört auch der Kunsthonig. In der Verordnung über Kunsthonig wird in § 1 die Begriffsbestimmung des Lebensmittel Kunsthonig gegeben.

„(1) Kunsthonig sind aus mehr oder weniger stark invertierter Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) mit oder ohne Verwendung von Stärkezucker oder Stärkesirup hergestellte aromatisierte, meist künstlich gefärbte, in Aussehen, Geruch und Geschmack dem Honig ähnliche Erzeugnisse, die von ihrer Herstellung her organische Nichtzuckerstoffe, Mineralstoffe und Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) sowie stets Oxymethylsulfurool enthalten. Kunsthonig, der unter Verwendung von Stärkezucker oder Stärkesirup hergestellt ist, enthält auch die hieraus stammenden Dextrine.“

(2) Kunsthonig sind auch die im § 3 Nr. 2, 3 der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I, S. 101) bezeichneten Erzeugnisse.

(3) Kunsthonig bildet je nach der Art seiner Herstellung eine feste oder dickflüssige Masse, deren Farbe zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb und braungelb wechselt. Flüssiger Kunsthonig wird bei längerem Stehen häufig ganz oder teilweise kristallinisch.“

In der Begründung heißt es:

„Gegen die Bezeichnung ‚Kunsthonig‘ sind vielfach Einwendungen erhoben worden mit der Begründung, daß künstliche Erzeugnisse, die als Ersatz für Honig dienen, keinen Anspruch auf die Bezeichnung mit einer das Wort Honig enthaltenden Wortverbindung haben. In der Verwendung des Wortes ‚Kunsthonig‘ kann jedoch kein auf Täuschung gerichteter Mißbrauch erblickt werden, weil in der Bezeichnung deutlich zum Ausdruck kommt, daß es sich um künstliche Erzeugnisse handelt. Auch ist das Wort Kunsthonig im Laufe der Zeit zu einem handelsüblichen Begriff geworden und hat so allgemeine Verbreitung gefunden, daß die Verbraucher nicht im unklaren darüber sein können, daß es sich nicht um einen Honig handelt. So haben sich auch die Vertreter der Imkerei und des Honighandels gelegentlich der Beratungen des Reichsgesundheitsrats mit der Bezeichnung Kunsthonig für Erzeugnisse, die den in dieser Verordnung enthaltenen Bestimmungen entsprechen, abgefunden.“

Kunsthonig muß als Hauptbestandteil Invertzucker enthalten. Je nach der Art seiner Herstellung sind daneben jedoch immer mehr oder weniger große Mengen Rüben- oder Rohrzucker vorhanden. Rohrzucker und Rübenzucker sind einander vollkommen gleich; es wird hierunter sowohl der aus dem Zuderrohr als auch der aus der Zuder- rübe gewonnene Zucker verstanden. Für Deutschland kommt so gut wie ausschließlich der Rüben- oder Rohrzucker in Betracht, der aus der Zuder- rübe gewonnen wird. Enthält der Kunsthonig von seiner Herstellung her kein Oxymethylfurfurol oder so geringe Mengen dieses Stoffes, daß der Ausfall der Fieheschen Reaktion nicht mit Sicherheit auf Kunsthonig schließen läßt, so muß ihm Oxymethylfurfurol als solches oder in Form von Kunsthonig, der die Reaktion gibt, und zwar in solcher Menge zugesetzt werden, daß das fertige Erzeugnis sicher als Kunsthonig nachgewiesen werden kann. Für den Kunsthonig ist außerdem ein begrenzter Zusatz von Stärke- zucker oder Stärke- sirup gestattet. Solcher Kunsthonig enthält die hieraus stammenden Dextrine nur ihrer Art nach, nicht aber in dem gleichen Mengenverhältnis wie im Stärke- zucker oder Stärke- sirup.

Abf. 2. Gemäß § 2 Abf. 2 Nr. 2, 3 der Verordnung über Honig gelten auch die honigähnlichen, d. h. in Aussehen, Geruch und Geschmack dem Honig ähnlichen Zubereitungen, deren Zuckergehalt nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, also auch Verschnitte von Honig und Kunsthonig sowie Honig mit künstlichen Zusätzen als Kunsthonig, unterliegen somit auch den Grundsätzen für die Beurteilung von Kunst- honig im § 3 der vorliegenden Verordnung.

Abf. 3. Die Konsistenz des Kunsthonigs ist von seinem Gehalt an Rüben- oder Rohr- zucker sowie an Stärke- sirup abhängig; je höher der Gehalt hieran ist, um so weniger fest ist die Masse.“

IV. Gewinnungs- und Bearbeitungsgegenstände, Aufbewahrungs- und Verkaufsgefäße für den Honig

§ 2 des LMG. gibt Vorschriften über die Gewinnungs-, Bearbeitungs-, Aufbewah- rungs- und Verkaufsgefäße der Lebensmittel.

§ 2. Bedarfsgegenstände im Sinne dieses Gesetzes sind:

1. Eß-, Trink-, Kochgeschirre und andere Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Abmessung, Auswägung, Verpackung, Aufbewahrung, Beför- derung oder dem Genuß von Lebensmitteln verwendet zu wer- den und dabei mit diesen in unmittelbare Berührung zu kom- men;

3. Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Masken, Kerzen, künstliche Pflanzen und Pflanzenteile;
5. Farben, soweit sie nicht zu den Lebensmitteln gehören;
6. andere Gegenstände, welche die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags bezeichnet.

Der Umfang der vom LMG. zu erfassenden Gegenstände ist gegenüber dem des alten Nahrungsmittelgesetzes erweitert worden; dem trägt die neue Bezeichnung „Bedarfsgegenstände“, die Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände umfaßt, Rechnung. Damit werden alle Gegenstände erfasst, die während der Gewinnung, Behandlung usw. mit dem Honig in Berührung kommen.

Ziffer 1 enthält die in gesundheitlicher Beziehung wichtigsten Bedarfsgegenstände, die bei ungeeigneter Beschaffenheit Lebensmittel verunreinigen und dadurch gesundheitsgefährlich machen können. Im Gegensatz zu früher fallen auch die lediglich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienenden Geräte unter die Schutzbestimmungen.

„Andere Gegenstände“ im Sinne des § 2 LMG. sind also u. a. auch: Honigschleudern, Honigpressen, Honigschmelzen, Entbedlungsmesser, Gabeln und Maschinen, Honiglärgefäße, Honigmisch- und Einfüllmaschinen, Tafelwaagen, die z. B. beim Abwiegen von Scheibenhonig unmittelbar mit dem Honig in Berührung kommen; ferner Gefäße, Kisten und andere Verpackungen zur Aufbewahrung und zum Verkauf von Honig, sofern diese Gegenstände mit dieser Zweckbestimmung gekennzeichnet, feilgehalten oder verkauft werden. Andere Gefäße, wie Waschkessel, Eimer, Kartoffeldämpfer, Tonnen und Wannen aller Art, die etwa zur Aufbewahrung von Honig benutzt werden, fallen damit noch nicht unter das LMG.; ihre Benutzung kann jedoch nach § 3, Ziffer 1 oder § 4, Ziffer 2 LMG. strafbar sein, sofern dadurch der Honig zu einem der menschlichen Gesundheit schädlichen Erzeugnis wird.

Das „Gesetz betr. den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen“ vom 25. Juni 1887 (RGBl. S. 273) gibt Aufschluß über die verbotenen Zusammensetzungen bei den „Bedarfsgegenständen“, besonders hinsichtlich der Verwendung von Blei, Emaille und Glasur.

Bei der Herstellung der „Bedarfsgegenstände“ zu beachtenden Vorschriften gibt auch das „Gesetz, betr. die Verwendung gesundheitschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen“ vom 5. Juli 1887 (RGBl. S. 277). Die hier in Frage kommenden Bestimmungen lauten:

§ 1. Gesundheitschädliche Farben dürfen zur Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, nicht verwendet werden.

Gesundheitschädliche Farben im Sinne dieser Bestimmung sind diejenigen Farbstoffe und Farbzubereitungen, welche: Antimon, Arsen, Baryum, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Quecksilber, Uran, Zink, Zinn, Gummigutti, Korallen, Pikrinsäure enthalten...

§ 2. Zur Aufbewahrung oder Verpackung von Nahrungsmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, dürfen Gefäße mit Hüllungen oder Schutzbedeckungen, zu deren Herstellung Farben der im § 1, Abs. 2 bezeichneten Art verwendet sind, nicht benutzt werden.

Auf die Verwendung von schwefelsaurem Baryum (Schwerspat, blanc fixe), Barytfarbladen, welche von kohlensaurem Baryum frei sind, Chromoxyd, Kupfer, Zinn, Zink und deren Legierungen als Metallfarben; Zinnober, Zinnoxid, Schwefelzinn als Musivgold, sowie auf alle in Glasmassen, Gläsern und Email angebrannten Farben und auf den äußeren Anstrich von Gefäßen aus wasserdichten Stoffen findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

§ 9. Arsenhaltige Wasser- oder Leimfarben dürfen zur Herstellung des Anstrichs von Fußböden, Dedern, Wänden, Türen, Fenstern der Wohn- oder Geschäftsräume, von Roll-, Zug- oder Klapppläden oder Vorhängen von Möbeln und sonstigen häuslichen Gebrauchsgegenständen nicht verwendet werden.“

Die Bezirksregierung Mittelfranken hat unter dem 21. November 1932 (Ministerialamtsblatt S. 108) eine oberpolizeiliche Vorschrift herausgegeben, in der es u. a. heißt: „Die Verwendung von Gefäßen, welche am Rand zersplittert oder beschädigt sind, zur Zubereitung, zum Zumessen und zum Ausschank von verkäuflichen Nahrungsmitteln und Getränken ist verboten. Flaschen, die in den Hausmüll (Kehricht, Abfälle usw.) gelangt sind, dürfen nicht mehr zur Aufbewahrung und Verabgabe von verkäuflichen, für den menschlichen Genuß bestimmten Getränken verwendet, oder in einem Zustand verwertet oder abgelassen werden, welcher eine solche Wiederverwendung nicht ausschließt . . . Abfüllvorrichtungen für Flüssigkeiten dürfen nicht — sei es unmittelbar oder durch einen Nebenschlauch — mit dem Munde, sondern mittels Gummiballs oder in ähnlicher Weise angefaßt werden.“

V. Der grundsätzliche Schutz von Verbraucher, Handel und Erzeugung

Entscheidende Bedeutung für den Honigmarkt hat § 5 der LMG. Er bietet die Handhabe, den in den §§ 3 und 4 des LMG., die später behandelt werden, gezogenen Rahmen für die einzelnen Lebensmittel, also auch für den Honig, so auszufüllen, daß durch Begriffsbestimmungen und Vorschriften eine klare Lage für den gesamten Lebensmittelmarkt wie im besonderen für den Honigmarkt geschaffen wird.

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags

1. zum Schutze der Gesundheit verbieten oder nur unter Beschränkungen zulassen, daß
 - a) Lebensmittel für andere auf bestimmte Weise gewonnen, hergestellt, zubereitet, verpackt, aufbewahrt oder befördert werden,
 - b) Lebensmittel von bestimmter Beschaffenheit angeboten, zum Verlaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden,
 - c) Bedarfsgegenstände der im § 2 Nr. 1 bis 4, 6 bezeichneten Art von bestimmter Beschaffenheit hergestellt, angeboten, zum Verlaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden,
 - d) gesundheitschädliche Farben für bestimmte Zwecke verwendet oder unter einer ihre gesundheitschädliche Beschaffenheit verschleiernnden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung angeboten, zum Verlaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden;
2. verbieten oder nur unter Beschränkungen zulassen, daß Gegenstände oder Stoffe, die zur Nachmachung oder Verfälschung von Lebensmitteln bestimmt sind oder deren Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln unzulässig ist, für diese Zwecke hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden;
3. a) vorschreiben, daß bestimmte Lebensmittel an den Verbraucher nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden,
 b) vorschreiben, daß und wie auf den Packungen oder Behältnissen, in denen Lebensmittel an den Verbraucher abgegeben werden, oder auf den Lebensmitteln selbst Angaben über denjenigen, der sie in den Verkehr bringt, über die Zeit der Herstellung sowie über den Inhalt nach Art und nach Maß, Gewicht oder Anzahl oder einem anderen Maßstab für den Gebrauchswert angebracht werden;
4. Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel aufstellen und Grundsätze darüber festsetzen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht oder verfälscht unter die Verbote des § 4 fallen sowie welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend diesen Verboten unterliegen;

Versuche, die mit Genehmigung der zuständigen Behörde angeestellt werden, unterliegen nicht den auf Grund dieser Vorschriften getroffenen Bestimmungen.

5. Vorschriften über das Verfahren bei der zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erlassen.

Das in § 5 LMG. festgelegte Recht der Reichsregierung ist in neuester Zeit durch eine „Verordnung des Reichspräsidenten zum Schutze der Volksgesundheit“ vom 22. April 1933 (RGBl. I, 215) erweitert worden:

Auf Grund des Art. 48 Abs. 2 der Reichsverfassung wird folgendes verordnet:

§ 1. Die Reichsregierung kann die nach ihrem pflichtmäßigen Ermessen auf dem Gebiete des Gesundheitswesens, des Veterinärwesens und des Pflanzenschutzes sowie des Verkehrs mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Arzneimitteln, Geheimmitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln und Giften notwendigen Warnungen erlassen, um die Allgemeinheit oder einzelne Personen vor Schaden zu bewahren.

§ 2. Die Reichsregierung kann die Befugnis zum Erlaß von Warnungen (§ 1) auf nachgeordnete Behörden übertragen.

§ 3. Die Art der Bekanntmachung der Warnungen ist dem Ermessen der sie erlassenden Behörden übertragen.

§ 4. Das Recht der Polizeibehörden der Länder zum Erlaß von Warnungen bleibt unberührt.“

Für die einzelnen Lebensmittel, auch für Honig und Kunsthonig, sollen keine Sondergesetze, sondern zum Zwecke der leichteren Anpassung an die wechselnden wirtschaftlichen Verhältnisse und an die Fortschritte von Wissenschaft und Technik auf dem Verordnungswege Bestimmungen geschaffen werden.

Über den Zweck der Verordnung heißt es in der Begründung zum LMG.:

„Die Verordnungen sollen das allgemeine Verbot der Herstellung und des Betriebes gesundheitschädlicher Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, wie es im § 3 ausgesprochen ist, ergänzen und wirksamer gestalten, indem die wichtigsten und am häufigsten vorkommenden Fälle durch ausdrückliche Einzelverbote nach Möglichkeit erfasst werden. Zugleich wird auf diesem Wege der Gesundheitschutz der Verbraucher vom Streit der Sachverständigen über die Gesundheitschädlichkeit einer bestimmten Ware unabhängig gemacht.“ Die Folge dieser Verordnung wird eine größere Sicherheit in der Rechtsprechung sein; iam doch schon der Reichsgesundheitsrat in Übereinstimmung mit weiten Kreisen der Erzeuger und des Handels am 27. März 1911 einmütig zu der Überzeugung, daß nur durch solche rechtsverbindlichen Vorschriften die vorhandenen Mißstände beseitigt werden könnten. Außerdem kann durch solche „zum Schutze der Gesundheit“ erlassenen Verordnungen allgemein vorwiegend mehr verboten werden als durch den den Einzelfall tatsächlicher Gesundheitschädigung erfassenden § 3 LMG. . . .

Die Bestimmungen sollen sowohl dem Richter eine Handhabe für gleichmäßige Beurteilung bieten wie für dem Sachverständigen eine allgemeingültige Grundlage der Untersuchung bilden.

Als Verordnungen gemäß § 5 LMG. gelten u. a.:

a) Verordnung über Honig (HB.) vom 21. März 1930 (RGBl. I, 101), in Kraft seit dem 1. Oktober 1930, bezugnehmend auf § 5, Nr. 4 LMG.

b) Verordnung über Kunsthonig (KHB.) vom 21. März 1930 (RGBl. I, 102), in Kraft seit dem 1. Oktober 1930, bezugnehmend auf § 5 Nr. 1 a und b, 4 LMG.

Nach § 6 LMG. ist vor Erlaß von solchen Verordnungen der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, Händler, Verbraucher und der Fachwissenschaft zu hören.

VI. Der Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schädigungen durch nicht einwandfreie Lebensmittel

§ 3 der LMG. regelt den wichtigen Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schädigungen durch nicht einwandfreie Lebensmittel. Die hygienischen Verbote als die wichtigsten werden allen anderen vorangestellt.

Es ist verboten,

1. a) Lebensmittel für andere herart zu gewinnen, herzustellen, zuzubereiten, zu verpacken, aufzubewahren oder zu befördern, daß ihr Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist¹;
- b) Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Lebensmittel anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;
2. a) Bedarfsgegenstände der im § 2 Nr. 1 bis 4, 6 bezeichneten Art so herzustellen oder zu verpacken, daß sie bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche die menschliche Gesundheit durch ihre Bestandteile oder Verunreinigungen zu schädigen geeignet sind;
- b) so hergestellte oder verpackte Bedarfsgegenstände dieser Art anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Für Stampfhonig als Futterhonig gelten somit die Bestimmungen des „Gesetzes über den Verkehr mit Futtermitteln“ (Futtermittelgesetz) vom 22. Dezember 1926 (RGBl. I, 69). Die in Frage kommenden Paragraphen folgen:

§ 1

„Futtermittel im Sinne dieses Gesetzes sind organische oder mineralische Stoffe oder Mischungen solcher Stoffe, die der Verfütterung an Tiere dienen sollen. Ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend zur Beseitigung oder Linderung von Krankheiten dienen.“

Die Vorschriften des Gesetzes finden keine Anwendung auf Futtermittel, die nach dem Ausland ausgeführt werden oder sich auf der Durchfuhr befinden.“

§ 3

„Wer Futtermittel feilhält, anbietet, veräußert oder sonst in den Verkehr bringt, hat sie ihrer Natur entsprechend zu benennen. Zur Benennung gehört auch die Angabe der Herkunft, der verarbeiteten Rohstoffe und der Art der Herstellung, soweit dies auf Grund des § 11, Abs. 2, Nr. 1 vorgeschrieben wird.“

Damit besteht also für Futterhonig als Futtermittel der volle Deklarationszwang.

Nach § 4 sind bei Veräußerung von Futtermitteln in Mengen von 50 kg und mehr die Benennungen nach § 3 anzugeben.

§ 6

„Macht der Veräußerer bei der Veräußerung von Futtermitteln keine Angaben über die Beschaffenheit, so übernimmt er damit die Gewähr für die handelsübliche Reinheit und Unverdorbenheit.“

§ 12

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer vorsätzlich

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Futtermittel nachmacht oder verfälscht,
2. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Futtermittel unter Verschweigung dieses Umstandes oder unter einer zur Täuschung geeigneten Benennung feilhält, anbietet, veräußert oder sonst in den Verkehr bringt,

¹ Honig wird wie Fleisch, Eier, Getreide, Kartoffeln, Obst usw. gewonnen, während Butter, Käse, Mehl, Wein, Kunsthonig, Marmelade usw. hergestellt und Kuchen, Süßspeisen, Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte zubereitet werden. Allerdings fällt die Fütterung der Biene mit Zucker zum Zwecke der Gewinnung von „Honig“ wohl nach der Reichsgerichtsencheidung (E. R. G. 41, 207) unter den Begriff der Herstellung. Diese Frage ist nunmehr aber rechtlich ohne Bedeutung, da auf Grund der Einstellung des deutschen Imperbundes bei den Verhandlungen über die Honigverordnung Zuckerfütterungshonig als Lebensmittel, auch bei Kenntlichmachung, ausgeschlossen ist.

3. Stoffe, deren Verfütterung an Tiere bei sachgemäßer Verwendung ihre Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Futtermittel feilhält, anbietet, veräußert oder sonst in den Verkehr bringt,
4. die im § 2 vorgeschriebene Anmeldung unterläßt oder
5. die in den §§ 2 bis 5 oder auf Grund des § 11 vorgeschriebenen Angaben unrichtig macht, falsche Proben zur Untersuchung einsendet oder unrichtige oder unvollständige Angaben über die Probeentnahme macht.

§ 13

Mit Geldstrafe bis 150 Reichsmark wird bestraft, wer

1. die im § 2 vorgeschriebene Anmeldung fahrlässig unterläßt oder
2. die in den §§ 2 bis 5 oder auf Grund des § 11 vorgeschriebenen Angaben vorsätzlich oder fahrlässig ganz oder teilweise unterläßt oder fahrlässig unrichtig macht.

§ 15

Bestehen in einem auf Grund der §§ 12 bis 14 eingeleiteten Strafverfahren Zweifel über Fragen sachlicher Art, so sollen hierüber in einem möglichst frühen Abschnitt des Verfahrens Sachverständige des Handels und der Landwirtschaft gehört werden. Die obersten Landesbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden machen den Gerichten oder Strafverfolgungsbehörden geeignete Sachverständige namhaft.

Der Verkauf von Honig als Futtermittel aus verseuchten Völkern ist also nach diesen Paragraphen des Futtermittelgesetzes strafbar. Es ist daher dringend zu raten, vor Verkauf von Futterhonig eine Bescheinigung über Seuchenfreiheit der Völker einzuholen.

Grundsätze für die Beurteilung

des Honigs hinsichtlich der gesundheitlichen Seite gibt § 2 der Verordnung über Honig:

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nr. 1, 2, 3, 4 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Honig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen natürlichen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt.

Die amtliche Begründung lautet:

Auch die Grundsätze für die Beurteilung bieten keine erschöpfenden Angaben, sondern nur Beispiele.

Abf. 1, Nr. 1. Nur der durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise stark sauer gewordene Honig ist als verdorben anzusehen; die in geringen Mengen stets vorhandene natürliche Säure des Honigs ist kein Kennzeichen von Verdorbenheit. Verunreinigungen durch einzelne Bienenteilchen, z. B. Chitinhaare und ähnliche unvermeidbare Fremdstoffe, gilt nicht als starke Verunreinigung. Ekel-erregend ist z. B. starker Schimmelgeruch oder fauliger Geruch und Geschmack oder Petroleumgeruch und -geschmack, nicht aber ein Geruch oder Geschmack, der dem Honig etwa durch eine natürliche, aber nach der Auffassung des Verbrauchers honigfremde Blütentracht, erteilt wird.“

In der Begründung zum VMG. heißt es grundsätzlich:

„Dabei ist selbstverständlich nur der Genuß in genußfertigem Zustande und in der voranzusehenden Menge gemeint; denn bei vielen an sich einwandfreien Lebensmitteln kann der Genuß in rohem oder unzweckmäßig zubereiteten Zustande oder in unvernünftig großen Mengen zu Erkrankungen führen, für die der Hersteller oder Händler nicht verantwortlich gemacht werden kann.“

Durchfall bei dem Genuß — meist wohl bei übermäßigem und ungewohntem

Genuß — von einwandfreiem Honig ist natürlich keine Schädigung der menschlichen Gesundheit. Professor Dr. Koch-Celle schreibt: „Der Fruchtzucker des Honigs wirkt, in reiner Form genossen, meist stark anregend auf die Darmtätigkeit — ‚abführend‘, wie es im Volksmunde heißt. Im Honig wird durch die Vermischung des Traubenzuckers mit Fruchtzucker diese Wirkung zwar bedeutend abgeschwächt; bei vielen Menschen, die leicht an einer gewissen Darmträgheit, d. h. beschwerlichem Stuhlgang leiden, genügen aber doch vielfach die im Honig vorhandenen Fruchtzuckermengen, um regulierend auf die Arbeit des Darmes einzuwirken. . . . Wieder muß aber darauf aufmerksam gemacht werden, daß in solchen Fällen die Traubenzucker- und Fruchtzuckerbestandteile in dem für diese Kurzwede zu verwendenden Honig völlig durchmischt und nicht voneinander geschieden sein sollen. Denn sonst könnte leicht durch den Genuß des reinen, gelegentlich an der Oberfläche des Honigs abgeschiedenen, sirupartigen Fruchtzuckers des Guten zuviel getan und eine unliebsame, allzu beschleunigte Darmtätigkeit ausgelöst werden.“

Ohne Rücksicht auf die Vorschriften über „andere Gegenstände“ und auf die Bestimmungen in den Gesetzen über den Verkehr mit zink- und bleihaltigen Gegenständen und in dem Farbensgesetz (Anmerkung 2, § 2 LMG.) tritt nach § 3 LMG. Strafbarkeit ein, wenn die Gefahr der Schädigung der menschlichen Gesundheit besteht.

2. Honig, der Brut enthält, verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;

In der amtlichen Begründung heißt es:

„Diese Vorschrift soll verhindern, daß verdorbener Honig mit gutem Honig verschnitten oder durch Abseimen oder auf andere Weise zu scheinbar einwandfreiem Honig gemacht wird. Da zur Unterdrückung einer leichten Gärung nur eine Erhitzung von kurzer Dauer vorgenommen zu werden braucht, werden die diastatischen Fermente, die für den Honig mit wertbestimmend sind, dabei nicht wesentlich geschwächt. Um eine starke Gärung zu beseitigen, bedarf es dagegen einer länger dauernden Erhitzung auf höhere Temperatur, wodurch meist eine Abtötung der Fermente herbeigeführt wird. Durch Messung der Kraft der diastatischen Fermente läßt sich nachweisen, ob es sich um einen Honig handelt, der nicht oder nur schwach oder stark gegoren hat. Zur Entscheidung darüber, ob eine starke oder eine leichte Gärung vorgelegen hat, bietet auch die Höhe des Säuregrades einen Anhaltspunkt. Eine durch kurzes Erhitzen beseitigte leichte Gärung des Honigs schließt seine Verwendung als Honig zum unmittelbaren Genuß nicht aus. Der Honig darf jedoch nicht unter Bezeichnungen in den Verkehr gelangen, die auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Gewinnung hindeuten.“

4. durch Einstampfen der nicht brutfreien Waben gewonnene Erzeugnisse, auch ausgeschmolzen oder in Mischung mit Honig.

Verboten ist also auch die Gewinnung von Honig aus brutfreien Waben oder Wabenstücken zusammen mit nicht brutfreien Waben oder Wabenstücken und die Aufbewahrung von Honig aus solchen Waben oder Wabenstücken zum Zweck späterer Aufbesserung des Honigs auf irgendwelche Art. Diese Vorschriften sind besonders bei der Gewinnung von Preß- und Seimhonig zu beachten. Entgegen diesen Bestimmungen gewonnener Honig ist kein Lebens-, sondern Futtermittel.

5. Honig, der in starke Gärung übergegangen ist, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

In der Begründung heißt es:

Nr. 4. Der in starker Gärung befindliche Honig darf nur unter Kennzeichnung als „Badhonig“ in den Verkehr gebracht werden. Ein als Badhonig bezeichneter Honig braucht Fermente nicht mehr zu enthalten.

6. treibender Honig, der einen dem Honig nicht eigenen Geruch oder Geschmack angenommen hat, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

In der Begründung heißt es:

„Unter ‚Treiben‘ des Honigs versteht man nach den bisherigen Beobachtungen eine unter Blasen- und Schaumbildung vor sich gehende Erscheinung, die mit einer im Verhältnis zur Honigmenge und im Vergleich zur Gärung geringen Gasentwicklung ohne nachweisbare Veränderung der Honigbestandteile verbunden ist. Das Treiben ist nicht als eine alkoholische Gärung aufzufassen, da die nachgewiesene Kohlenäuremenge nur sehr gering ist. Ein treibender Honig ist nur dann als verdorben anzusehen, wenn er durch den Vorgang nicht eigene Veränderung im Geruch oder Geschmack, d. h. eine dem Honig nicht eigene Veränderung, erfahren hat. Treibender Honig, der geruchlich oder geschmacklich eine Veränderung aufweist, darf nur unter Kennzeichnung als Badhonig in den Verkehr gebracht werden.“

7. Honig, der so stark erhitzt ist, daß die diastatischen Fermente stark geschwächt oder zerstört sind, oder der angebrannt (karamelisiert) ist, auch in Mischung mit Honig, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

In der Begründung heißt es:

„Die im Honig vorhandenen diastatischen Fermente werden erst bei längerer Erhitzung des Honigs auf höhere Temperaturen wesentlich geschwächt oder zerstört, wie sie bei der Gewinnung, Reinigung, Vermischung oder Verpackung des Honigs nicht erforderlich ist. Ist Honig, um z. B. eine starke Gärung zu unterdrücken, so stark erhitzt worden, daß er angebrannt ist, also einen Karamelgeschmack angenommen hat, so darf er, auch im Verschnitt mit Honig, nur unter Kennzeichnung als Badhonig in den Verkehr gebracht werden.“

Grundsätze für die Beurteilung des Kunsthonigs hinsichtlich der gesundheitlichen Seite geben §§ 2 und 3 der Verordnung über Kunsthonig.

§ 2

(1) Es ist verboten, bei der Herstellung von Kunsthonig andere Säuren als Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure, Kohlensäure, Ameisensäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure zu verwenden; diese Säuren müssen chemisch rein sein.

(2) Es ist verboten, dem Abs. 1 zuwider hergestellten Kunsthonig in den Verkehr zu bringen.

§ 3

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kunsthonig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Kunsthonig, der verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekelregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig oder verdorbenem Kunsthonig zubereiteter Kunsthonig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. Kunsthonig, der in starke Gärung übergegangen ist.

Für die Herstellung des Kunsthonigs sollen nur chemisch reine Säuren zugelassen werden, um zu verhüten, daß gesundheitschädliche Stoffe in den Kunsthonig gelangen, wie z. B. Arsen, bei Verwendung von arsenhaltigen Säuren. Die Beschaffung der chemisch reinen Säuren bietet, wie Sachverständige bestätigt haben, keine Schwierigkeiten und verursacht keine Verteuerung des Erzeugnisses. Einer Vorschrift über die Gesundheitsunschädlichkeit der zum Färben des Kunsthonigs etwa verwendeten Farbstoffe bedarf es deshalb nicht, weil die Verwendung gesundheitschädlicher Farben bei der Her-

stellung von Lebensmitteln bereits durch das Gesetz betr. die Verwendung gesundheits-schädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 5. Juli 1887 (RGBl. 277) verboten ist.

VII. Der Schutz von Verbraucher, Erzeuger und Händler gegen Täuschung

§ 4 des Lebensmittelgesetzes gewährt den Schutz gegen alle möglichen Arten der Täuschung. Es ist eine Schutzbestimmung zugunsten aller Beteiligten: des Verbrauchers, des Erzeugers und des Konsumenten.

Es ist verboten,

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachzumachen oder zu verfälschen;
2. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; auch bei Kenntlichmachung gilt das Verbot, soweit sich dies aus den auf Grund des § 5 Nr. 4 getroffenen Festsetzungen ergibt;
3. Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Der § 4 bezieht sich nur auf Lebensmittel, nicht auch auf Bedarfsgegenstände. Eine genauere Erklärung der Begriffe „nachgemacht“, „verfälscht“ und „irreführend“ ist in den Verordnungen auf Grund des Lebensmittelgesetzes enthalten.

In der Begründung zum LMG. heißt es zu Nr. 2:

„Die Fälle, in denen der Vertrieb verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel unter allen Umständen, unabhängig von etwaiger Kenntlichmachung, also im Sinne von § 367 Nr. 7 des Strafgesetzbuches, verboten sein soll, werden durch den zweiten Satz von Nr. 2 getroffen. Sie lassen sich nicht allgemein fassen, sondern müssen auf dem Ordnungswege für die einzelnen Gruppen von Lebensmitteln bezeichnet werden. Im alten Nahrungsmittelgesetz hieß es: ‚Wer wesentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.‘ Das neue Gesetz geht weiter und verbietet das Inverkehrbringen verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung.“

In der Begründung des LMG. zu Nr. 3 heißt es:

„Nr. 3 entspricht der Verordnung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 (RGBl. 588); der dort nur in der Überschrift gebrauchte Ausdruck ‚irreführend‘ hat sich eingebürgert und kann unbedeutlich als gleichbedeutend mit ‚zur Täuschung geeignet‘ in den Gesetzestext übernommen werden. Den irreführenden Bezeichnungen und Angaben sind irreführende ‚Aufmachungen‘ gleichgestellt worden, weil oft ohne Worte, nur durch Verpackungsart, Form in Gefäßen, Farbe der Bezeichnungen, Abbildungen u. dgl., kurz durch die Aufmachung eine Täuschung der Käufer versucht wird.“ Dabei ist nach ERG. 52, 260 „der Eindruck entscheidend, den die Bezeichnungen, Angaben und Aufmachungen nach der Lebenserfahrung auf das jeweilig in Betracht kommende Publikum machen und die Vorstellungen, die sie in ihm hervorrufen. Ein erläuternder Zusatz, der beigelegt wird, braucht daher keineswegs mit Rechtsnotwendigkeit Inhalt und Bedeutung der Bezeichnung derart einzuschränken, daß ihm das Geeignetheit zur Täuschung genommen wird.“

Ein Zwang zur Bezeichnung der Herkunft besteht trotz der dauernden Bemühungen des deutschen Imterbundes und der zustimmenden Haltung weiterer Handelskreise zu dieser Forderung auch heute noch nicht. Hinsichtlich der Waren aus dem Auslande, also auch für Honig, gilt das Gesetz über den Beitritt des Reiches zu dem Madrider Abkommen betr. die Unterdrückung falscher Herkunftsangaben vom 21. März 1925 (RGBl. II, 115).

Die wichtigsten Bestimmungen aus dem Madrider Abkommen vom 14. April 1891, das zwischen den Staaten Brasilien, Cuba, Spanien, Frankreich, Großbritannien, Portugal, Schweiz und nun auch Deutschland abgeschlossen ist, lauten:

„Artikel 1. Jedes eine falsche Herkunftsangabe tragende Erzeugnis wird, wenn in ihr eines der vertragschließenden Länder oder ein darin belegener Ort unmittelbar oder mittelbar als Land oder als Ort des Ursprungs angegeben ist, bei der Einfuhr in einem der genannten Länder beschlagnahmt. Die Beschlagnahme erfolgt ebenso in dem Lande, wo die falsche Herkunftsangabe angebracht, oder in dem, wohin das mit der falschen Angabe versehene Erzeugnis eingeführt worden ist. Läßt die Gesetzgebung eines Landes die Beschlagnahme bei der Einfuhr nicht zu, so tritt an die Stelle dieser Beschlagnahme das Verbot der Einfuhr. Läßt die Gesetzgebung eines Landes die Beschlagnahme im Innern nicht zu, so treten an die Stelle dieser Beschlagnahme die Klagen und Rechtsbehelfe, die das Gesetz dieses Landes im gleichen Falle den Staatsangehörigen sichert.“

„Artikel 2. Waren, die an sich selbst oder auf ihrer Aufmachung oder ihrer äußeren Verpackung irgendwelche Warenzeichen (Marken), Name, Aufschriften oder sonstige Zeichen tragen, die unmittelbar oder mittelbar falsche Angaben über Ursprung, Gattung, Art oder charakteristische Eigenschaften dieser Waren darstellen, unterliegen bei ihrer Einfuhr oder Ausfuhr der Beschlagnahme zum Zwecke der Beseitigung der unrichtigen Angaben. Die Beschlagnahme erfolgt durch die Zollbehörde; diese ordnet auch die zur Beseitigung der falschen Angaben erforderlichen Maßnahmen an. Wird den Anordnungen der Zollbehörde nicht entsprochen oder ist die Beseitigung untunlich, so setzt die Zollbehörde durch Strafbescheid (§ 419 der Strafprozeßordnung) die Einziehung der Waren fest.“

„Artikel 3. Die gegenwärtigen Bestimmungen hindern den Verkäufer nicht, seinen Namen oder seine Adresse auf den Erzeugnissen anzugeben, die aus einem andern Lande als dem des Verkaufs herkommen; in diesem Falle muß jedoch in Verbindung mit der Adresse oder dem Namen das Land oder der Ort der Herstellung oder der Erzeugung genau und in deutlichen Buchstaben angegeben werden.“

Unter den Ausdruck „in den Verkehr zu bringen“ fällt auch das in verschiedener Weise mögliche, absichtliche, unabsichtliche oder fahrlässige Überlassen von Lebensmitteln an andere zu der bei den Lebensmitteln üblichen Verwendung; auch an Familien- und Hausangehörige, Angestellte, Arbeiter, Gäste und Nachbarn.

Zu beachten sind bei § 4 des UMG. auch die §§ 1 und 4 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (RGBl. 499) in der Fassung vom 21. März 1925 (RGBl. II, 115) mit Änderungen vom 9. März 1932 (RGBl. I, 121/22):

§ 1

„Wer im geschäftlichen Verkehre zu Zwecken des Wettbewerbes Handlungen vornimmt, die gegen die guten Sitten verstoßen, kann auf Unterlassung und Schadenersatz in Anspruch genommen werden.“

§ 4

„Wer in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, die für einen größeren Kreis von Personen bestimmt sind, über geschäftliche Verhältnisse, insbesondere über die Beschaffenheit, den Ursprung, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezugs oder die Bezugsquellen von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlaß oder den Zweck des Verkaufs oder über die Menge der Vorräte wesentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben macht, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.“

Werden die im Abs. 1 bezeichneten unrichtigen Angaben in einem geschäftlichen Betriebe von einem Angestellten oder Beauftragten gemacht, so ist der Inhaber oder

Leiter des Betriebes neben dem Angestellten oder Beauftragten strafbar, wenn die Handlung mit seinem Wissen geschah."

Von Bedeutung für die Entscheidung über die Unlauterkeit des Wettbewerbs ist folgende Entscheidung des Reichsgerichts II, 144, 32 vom 25. November 1932.

„Jeder Gewerbetreibende hat zwar das Recht, die Vorzüge der eigenen Leistung gebührend zu betonen. Es ist aber, gleichgültig, ob die betreffenden Angaben objektiv richtig sind oder nicht, eine Vergleichen der eigenen Ware mit der des Wettbewerbers zum Zwecke der Anpreisung auf Kosten der angeblich nur eine geringere Leistung darstellenden fremden, nach den Grundsätzen des anständigen Wettbewerbs, nicht zulässig. Die Mitbewerber, auch wenn ihre gewerbliche Leistungsfähigkeit tatsächlich geringer sein sollte, brauchen sich nicht gefallen zu lassen, in den fremden Anpreisungen als Mittel zur Erhöhung der behaupteten eigenen Leistungsfähigkeit des Anpreisenden verwendet zu werden. Die Abwägung etwa bestehender Beschaffenheitsunterschiede zwischen den Waren verschiedener Hersteller muß dem Verkehr überlassen bleiben. Die Entscheidung über die Frage, welche der beiden Waren der anderen vorzuziehen sei, liegt also allein bei der Beurteilung nach praktischer Erprobung. Wird aber, wie es bei der persönlichen und vergleichenden Reklame der Fall ist, Person, Unternehmen oder Ware eines Mitbewerbers nutzlos in den Kreis der Betrachtung des Publikums gezogen, und damit dessen Urteil verfälscht, so handelt es sich um eine unlautere Wettbewerbsbehandlung. Es ist deshalb unerheblich, ob im vorliegenden Falle die Behauptung des Beklagten über die Minderwertigkeit der Kerzen der Klägerin objektiv richtig ist.

Allerdings verstößt nicht ausnahmslos jede Befassung mit der Ware eines Mitbewerbers gegen die Grundsätze des unlauteren Wettbewerbs, besonders dann, wenn es sich um eine durch einen ungerechtfertigten Angriff des Mitbewerbers gebotene Abwehr handelt. Eine unlautere Wettbewerbsbehandlung des Gegners rechtfertigt unter Umständen eine scharfe Abwehr. Unter diesem Gesichtspunkt kann ein Verhalten möglicherweise noch als zulässig angesehen werden, das als Angriff gegen die Grundsätze des unlauteren Wettbewerbs verstoßen würde. Die Abwehrhandlung darf aber nur soweit gehen, wie sie zur Abwehr notwendig ist.“

Die deutsche Imkerschaft hat es angesichts der Güte des deutschen Honigs nicht nötig, in negativem Sinne zu werben. Nicht die negative Werbung, sondern die positive, die Herausstellung der wertvollen Eigenschaften des deutschen Honigs sind entscheidend.

Bestimmungen über nachgemachten oder verfälschten Honig

Die Verordnung über Honig gibt im § 3 eine genauere Erklärung für die Begriffe „nachgemacht“ oder „verfälscht“.

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nummern 1, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. durch Bienen aus Zuder oder zuderhaltigen Zubereitungen gewonnene Erzeugnisse, auch in Mischung mit Honig.

In der Begründung heißt es:

„Diese Vorschrift betrifft den sogenannten ‚Zuderfütterungshonig‘, der weder unverschnitten noch in Mischung mit Honig, auch nicht unter Kennzeichnung als Kunsthonig, in den Verkehr gelangen darf. Unter Zuderfütterungshonig ist das Erzeugnis zu verstehen, das die Bienen aus Zuder, der ihnen vielfach als Winternahrung zugeführt wird, oder aus zuderhaltigen Zubereitungen erzeugen und in den Waben ablagern. Unter zuderhaltigen Zubereitungen sind z. B. Zudersäfte, Stärkejirup, Bonbons, Fruchtäfte, Marmeladen zu verstehen.

Schon das Kammergericht hatte am 14. Dezember 1926 den Zuderfütterungshonig als nachgemachtes Lebensmittel bezeichnet, dessen Verkauf auf Grund des Lebensmittelgesetzes strafbar ist.

Die deutsche Bienenwirtschaft braucht die Zuderfütterung für die Einwinterung und zum Teil auch für Reizfütterung im Frühjahr. Diese Notwendigkeit machte es dem Deutschen Imterbunde um so mehr zur Pflicht, die spekulative Fütterung, d. h. die Zuderfütterung zwecks Gewinnung von Honig zum Verkauf, zu bekämpfen und sie, soweit es mit gesetzlichen Maßnahmen geht, unmöglich zu machen.

Lehnt so der Deutsche Imterbund die Zuderfütterung zwecks Honiggewinnung aus grundsätzlichen Erwägungen trotz der bis in neueste Zeit unternommenen Vorstöße des alten Freudenstein-Marbach ab, so hat Harney aber recht, wenn er schreibt:

„Es ist Freudensteins unbestreitbares Verdienst, daß er diese Erkenntnis den Massen einhämmerte (Heilung der Ruhr durch Zuderfütterung im Herbst), so daß heute die Zuderfütterung im Herbst aus diesen und anderen Gründen populär ist.“ Leider ist die 1929 errungene Steuerfreiheit für Zuder in Höhe von 15 Pfund pro Jahr und Voll durch Notverordnung vom 6. Juni 1931 wieder beseitigt worden. Alle Bemühungen um Wiedererlangung der Zudersteuerfreiheit sind leider vergeblich gewesen.

2. Honigähnliche Zubereitungen, deren Zudergehalt nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, sofern sie nicht als Kunsthonig gekennzeichnet sind und Oxymethylfurfurol enthalten.

Eine Firma brachte ein neues Lebensmittel „Honi-Butti“ in den Handel. Es bestand aus Kokosnußbutter und Kunsthonig. Nach ERG. 40, 150 ist es als verfälschtes Nahrungsmittel anzusehen.

In der Begründung heißt es:

„Hier kommen insbesondere diejenigen Verfälschungen in Betracht, die auf eine Veränderung oder einen Ersatz des natürlichen Zudergehalts des Honigs abzielen, z. B. die Verfälschung durch Invertzuder, Rüben- oder Rohrzucker, Stärkesirup. Diese Erzeugnisse dürfen also nicht als Honig, Speisehonig oder dgl., auch nicht mit Phantasienamen, sondern nur als ‚Kunsthonig‘ bezeichnet werden.“

3. Honig, dem Säuren, Alkalien, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder mittelbar zugesetzt sind, sofern er nicht als Kunsthonig gekennzeichnet ist und Oxymethylfurfurol enthält.

In der Begründung heißt es:

„Hierunter fallen insbesondere die gefärbten und aromatischen Honige; auch sie dürfen nicht als Honig, Speisehonig oder dgl., sondern lediglich als ‚Kunsthonig‘ bezeichnet werden. Jeder Zusatz zu Honig, ob unmittelbar oder mittelbar auf dem Wege der Fütterung der Bienen, führt eine Verfälschung herbei und ergibt ein Kunstprodukt. Dabei ist besonders zu erwähnen, daß durch die Einbeziehung der Alkalien eine Verfälschung des Honigs durch die an Alkalien reiche Melasse ausgeschlossen werden soll.“

Enthalten die hier und unter Nr. 2 aufgeführten Kunstzeugnisse von ihrer Herstellung her kein Oxymethylfurfurol oder so geringe Mengen dieses Stoffes, daß der Ausfall der Fieheschen Reaktion nicht mit Sicherheit auf Kunsthonig schließen läßt, so muß ihm Oxymethylfurfurol als solches oder in Form von Kunsthonig, der die Reaktion gibt, und zwar in solcher Menge zugesetzt werden, daß das fertige Erzeugnis sicher als ‚Kunsthonig‘ nachgewiesen werden kann.

Konservierungsmittel sind deshalb nicht erwähnt, weil sie bei Honig nicht verwendet zu werden pflegen. Hieraus darf nicht gefolgert werden, daß die Verwendung von Konservierungsmitteln gestattet sei.“

Die künstliche Färbung des Honigs ist hier ausdrücklich untersagt, wenn das Erzeugnis als „Honig“ in den Verkehr gebracht werden soll. Dem steht auch nicht die Reichsgerichtsentscheidung (ERG. 48, 358) entgegen. Es heißt dort: „Eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes kann der Farbzusatz trotzdem darstellen, wenn er dazu dient, die Verdorbenheit oder sonstige Minderwertigkeit der gefärbten Waren zu verdecken und ihr so den Anschein einer besonderen Beschaffenheit zu verleihen, oder wenn er im Verkehr als den Wert der Ware mindernd angesehen, als ekelhaft empfunden oder sonst wegen seiner Beschaffenheit abgelehnt wird. Ist das nicht

der Fall und dient der Zusatz nur dazu, das Aussehen der Ware zu heben, ihr ein gefälliges Äußeres zu verleihen, insbesondere Schönheitsfehler zu verdecken, die bei ihrer Zubereitung entstanden sind, die aber die Beschaffenheit und den Genüßwert der Ware nicht beeinträchtigen, so gilt der Zusatz des Farbstoffes als erlaubt."

4. Honig, dem unmittelbar oder mittelbar Wasser zugesetzt ist.

In der Begründung heißt es:

„Ein Wasserzusatz zu Honig kann auch mittelbar durch Handlungen erfolgen, durch die der Honig Wasser aufnimmt, indem er z. B. in nicht völlig getrockneten Gefäßen behandelt oder in besonders feuchten Räumen gelagert wird.“

5. Honig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält, ausgenommen unverschnittener Heidehonig, der nicht mehr als 25 Hundertteile Wasser enthält.

In der Begründung heißt es:

„Als Honig im Sinne der Begriffsbestimmungen gilt im allgemeinen nicht ein Erzeugnis mit einem Gehalt von mehr als 22 Hundertteilen Wasser. Da Heidehonig jedoch, der als solcher leicht erkennbar ist, im allgemeinen einen höheren Wassergehalt aufweist, so ist für ihn ein Gehalt bis zu 25 Hundertteilen zugelassen. Es gibt aber auch Honige, die über 22, und Heidehonige, die über 25 Hundertteile Wasser enthalten, ohne daß ihnen Wasser unmittelbar oder mittelbar zugesetzt ist. Solche Honige sind als unreifer Honig anzusehen und vom Verkehr ausgeschlossen.“

Bestimmungen über „Irreführung“ beim Honig

§ 4

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt, soweit nicht die Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (RGBl. I, S. 102) anders bestimmt, insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das den Begriffsbestimmungen für Honig (§ 1) nicht entspricht, als Honig oder als eine bestimmte Honigsorte oder mit einer das Wort Honig enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird.

In der Begründung heißt es:

„Zu den hier in Betracht kommenden Erzeugnissen, die den Begriffsbestimmungen für Honig nicht entsprechen, gehören insbesondere Kunsthonig, Mischungen von Kunsthonig mit Honig, Zuderfütterungshonig und Stampfhonig. Ebenso dürfen natürlich auch andere künstliche Erzeugnisse, wie z. B. in Vollmilch gelöster Zuder, nicht mit einer das Wort ‚Honig‘ enthaltenden Wortbildung, etwa als Milchhonig, bezeichnet werden. Dagegen sind für Zubereitungen, die unter Verwendung von Honig hergestellt sind, Bezeichnungen, die das Wort Honig enthalten, z. B. Honigkuchen, Honigtaramellen, nicht unzulässig. Der zur Bereitung derartiger Erzeugnisse verwendete Honig muß jedoch den Begriffsbestimmungen für Badhonig entsprechen.“

Siehe Bemerkung über „Honi-Butt“ zu § 3, Ziff. 2 H.V.

2. wenn Honig nach der pflanzlichen oder geographischen Herkunft oder nach der Art der Gewinnung oder nach dem Verwendungszweck entgegen den Begriffsbestimmungen im § 1 Abs. 2 Nr. 1—4 bezeichnet wird.

In der Begründung heißt es:

„Die Vorschrift über die Verwendung von geographischen Herkunftsbezeichnungen schließt nicht aus, daß z. B. Honig aus Cuba, der im allgemeinen von Havanna aus zur Verschiffung gelangt, als Havannahonig, Honig aus Nevada auch als kalifornischer Honig bezeichnet wird.“

3. wenn ein vorwiegend durch Fütterung von ausländischem Honig gewonnener Honig als deutscher Honig bezeichnet wird.

Der Deutsche Imterbund hat seinen Mitgliedern im Halberstädter Beschluß 1927 die Verfütterung von ausländischem Honig verboten.

4. wenn ein Honig, der nicht vorwiegend aus Nektariensäften stammt, als Blütenhonig bezeichnet wird.

5. wenn ein Honig nach einer Blütenart bezeichnet wird, aus deren Nektariensäften er nicht vorwiegend stammt.

Bei der Bezeichnung der Honige nach einer bestimmten Blütenart ist äußerste Vorsicht zu beobachten. Es gibt in Deutschland bzw. in den einzelnen Gegenden unseres Vaterlandes nur wenige Volltrachten aus einer Pflanzenart. Volltrachten liefern im wesentlichen nur Obstbäume, Akazie, Eparsette, Kornblume, Weißklee, Heide und in wenigen Gegenden Buchweizen. Auch die langjährigen Pollenuntersuchungen von Professor Dr. Zander-Erlangen beweisen, daß es nur wenige Pflanzenarten gibt, die mit ihren Pollen im Honig so stark auftreten, daß sie sein Pollenbild bestimmen und damit eine Sonderbenennung rechtfertigen.

6. wenn im Verkehr mit ausländischem Honig, auch gemischt mit deutschem Honig, der Eindruck erweckt wird, daß es sich um deutschen Honig handelt.

In der Begründung heißt es:

„Es ist beobachtet worden, daß ausländischer Honig von deutschen Versandgeschäften in den Verkehr gebracht wird, die sich etwa als ‚Imkerei und Honigversand‘ bezeichnen, auch einen Lehrer, Förster oder Pfarrer, welche Berufsstände sich in Deutschland mit Vorliebe der Bienenzucht widmen, als Firmeninhaber angeben. Auch kommt ausländischer Honig öfters in einer Aufmachung in den Handel, die mit Hilfe von Abbildungen deutscher Landschaften oder landschaftlichen Eigentümlichkeiten, z. B. eines Bienenstandes in der Heide, den Käufer über die Herkunft des Honigs täuscht. Dadurch wird der Eindruck erweckt, daß es sich um einen deutschen Honig handelt. Diesen den berechtigten Interessen der deutschen Verbraucher und der deutschen Bienenwirtschaft abträglichen Mißständen soll vorgebeugt werden. Dabei ist zu beachten, daß der Tatbestand einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung erfüllt sein kann, ohne daß eine Täuschungsabsicht besteht.“

Ein solcher „Lehrer“ wurde 1927 wegen Vergehens gegen § 4 Unl. Wettb.-Ges. in Tateinheit mit Vergehen gegen § 1 WD. gegen irreführende Bezeichnungen vom 16. Juni 1916 bestraft. In dem Urteil des Reichsgerichts vom 28. April 1922 heißt es u. a.: „Der unbefangene Leser der Tageszeitung könne durch die Anzeige zu der Meinung kommen, daß hier ein besonders vertrauenswürdiger Mann, ein pensionierter Lehrer, aus seinem eigenen Imkerbetrieb in guter Honiggegend Deutschlands erzeugten Honig unter Umgehung des Privathandels zum unmittelbaren Versand an den Abnehmer bringe. Die Ankündigung nach ihrem Gesamteindruck auf den Durchschnittsleser war insofern zur Irreführung geeignet, als im eigenen Betrieb erzeugter frischer Inlandshonig angekündigt wurde, während es sich zum weitaus größten Teile um Auslandshonig handelte.“

Das VMG. und die auf ihm fußende Honigverordnung hat hier zweifellos zu einer starken Bereinerung des Honigmarktes geführt. Anzeigen in einer so zu be-
anstandenden Form sind zu einer Seltenheit geworden.

Ein anderer „Imker“ gab 1929 folgende Anzeige auf:

„Bienenschleuderhonig, gar. rein, 10- und 5-Pfd.-Dose, 13.— und 6,50 M. inkl. Nachn. liefert X., Honigimkerei und Honigversand, Ortsangabe.“ In einer anderen Anzeige bezeichnete er seinen Honig als „das Beste, was es gibt“.

Das Amtsgericht von Helmstedt verurteilte den „Imker“ am 31. Januar 1930 wegen Verstoßes gegen das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb und gegen das Lebensmittelgesetz. Aus der Begründung sind nach Mitteilung des Rechtsbeirates des Deutschen Imkerbundes, Rechtsanwalts Dr. Schüller-Weinheim, folgende Ausführungen beachtenswert:

Die Kennzeichnung des Honigs als „Das Beste, was es gibt“ sind zwar etwas großprahlerisch; aber immerhin ist diese Bezeichnung noch keine irreführende im Sinne

des Lebensmittelgesetzes. Dagegen enthält die Bezeichnung „Großimkerei“ für 36 Bienenvölker eine objektiv unwahre Angabe; denn wenn jemand, wie der Angeklagte, nur 36 Bienenvölker hat, so kann man einen solchen Betrieb, selbst wenn er ganz neuzeitlich eingerichtet ist, nicht als Großimkerei bezeichnen, sondern ein derartiger Betrieb wird in den Augen des Publikums meist nur als Nebenbetrieb angesehen, wie er vielfach von pensionierten Beamten, Lehrern betrieben wird. Der Ausdruck „Großimkerei“ ist aber auch als zu irreführend anzusehen. Ein beträchtlicher Teil des Publikums legt Wert darauf, Inlandshonig zu beziehen und ist nicht damit einverstanden, wenn er Auslandshonig enthält, auch wenn derselbe dem Inlandshonig gleichwertig ist. Eine Garantie für den Bezug inländischen Honigs hat das Publikum aber in der Regel nur dann, wenn es vom Imker direkt bezieht. Das weiß auch der Hersteller, und er will daher mit dem Ausdruck Großimkerei oder Imkerei den Eindruck hervorrufen, es handle sich um Honig, der von ihm selbst gewonnen sei. Wenn er aber tatsächlich Auslandshonig liefert, so führt er damit irre. Denn irreführend ist die Bezeichnung dann, wenn sie nach der ihr nach Sprachgebrauch und Lebenserfahrung zu gebenden Auslegung imstande ist, bei den in Betracht kommenden Abnehmerkreisen eine falsche Vorstellung über tatsächliche Verhältnisse der Ware hervorzurufen. Dabei ist es unerheblich, ob wirklich jemand getäuscht wird oder ob die Bezeichnung für eine Entschliebung des anderen Teiles ursächlich wird. Es genügt die Möglichkeit zu einer Täuschung, und zwar besteht die Eignung zur Täuschung, falls die Ware dem großen Publikum feilgehalten wird, schon dann, wenn ihr eine unterdurchschnittliche unkundige Minderzahl unterliegen kann. (Stenglein, Bd. 1, S. 733 ff.)

Wie aus der Geschichteinleitung hervorgeht, fordert der Deutsche Imkerbund eine volle Deklaration, d. h. die genaue Herkunftsbezeichnung des Ursprungslandes des Honigs. Er wird darin unterstützt von der Veterinärkonferenz der deutschen Länder, in der man der Ansicht ist, daß durch Einführung des Deklarationszwanges für Auslandshonig der Einschleppung der Faulbrut der Bienen besser begegnet werden könnte. Insbesondere glaubte Geheimrat von Ostertag, daß es aus diesem Grunde notwendig sei, für den ausländischen Honig eine Ursprungsbezeichnung vorzusehen, wie sie z. B. in Frankreich durch Gesetz vom 26. März 1931 vorgesehen ist. Der Vertreter Preußens, Ministerialdirigent Mühemeier, glaubt, daß der § 6 des Viehseuchengesetzes die Grundlage für das Verbot der Einfuhr von Auslandshonig und § 7 des Viehseuchengesetzes für die Einführung des Deklarationszwanges abgeben würde, und daß § 8 des Viehseuchengesetzes, der eine landesrechtliche Regelung der Bekämpfung der Bienenseuche vorsieht, dem nicht entgegenstehen würde.

Weiter erforderlich ist die Prüfung der subjektiven Seite: Die Absicht des Täters muß darauf gerichtet sein, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen. Zwar kann bezüglich des Umfangs des Betriebs des Angeklagten diese Absicht kaum nachgewiesen werden, denn der Begriff „Groß“ ist dehnbar; ob der Angeklagte daher bewußt eine Irreführung in dieser Beziehung gewollt hat, bleibt dahingestellt. Dagegen ist erwiesen, daß der Inhaber einer Imkerei oder Großimkerei mit dieser Bezeichnung zum Ausdruck bringen will, daß er selbst darin Honig gewinnt und diesen Honig als Inlandshonig anbietet. Wenn aber der Angeklagte tatsächlich nur selbstgewonnenen Honig anbieten wollte, so hätte er einen anderen Preis gefordert. Denn zu dem Preis von 1,30 RM. pro Pfund war Inlandshonig überhaupt nicht zu verkaufen. Das weiß der Angeklagte als Geschäftsmann ganz genau, aber umgekehrt ist es vielen Abnehmern unbekannt, daß zu diesem Preis Inlandshonig nicht zu liefern ist. Aus alledem ist zu entnehmen, daß der Angeklagte in seinem Inserat gar keinen Inlandshonig anbieten wollte, er hat also vorsätzlich irreführend und dabei die Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorgerufen gehabt.

7. wenn im Verkehr mit Honig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung hingewiesen wird.

In der Begründung heißt es:

„Hier ist besonders an Bezeichnungen wie Edelhonig, Edelblütenhonig, Feinster Tafelhonig, Bester Zentrifugenhonig, Alpenblütenhonig usw. zu denken.“

8. wenn einem bestimmten Honig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird.

In der Begründung heißt es:

„Diese Vorschrift bezweckt, die Verwendung von Bezeichnungen, wie Gesundheitshonig, Medizinalhonig, Krafthonig, Nährhonig, wie auch entsprechende bildliche Darstellungen oder anpreisende Beschreibungen und Angaben zu unterbinden. Derartigen, vielfach üblichen Geschäftsgebräuchen fehlt die Berechtigung, da erfahrungsgemäß die einzelnen Honigsorten in ihrem Nährwert und ihrer gesundheitlichen Wirkung keine Unterschiede aufweisen, die eine solche Heraushebung rechtfertigen würden. Die allgemeine Angabe dagegen, daß Honig nahrhaft und bekömmlich sei, soll nicht beanstandet werden. Die arzneilichen, unter Verwendung von Honig hergestellten Zubereitungen, wie Fenchelhonig, Lebertranhonig, Spitzwegerichhonig, Mel depuratum des Deutschen Arzneibuchs, werden durch das Verbot nicht getroffen.“

Bestimmungen über Verfälschung und Irreführung beim Kunsthonig

Die Verordnung über Kunsthonig gibt in den §§ 4 und 5 eine Erklärung der Begriffe „verfälscht“ und „irreführend“.

§ 4

„Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kunsthonig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält;
2. Kunsthonig, der mehr als 30 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) enthält;
3. Kunsthonig, dessen Säuregrad die Zahl 4 übersteigt;
4. Kunsthonig, der mehr als 0,4 Hundertteile Asche liefert;
5. Kunsthonig, bei dessen Herstellung auf 100 Teile des fertigen Erzeugnisses mehr als 20 Teile Stärkezucker oder Stärkesirup oder mehr als 20 Teile von diesen beiden Erzeugnissen zusammen verwendet worden sind.“

In der Begründung heißt es:

Die Aufstellung von Grenzzahlen für den Wassergehalt, den Gehalt an Rüben- oder Rohrzucker, den Säuregrad, die Aschemenge, ferner den Gehalt an Stärkezucker oder Stärkesirup ist erforderlich, aber auch hinreichend für die Beurteilung der chemischen Zusammensetzung des Kunsthonigs.

Gleich wie beim Honig sollen Erzeugnisse mit einem höheren Wassergehalt als 22 Hundertteile vom Verkehr ausgeschlossen werden. Mit Rücksicht darauf, daß die Ähnlichkeit des Kunsthonigs mit dem Honig im wesentlichen durch seinen Gehalt an Invertzucker bedingt ist, kann höchstens ein Gehalt von 30 Hundertteilen Rüben- oder Rohrzucker im Kunsthonig zugestanden werden.

Durch die Begrenzung der Aschemenge, die der Kunsthonig liefern darf, soll die Verwendung von Rüben- oder Rohrzucker sowie von Stärkezucker oder Stärkesirup, die einem bestimmten Reinheitsgrad nicht entsprechen, ausgeschlossen werden. Andererseits soll durch die Begrenzung der Aschemenge und des Säuregrades auch die Verwendung zu großer Säuremengen bei der Inversion des Rüben- oder Rohrzuckers verhindert werden. Bei Anwendung zu großer Säuremengen würde die Neutralisation der Säure entsprechend größere Mengen Alkalien erfordern, wodurch sich die Aschemenge erhöhen würde, oder es würde andernfalls der Säuregrad die vorgeschriebene Grenze überschreiten. Unter Säuregrad wird die Anzahl Kubikzentimeter Normallauge verstanden, die notwendig ist, um die in 100 Gramm des Lebensmittels vorhandene freie Säure zu neutralisieren.

Der an sich unbedenkliche Zusatz von Stärkezucker oder Stärkesirup oder von beiden

zusammen bis zu 20 Hundertteilen soll im Interesse der deutschen Stärkeindustrie zugelassen werden.

Konservierungsmittel sind deshalb nicht erwähnt, weil sie bei der Herstellung von Kunsthonig nicht verwendet zu werden pflegen. Hieraus darf nicht gefolgert werden, daß die Verwendung von Konservierungsmitteln gestattet sei.

In den ersten Entwürfen waren nur nicht „mehr als 0,3 Hundertteile Asche“ oder ein „Säuregrad bis zu 2“ zugelassen.

§ 5

„Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das der Begriffsbestimmung für Kunsthonig (§ 1) nicht entspricht, als Kunsthonig oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn ein Kunsthonig nicht durch die ungetrennte, aus Buchstaben von gleicher Größe bestehende Aufschrift ‚Kunsthonig‘ gekennzeichnet ist;
3. wenn die Bezeichnung eines Kunsthonigs das Wort ‚Honig‘ in anderer Verbindung als ‚Kunsthonig‘ enthält oder in anderer Weise auf die Art der Gewinnung von Honig oder auf die pflanzliche Herkunft von Honig hindeutet;
4. wenn ein Kunsthonig unter Zusatz von Honig hergestellt und mit einer Angabe über den Gehalt an Honig versehen ist, sofern nicht der Anteil an Honig in unmittelbarem Zusammenhang mit der in Nr. 2 vorgeschriebenen Bezeichnung ‚Kunsthonig‘ zahlenmäßig richtig angegeben ist;
5. wenn im Verkehr mit Kunsthonig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
7. wenn im Verkehr mit Kunsthonig durch Umhüllungen, Bezeichnungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf Bienen, bienenähnliche Insekten, Bienenzucht oder Honiggewinnung hingewiesen wird.“

In der Begründung heißt es:

Nr. 1. Hier ist z. B. an Erzeugnisse gedacht, die ein honigähnliches Aroma nicht aufweisen.

Nr. 2 bis 4. Die Schreibweise des Wortes „Kunsthonig“ in zwei durch Bindestrich verbundenen Worten (Kunst-Honig) soll verboten sein, weil öfter zu beobachten war, daß die beiden Worte weit getrennt an verschiedenen Stellen der Aufschrift angebracht werden, auch daß das Wort „Kunst“ in erheblich kleineren Buchstaben gedruckt wird als das Wort „Honig“. Es ist deshalb zu fordern, daß Buchstaben von gleicher Größe in einer Reihe verwendet werden.

Auch Bezeichnungen wie „künstlicher Honig“, „Schleuderkunsthonig“, „Kunstschleuderkunsthonig“, „Blütenkunsthonig“, „Heidelkunsthonig“ sind als irreführend anzusehen.

Nr. 5. Durch diese Vorschrift sollen Bezeichnungen wie „Edelkunsthonig“ sowie Angaben, die besagen, daß es sich um eine nach Herstellung oder Beschaffenheit besonders gute Ware handelt, für solche Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die lediglich den an Kunsthonig zu stellenden Anforderungen genügen.

Nr. 6. Diese Vorschrift bezweckt, Bezeichnungen wie „Gesundheitskunsthonig“, „Kraftkunsthonig“, „Nährkunsthonig“ usw. wie auch entsprechende bildliche Darstellungen oder anpreisende Beschreibungen und Angaben zu unterbinden. Derartigen vielfach üblichen Geschäftsgebräuchen fehlt die Berechtigung, da erfahrungsgemäß dem Kunsthonig eine besonders gesundheitliche oder diätetische Wirkung nicht zukommt. Die allgemeine Angabe dagegen, daß Kunsthonig nahrhaft und bekömmlich sei, soll nicht beanstandet werden.

Nr. 7. Eine solche Vorschrift hat sich als dringend notwendig erwiesen, weil die Verbraucher besonders durch bildliche Darstellungen aus dem Gebiete der Bienenzucht auf Packungen von Kunsthonig vielfach getäuscht worden sind.

V. Äußere Kennzeichnung der Waren

Ziffer 3 des § 5 LMG. soll die bisherigen Bestimmungen in der Verordnung über äußere Kennzeichnung von Waren vom 13. Juli 1923 (RGBl. S. 728) ersetzen. Die angekündigte Verordnung ist als „Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln“ am 29. September 1927 erschienen (RGBl. S. 44). In § 1 sind unter Ziffer 7 „Honig und Kunsthonig“ aufgeführt, während früher Honig nicht erfasst worden war. Damit unterliegt auch der Honig „der Kennzeichnungspflicht, sofern er in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben wird“.

Zu den Beratungen im Reichsgesundheitsamt am 23. und 24. August 1927 über die auf Grund des § 5, Ziffer 3 erschienene Verordnung über die „äußere Kennzeichnung von Waren“ waren auf Grund des § 6 auch die Vertreter der beteiligten Verbände geladen. Der Verband der Honig Händler war vertreten durch Dittmers-Hamburg, Gähler-Berlin und Bergmann-Leipzig. Der Deutsche Imkerbund war vertreten durch Breiholz, Prof. Dr. Koch und Richhöffel. Der Vorstoß der Vertreter des Deutschen Imkerbundes, schon bei dieser Verordnung die klare Erklärungsspflicht für den Auslandshonig durchzusetzen, scheiterte. Im Laufe der sehr lebhaften Aussprache stellte sich heraus, daß die Forderung des DJB. durch die auf Grund der Ziffer 3 des § 5 zur Beratung stehenden Verordnung nur dann erfüllt werden kann, wenn grundsätzlich für alle Waren die Erklärungsspflicht geschaffen würde. Da aber ergaben sich angesichts der Verschiedenartigkeit der Waren und auch der Wünsche unüberwindliche Schwierigkeiten. Da der die Forderungen des DJB. stützende Beschluß des Reichstages auf Ziffer 4 des § 5 hinweist und von Seiten der Vertreter der Reichsregierung und des Reichsgesundheitsamtes, ganz besonders von dem Verhandlungsleiter, dem Präsidenten des Reichsgesundheitsamtes Dr. Hamel, betont wurde, daß diese Wünsche des DJB. ausgiebig erörtert werden würden bei der Schaffung der auf Grund der Ziffer 4 in kurzer Frist zu erlassenden Verordnung, so begnügten sich die Vertreter des Deutschen Imkerbundes zunächst mit der vorliegenden Fassung, nachdem sie auch festgestellt hatten, daß dann in gleicher grundsätzlicher Weise die Frage des „Kunsthonigs“ geregelt werden soll.

Ein Antrag des Reichstags, der „wirksamen Schutz des deutschen Honigs gegenüber Auslandshonig, vor allem durch Maßnahme der Deklarationspflicht...“, verlangt, wurde in der vom Reichsminister des Innern dem Reichstage im Dezember 1927 vorgelegten Übersicht über die Entschließungen des Reichstages nebst Beantwortungen der Reichsregierung mit folgendem Satz beantwortet:

„Nach einer auf Grund des § 5, Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes neu erlassenen Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren... unterliegt künftig Honig der Kennzeichnungspflicht.“

Diese Vorschrift gilt auch für aus dem Auslande eingeführten Honige. Eine besondere Vorschrift zu erlassen, Auslandshonig als solchen zu kennzeichnen, erschien jedoch insbesondere mit Rücksicht auf die Unmöglichkeit der Durchführung einer Kontrolle auf Einhaltung dieser Bestimmung untunlich; im übrigen wird auch diese Frage bei dem Erlaß der Ausführungsbestimmungen über Honig auf Grund von § 5, Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes geprüft werden.“

Am Schlusse des § 1 heißt es: „Ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung dürfen diese Lebensmittel in den Packungen oder Behältnissen nicht feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Die Angabe hat der Hersteller anzubringen oder, falls ein anderer die Ware unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr bringt, dieser andere.“

§ 2 lautet in den hier in Betracht kommenden Stellen: „Auf den Packungen oder Behältnissen müssen in deutscher Sprache und für den Käufer leicht erkennbar angegeben sein:

1. Der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Niederlassung des-

jenigen, der das Lebensmittel hergestellt hat; befindet sich die gewerbliche Hauptniederlassung des Herstellers im Ausland, ist aber das Lebensmittel im Inland hergestellt, so muß außerdem der Ort der Herstellung angegeben werden; bringt ein anderer als der Hersteller das Lebensmittel in der Verpackung oder dem Behältnis unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr, so ist an Stelle des Herstellers dieser andere anzugeben;

2. der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung und nach deutschem Maß oder Gewicht (entsprechend der Maß- und Gewichtsordnung) zur Zeit der Füllung oder nach Stückzahl unter Berücksichtigung folgender besonderer Bestimmungen . . ." Es folgen Sonderbestimmungen für einzelne Lebensmittel.

§ 4 setzt fest, daß diese Vorschriften auch für die aus dem Auslande eingeführten Lebensmittel gelten. In Verbindung mit Ziffer 3 des § 5 LMG. steht auch § 11 des „Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb“ vom 21. März 1925 (RGBl. II, 115). § 11 lautet bei der hier in Betracht kommenden Stelle:

„Durch Beschluß des Bundesrats (jetzt Reichsregierung unter Zustimmung des Reichsrates) kann festgesetzt werden, daß bestimmte Waren im Einzelverkehr nur in vorgeschriebenen Einheiten der Zahl, des Maßes oder des Gewichts oder mit einer auf der Ware oder ihrer Aufmachung anzubringenden Angabe über Zahl, Maß, Gewicht, über den Ort der Erzeugung oder den Ort der Herkunft der Ware gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten werden dürfen.“

In der Frage der Gewichtsbezeichnung ist hinsichtlich der Gewichtsangabe für Honigdosen durch die Zusammenarbeit von Erzeugung und Handel eine erfreuliche Vereinigung eingetreten.

Am 12. November 1930 tagte im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Beisein eines Vertreters des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter der Leitung des Vorsitzenden des Arbeitsausschusses des Reichsausschusses für Bienenzucht (des Verfassers) eine Versammlung von Vertretern folgender Verbände:

Reichsausschuß für Bienenzucht e. V.,

Deutscher Imterbund e. V.,

Verband der am Honighandel beteiligten Firmen Deutschlands (e. V.) Hamburg,
Vereinigung deutscher Imter und Honighändler e. V., Bremen.

Es werden u. a. folgende Beschlüsse gefaßt:

„Die tagenden Verbände empfehlen ihren Mitgliedern zur restlosen Klarlegung des Angebotes die sogenannte „Zehn-Pfund-Dose“ oder das „Postpaket Honig“ mit dem Nettogewicht von „9 Pfund“ oder „4 1/2 kg“ anzupreisen und in den Verkehr zu bringen und den Preis einschließlich aller Nebenkosten an Dosen und Porto zu nennen. Ebenso sind die anderen Dosen- und Packungen mit dem Nettogewicht anzupreisen und zu bezeichnen.

Die Durchführung dieses Beschlusses liegt dem Reichsausschuß für Bienenzucht ob; sie ist ziemlich abgeschlossen.

Um so stärker ist die Unsitte, beim Honigankauf in Gläsern von den üblichen Gewichtsbezeichnungen des kg und seiner handelsüblichen Teile abzugehen. In Glasdosen von 1/2 kg werden 450, 420, ja 360 g Honig verkauft. Der Deutsche Imterbund ist bemüht, hier für den Verbraucher und den im Sinne des LMG. handelnden Erzeuger und Händler ausreichenden Schutz zu schaffen. Der Bundesvorstand des Deutschen Imterbundes glaubte im Einvernehmen mit weitesten Handelskreisen, daß folgende Glasgrößen ausreichen: 1 kg, 1/2 kg, 1/4 kg, 1/8 kg und 30 g als Honigglas- und Frühstückspackung.

Zimmerhin gewährt bei groben Verstößen schon das Rundschreiben des Reichsministers des Innern, betr. Durchführung des LMG. vom 23. Juni 1932 (Reichsgesetzblatt 1932, S. 451), einen gewissen Schutz:

„Vertrieb von Lebensmitteln in Behältnissen, deren Formen und Abmessungen

geeignet sind, den Käufer über die Menge der darin enthaltenen Ware zu täuschen, fällt unter den Tatbestand der irreführenden Aufmachung im Sinne des § 4, Nr. 3 LMG.“

VII. Die Überwachung des Verkehrs mit Honig und Kunsthonig

Die §§ 7—11 des Lebensmittelgesetzes regeln die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln.

§ 7 regelt die grundsätzlichen Fragen der Überwachung.

§ 7

Die mit der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beauftragten Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen, bei Gefahr im Verzug auch die sonstigen Beamten der Polizei, sind befugt, in die Räume, in denen

1. Lebensmittel gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, ausgewogen, verpackt, aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft werden,
2. Bedarfsgegenstände zum Verkaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden, während der Arbeits- oder Geschäftszeit einzutreten, dort Besichtigungen vorzunehmen und gegen Empfangsbcheinigung Proben nach ihrer Auswahl zum Zwecke der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Soweit nicht der Besitzer ausdrücklich darauf verzichtet, ist ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten; in den nach § 11, Abs. 3 aufzustellenden Grundsätzen kann angeordnet werden, daß bei bestimmten Arten von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ein Teil der Probe auch dann zurückzulassen ist, wenn der Besitzer zu verzichten bereit ist.

Soweit Erzeugnisse vorwiegend zu anderen Zwecken als zum menschlichen Genuß bestimmt sind, beschränkt sich die im Abs. 1 Nr. 1 bezeichnete Befugnis auf die Räume, in denen diese Erzeugnisse als Lebensmittel zum Verkaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden.

Die Befugnis zur Besichtigung erstreckt sich auch auf die Einrichtungen und Geräte zur Beförderung von Lebensmitteln, die Befugnis zur Probeentnahme auch auf Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten oder verkauft werden oder die vor Abgabe an den Verbraucher unterwegs sind.

Als Sachverständige (Abs. 1) können auch die von den Berufsvertretungen und Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerks und des Handels zur Überwachung der Betriebe bestellten technischen Berater berufen werden.

Die Überwachung soll durch besonders ausgesuchte Kräfte geschehen. In der amtlichen Begründung zu § 7 heißt es:

„Die im § 7 vorgesehenen Besichtigungen erfordern häufig eine besondere Sachkenntnis. Sie soll deshalb nicht von jedem beliebigen Beamten der Polizei, sondern nur von den mit der Überwachung des Lebensmittelverkehrs beauftragten Beamten vorgenommen werden, die für diese Aufgaben ausgebildet worden sind und einen entsprechenden Ausweis mit sich führen. Dies schließt jedoch nicht aus, daß diese Beamten gleichzeitig auch andere Geschäfte des Polizeidienstes wahrzunehmen haben, die nicht in das Gebiet der Lebensmittelkontrolle fallen. Bei Gefahr im Verzuge, insbesondere da, wo es gilt, einen der menschlichen Gesundheit drohenden Schaden zu verhüten, müssen natürlich auch diejenigen Beamten der Polizei einzugreifen befugt sein, die sonst nicht mit der Überwachung des Lebensmittelverkehrs betraut sind.“

Die Landesbehörden haben das Recht, allgemeine Vorschriften im Rahmen der Bestimmungen des LMG. über die Besichtigungen durch Polizeiorgane zu erlassen. Die Beaufsichtigung des Verkehrs „ist namentlich als vorbeugende Maßnahme“

erforderlich. „Das Recht zur Besichtigung ist außer den Polizeibeamten auch den behördlichen Sachverständigen gewährt, weil nur diese in weniger einfachen Fällen die Besichtigung und Probeentnahme sachverständig vornehmen können. Nähere Bestimmungen über die Auswahl dieser Sachverständigen und über das Verfahren bei Besichtigung von Betriebs- und Geschäftsreisen werden von den Länderregierungen zu erlassen sein, soweit hierüber nicht die nach § 11, Abs. 3 von der Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrates aufzustellenden Grundsätze Anordnung treffen.“

Auf Grund der Reichstagsauschussberatung ist der letzte Satz des § 2 geschaffen worden. Bei Hölthöfer-Judenack heißt es dazu auf Seite 160: „Man wird, sofern das Reich nicht gemäß § 11, Abs. 3 eine Grundregelung trifft, den Ländern nicht wehren können, sich derartiger Sachverständiger nur nach Feststellung ihrer technischen und persönlichen Eignung, für die sie Regeln aufstellen können, zu bedienen. Zu denken wäre z. B. an die als technische Berater bestellten Instrukteure an milchwirtschaftlichen, Weinbau- usw. Stationen, die von Landwirtschaftskammern und anderen Berufsverbänden errichtet sind . . . Nicht unerwähnt soll hier bleiben, daß gewissenhafte ‚technische Berater‘ leicht in Gewissenkonflikte geraten können, wenn sie bei strafrechtlicher Überführung solcher Personen mitwirken sollen, die sie in ihrem Hauptbetriebe ‚beraten‘, deren volles Vertrauen sie also genießen sollen.“

In weitem Maße sachlich geeignete und unabhängige Sachverständige kommen für die Beurteilung des Honigs, vornehmlich in schwierigen Fällen, die Leiter der staatlich anerkannten Forschungs- und Schulungsstätten für Bienenzucht in Frage. Der Deutsche Imkerbund legt auf Grund der von ihm vertretenen Anschauung, daß nur durch Höchstleistungen in der Güte die Wettbewerbsfähigkeit mit dem Auslande gegeben ist, Wert auf die strenge Durchführung der Bestimmungen des LMG. und der auf dieses fußenden Verordnung über Honig und Kunsthonig. Er wird also sicher eine Reihe von ausgezeichneten und im Sinne der obigen Ausführungen von H. J. unbefangenen Sachverständigen benennen und zur Verfügung stellen können und auf dem Gebiete des Schutzes der Lebensmittel genau so uneigennützig und objektiv Polizeiaufgaben erfüllen, wie in der in Preußen auf Polizeiverordnungen beruhenden Seuchenbekämpfung.

„Während bisher der Polizei im allgemeinen nur die Verkaufsräume zugänglich waren, die Herstellungs- und Lagerräume dagegen lediglich bei gewissen vorbestraften Personen, sieht der Entwurf im § 7 Abs. 1 Nr. 1 im Anschluß an die Bestimmungen des Margarinegesetzes und des Weingesetzes für alle Arten von Lebensmitteln die dringend notwendigen und bereits in neueren reichs- und landesrechtlichen Verordnungen durchgeführte Erweiterung der Besichtigungsbefugnis auf Herstellungs-, Bearbeitungs-, Lagerräume usw. vor. Dabei war die nicht gewerbsmäßige Herstellung usw. der Lebensmittel, also z. B. für den eignen Haushalt von der Überwachung auszunehmen.“ Von der Aufnahme der Einsichtnahme in Geschäftsbücher und Rechnungen, die von manchen Behörden und Sachverständigen bei der Vorbereitung des Gesekentwurfs für notwendig erklärt worden war, ist abgesehen worden.

Jede Imkerei, die Honig in den Verkehr bringt, unterliegt also dieser polizeilichen Aufsicht, ohne daß irgendwie besondere Gründe zu einer Besichtigung eines Betriebes vorzuliegen brauchen. Dabei kann sich die Besichtigung auf den Bienenstand, auf den Schleuderraum und auf Aufbewahrungs-, Verpackungs- und Abwiegeräume des Honigs erstrecken. Es ist allerdings nicht anzunehmen, daß die Polizei von diesen ihr durch das LMG. gewordenen Rechten überall Gebrauch machen wird; vielmehr wird diese angesichts der Fülle ihrer Aufgaben auf dem Gebiete des Lebensmittelschutzes und der verhältnismäßig geringen Anzahl der zur Verfügung stehenden Beamten und Sachverständigen Besichtigungen von Imkereien in der Regel nur dann vornehmen, wenn Verdachtsgründe für Verstöße gegen das LMG. und die Honigverordnung vorliegen. Die häufigere Besichtigung durch die Polizei wird sich besonders auf die Imkereien und Honigverandgeschäfte erstrecken, die eine Verbindung von Inlands- und Auslands-honigverkauf oder von Honig- und Kunsthonigerzeugung — und Verkauf haben.

Der Eintritt von Polizeibeamten und Sachverständigen kann auch gegen den Willen des Inhabers des Hausrechts, auch mit Gewalt, erzwungen werden; dadurch macht sich der Beamte oder Sachverständige nicht des Hausfriedensbruchs schuldig; vielmehr gerät der Betriebsinhaber in Gefahr, bei Erschwerung der Arbeit des Beamten oder Sachverständigen gegen § 113 StGB. zu verstoßen.

§ 113 StGB. lautet: „Wer einen Beamten, welcher zur Vollstreckung von Gesetzen, von Befehlen und Anordnungen der Verwaltungsbehörden oder von Urteilen und Verfügungen der Gerichte berufen ist, in der rechtmäßigen Ausübung seines Amtes durch Gewalt oder durch Bedrohung mit Gewalt Widerstand leistet, oder wer einen solchen Beamten während der rechtmäßigen Ausübung seines Amtes tötlich angreift, wird mit Gefängnis von 14 Tagen bis zu zwei Jahren bestraft. Sind mildernde Umstände vorhanden, so tritt Gefängnisstrafe bis zu einem Jahre oder Geldstrafe ein. Dieselben Strafvorschriften treten ein, wenn die Handlung gegen Personen, welche zur Unterstützung des Beamten zugezogen waren, oder gegen Mannschaften der bewaffneten Macht, oder gegen Mannschaften einer Gemeinde-, Schutz- oder Bürgerwehr in Ausübung des Dienstes begangen wird.“

Dagegen besteht für den Betriebsinhaber keine Auskunftspflicht. Er braucht also z. B. auf die Frage nach der Verfütterung von Zuder oder Auslandshonig keine Antwort zu geben, muß aber auf Verlangen die Aufbewahrungsräume für diese Stoffe bezeichnen und zur Besichtigung freigeben.

Die Besichtigung auf Grund des § 7 des LMG. darf nur während der „Arbeits- oder Geschäftszeit“ stattfinden. Diese Festlegung der Zeit ist eindeutig nur für die Verkaufsgeschäfte, für Imkereien- und Honigversandgeschäfte und für die Berufsimker. Die übliche Besichtigungszeit für die Betriebe solcher Imker, die die Bienenzucht nur nebenberuflich und nur in kleinem oder mittlerem Umfange ausüben, ist mit den obigen Werten des Gesetzes nicht scharf genug umrissen. Bei Berücksichtigung der tatsächlichen Verhältnisse dieser Betriebe durch die Polizeiorgane und die berufenen Sachverständigen wird es nicht zu gegensätzlichen Auffassungen über die rechte Zeit zwischen diesen und dem Betriebsinhaber kommen. Es ist anzunehmen, daß zur Zeit der Honigernte, die ja in den einzelnen Gegenden des Reiches, auch je nach der Witterung, verschieden ist, und während der Hauptverkaufszeit nach der Ernte, die vom Hauptberuf nicht ausgefüllte Tageszeit als rechte Besichtigungszeit in Frage kommt. Jeder Imker wird ja im Interesse eines wirksamen Honigschutzes an der reibungslosen Durchführung der gesetzlichen Bestimmungen interessiert sein, daher in der Frage der Besichtigungszeit das größte Entgegenkommen zeigen. Macht er aber Schwierigkeiten, so schädigt er sich selbst, weil er mit seinem Widerstande den Verdacht eines Verstoßes gegen das LMG. und die Honigverordnung auf sich lenkt.

Der Beamte oder Sachverständige kann eine Probe entnehmen. Dabei ist „vielfachen Wünschen entsprechend die Zurücklassung einer Gegenprobe zur Regel gemacht worden.“ Von dem Verzicht auf diese Probezurücklassung, nach dem ausdrücklich gefragt werden muß, ist beim Honig entschieden abzuraten. Angesichts der Schwierigkeit auf dem Gebiete des Verkehrs mit Honig ist es jedem Imker überhaupt zu empfehlen, in Zeugengegenwart entnommene Proben seiner Verkäufe versiegelt zurückzubehalten. Es kann ihm dann nicht geschehen, daß er für einen von ihm nicht gelieferten minderwertigen oder der Bezeichnung nicht entsprechenden Honig irgendwie verantwortlich gemacht werden kann. Über den zurückbehaltenen Teil darf aber der Imker nicht eigenmächtig verfügen. Imker mit großem Honigabsatz und ganz besonders die Förderungsstellen für Absatz des deutschen Honigs sowie die Verkaufsstellen imkerlicher Organisationen werden zweckmäßig ein „Honigarchiv“ führen, in dem die Proben versiegelt mit genauen Ursprungs- und Abgabeangaben enthalten sind. Ein großer Betrieb ist ohne ein solches Honigarchiv nicht denkbar; dieses gibt dem Betriebsinhaber erst die nötige Sicherheit.

Der nächste § des Lebensmittelgesetzes trifft Bestimmungen über Sachverständige.

§ 8

Die Landesregierungen können bestimmen, daß die Polizeibehörde ihre Sachverständigen ermächtigen kann, zum Schutze der Lebensmittel gegen Verunreinigung oder Übertragung von Krankheitserregern unaufschiebbare Anordnungen vorläufig zu treffen oder beanstandete Lebensmittel vorläufig zu beschlagnahmen. Die getroffenen Anordnungen sind unverzüglich dem Besitzer oder dessen Vertreter zu Protokoll oder durch schriftliche Verfügung zu eröffnen und der Polizeibehörde mitzuteilen. Die Mitteilung einer Beschlagnahme kann an den Besitzer der beschlagnahmten Gegenstände oder dessen Vertreter auch mündlich erfolgen. Die Polizeibehörde hat die getroffenen Anordnungen unverzüglich entweder durch polizeiliche Verfügung zu bestätigen oder aufzuheben.

In der amtlichen Begründung heißt es:

„Während die auf Landesrecht beruhenden Befugnisse der zuständigen Behörden, gesundheitschädliche Lebensmittel zu beschlagnahmen und sonstige, zum Schutze der Volksgesundheit notwendige Maßnahmen zu ergreifen, durch § 11, Abs. 2 bestätigt werden, fehlt es an entsprechende Bestimmungen für die Sachverständigen. Da diese nicht immer von Polizeibeamten begleitet werden können, wird auch ihnen in dem notwendigen Umfange die Befugnis erteilt werden müssen, unaufschiebbare Anordnungen vorläufig zu treffen.“

Für Preußen bestimmt der Ministerialerlaß des Ministeriums für Volkswohlfahrt vom 10. August 1928 betr. Durchführung des § 8 LMG., daß die Polizeibehörde die beamteten Ärzte, Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker als ihre Sachverständigen beauftragen können.

§ 9 findet im Einzelfalle tätige unterstützende Mitwirkung des Betriebsinhabers bei der Übernehmung.

§ 9

Die Inhaber der im § 7 bezeichneten Räume, Einrichtungen und Geräte und die von ihnen bestellten Betriebs- oder Geschäftsleiter und Aufseher sowie die Händler, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände zum Verkaufe vorrätig halten, feilhalten oder verkaufen, sind verpflichtet, die Beamten und Sachverständigen bei der Ausübung der im § 7 bezeichneten Befugnisse zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume zu bezeichnen, die Gegenstände zugänglich zu machen, verschlossene Behältnisse zu öffnen, angeforderte Proben auszuhändigen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen und für die Aufnahme der Proben geeignete Gefäße oder Umhüllungen, soweit solche vorrätig sind, gegen angemessene Entschädigung zu überlassen.

In der amtlichen Begründung heißt es:

„§ 9 schreibt — teilweise in Anlehnung an § 23 des Weingesetzes — eine nicht nur duldennde, sondern tätige Mitwirkung der Inhaber und Angestellten zu den besichtigenden Betrieben und Geschäften bei der Besichtigung der Probeentnahme vor, um der Erschwerung und Hintertreibung der Besichtigung vorzubeugen. Dabei konnte aber von der Verpflichtung zur Auskunftserteilung über Herstellungsverfahren, Rohstoffe, geschäftliche Verhältnisse abgesehen werden, weil eine solche für Lebensmittelbetriebe aller Art vorgeschriebene Auskunftspflicht eine außerordentlich einschneidende und für die Aufklärung von Verfälschungen nicht unbedingt erforderliche Maßnahme bedeuten würde.“

Die Ausschaltung der Auskunftspflicht erschwert allerdings auf dem Gebiete des Honighandels durchgreifende Maßnahmen. Mancher Betrieb würde einfach durch die Vorlegung der Bücher die Auskunft über den Zukauf von ausländischem Honig geben können, den Nachweis des Verstoßes gegen das LMG. und gegen die Honigverordnung führen. § 7 verpflichtet aber den Betriebsinhaber, die Lagerräume aller für den Betrieb in Frage kommenden Stoffe zugänglich zu machen.

Nach § 9 des LMG. hat der Betriebsinhaber auf Verlangen „verschlossene Behältnisse zu öffnen, angeforderte Proben auszuhändigen, die Entnahme von Proben zu er-

möglichen und für die Aufnahme der Proben geeignete Gefäße oder Umhüllungen, soweit solche vorrätig sind, gegen angemessene Entschädigung zu überlassen". Während so die Gefäße usw. für Proben sofort bezahlt werden müssen, braucht die Entschädigung für die Probe selbst erst später zu erfolgen.

§ 10 des LMG. schützt den Erzeuger oder Handelsbetrieb dadurch, daß Beamte und Sachverständige der Polizei zur Verschwiegenheit verpflichtet werden.

§ 10

Die Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzeswidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, die durch die Ausübung der im § 7 bezeichneten Befugnisse zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen zu enthalten, auch wenn sie nicht mehr im Dienste sind.

Die Sachverständigen sind hierauf zu beeidigen.

Die Wahrung des Betriebs- und Geschäftsgeheimnisses geht noch über den § 10 des Margarine-, sowie § 24 des Weingefetzes hinaus.

In der amtlichen Begründung heißt es:

„Es sind nämlich außer den Sachverständigen auch die Beamten ausdrücklich genannt, weil deren Verschwiegenheitspflicht nur durch landesrechtliche Bestimmungen umgrenzt ist, und es sind die Verpflichtung zur Verschwiegenheit und das Verwertungsverbot, um jeden Zweifel hierüber auszuschließen, ausdrücklich auf die Zeit ausgedehnt, zu der die Beamten oder Sachverständigen nicht mehr im Dienste sind.“ Natürlich fällt die dienstliche Berichterstattung, die Anzeigen von Verstößen gegen die gesetzlichen Bestimmungen, auch von Gesetzeswidrigkeiten, die nicht mit dem LMG. in Zusammenhang stehen und ferner das Recht der Zeugnisablegung im Strafprozeß nach erstatteter Genehmigung durch die vorgelegte Dienstbehörde nicht unter das Verbot.

Die Verschwiegenheit erstreckt sich z. B. auf die Art und Behandlung des Honigs, auf die entsprechenden Maschinen und ihre Bezugsquellen sowie auf die geschäftlichen Vorgänge wie Vorräte, Absatzarten und Kundentkreis.

§ 11 des LMG. trifft weitere Bestimmungen grundsätzlicher Art über die Ausführung der Überwachung durch Reich und Länder.

§ 11

Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten für die im § 7 bezeichneten Maßnahmen richtet sich nach Landesrecht.

Landesrechtliche Bestimmungen, die den Behörden weitergehende Befugnisse als die im § 7 bezeichneten geben, bleiben unberührt.

Der Vollzug des Gesetzes liegt den Landesregierungen ob. Die Reichsregierung stellt mit Zustimmung des Reichsrats die zur Sicherung der Einheitlichkeit des Vollzugs erforderlichen Grundsätze, insbesondere für die Bestellung von geeigneten Sachverständigen und die Gewährleistung ihrer Unabhängigkeit, fest.

Nach der amtlichen Begründung sind „Absatz 1 und 2 inhaltlich unverändert aus dem § 4 des Nahrungsmittelgesetzes übernommen worden“. Absatz 3 „soll der Reichsregierung die Möglichkeit bieten, mit Zustimmung des Reichsrates einen Eingriff in den Aufbau und die Tätigkeit der Landesbehörden auf eine möglichst einheitliche Handhabung des Gesetzes hinzuwirken“. Es ist durchaus wünschenswert, daß möglichst bald solche Grundsätze über das Ausmaß der Kontrolle, über die Art der Besichtigungen und Probeentnahmen, über die Art der Untersuchungsanstalten, über die Auswahl und Geeignetheit der zu bestellenden Beamten und Sachverständigen und die diesen zu erteilenden Anweisungen für das ganze Reich gegeben werden. Wie sehr auf solchen Gebieten eine gewisse Einheitlichkeit notwendig ist, zeigen die verschiedenen Bemühungen in der Frage der Seuchenbekämpfung. Ein Verzeichnis der an der polizeilichen Lebens-

mittellkontrolle beteiligten Untersuchungsanstalten sowie der in Frage kommenden bienenwirtschaftlichen Lehranstalt ist auf Seite 127/129.

IX. Rechtliche Folgen bei Verstößen gegen die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und der Verordnungen über Honig und Kunsthonig

1. In den §§ 12—21 des LMG. sind die Strafen und sonstige öffentlich-rechtlichen Folgen von Verstößen gegen das LMG. oder gegen die auf Grund des § 5 LMG. ergangenen Verordnungen angegeben.

§ 12

Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 3 oder einer nach § 5 Nr. 1 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Der Versuch ist strafbar.

Ist durch die Tat eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt an Stelle des Gefängnisses Zuchthaus bis zu zehn Jahren.

Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen ein.

2. Fahrlässig handelt, wer die von Erzeugern und Händlern bei der Herstellung und bei dem In-den-Verkehr-bringen von Lebensmitteln zu verlangenden Sorgfalt vermissen läßt.

§ 13

Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 4 oder einer nach § 5 Nr. 2, 3 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder Haft ein.

§ 13 enthält die Strafandrohungen für die für den Verkehr mit Honig überwiegend in Frage kommenden Zuwiderhandlungen gegen Verbote des § 4 und die auf Grund des § 5 Nr. 2, 3 erlassenen Vorschriften.

Zu beachten ist auch § 263 des Strafgesetzbuches des Deutschen Reichs:

„Wer in Absicht, sich oder einem Dritten einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen, das Vermögen eines anderen dadurch beschädigt, daß er durch Vorspiegelung falscher oder durch Unterstellung oder Unterdrückung wahrer Tatsachen einen Irrtum erregt oder unterhält, wird wegen Betruges mit Gefängnis bestraft, neben welchem auf Geldstrafe sowie auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden kann.

Sind mildernde Umstände vorhanden, so kann ausschließlich auf die Geldstrafe erkannt werden.

Der Versuch ist strafbar.“

Wegen des Begriffs „fahrlässig“ siehe Anmerkung zum § 12. Beim Honiggroßhandel, den Förderungsstellen für Absatz des deutschen Honigs und den sonstigen Absatzstellen der imterlichen Organisationen, wird „Fahrlässigkeit“ infolge der Berufserfahrung der Betriebsinhaber und leitenden Angestellten keine Rolle spielen. Auch in den Betrieben, die vielfach deutschen Honig mit Auslandshonig vermischen, sowie in solchen, die ein Gemisch von Honig mit Kunsthonig in den Verkehr bringen, werden Verstöße gegen das LMG. und die betr. Verordnungen in der Regel nicht auf Fahrlässigkeit beruhen. Die Persönlichkeit der Betriebsinhaber und leitenden Angestellten — wird doch in vielen Zeitungsanzeigen besonders auf die Prüfung des Honigs durch Nahrungsmittelchemiker hingewiesen — spricht dagegen. Anders verhält es sich dagegen beim Honigkleinhandel; hier werden die Zuwiderhandlungen sehr oft auf Fahrlässigkeit beruhen. Fahrlässigkeit im Sinne des § 13 LMG. ist es, wenn der Händler die gebotene und von ihm zu erwartende Sorgfalt in der Beurteilung des von ihm in den

Verkehr gebrachten Honigs auch vermissen lassen. Hier aufklärend zu wirken, wird nicht nur Sache der kaufmännischen Berufsverbände, sondern vor allem des Deutschen Imkerbundes und nicht zuletzt der einzelnen Imker im persönlichen Verkehr mit den Kaufleuten sein.

Der Imker wird sich wohl nur selten auf „Fahrlässigkeit“ berufen können. Nach einer Reichsgerichtsentscheidung (RG. 52, 325, 329) hat jeder Berufsangehörige die Pflicht, „sich um solche behördlichen Erlasse zu kümmern, die seinen Beruf oder Gewerbebetrieb berühren, also erforderlichenfalls die nach der Sachlage gebotenen und möglichen Mittel, zu einer Kenntnis der einschlägigen Erlasse zu gelangen, erschöpfend anzuwenden“.

Holthöfer-Judenad schreibt mit Recht Seite 189/190: „Bei der Verbreitung von Fachzeitschriften bis in die letzten Verzweigungen des Wirtschaftslebens wird die Behauptung des Beschuldigten, er habe nach § 5 LMG. ergangene Vorschriften nicht gekannt, einer besonderen Begründung bedürfen, wenn an sie geglaubt und demgemäß ein Irrtum über das Bestehen der Vorschrift und damit das Fehlen des Vorsatzes angenommen werden soll.“ Das gilt auch für die Bienenwirtschaft mit ihren zahlreichen Zeitschriften und ihrer weitverzweigten Organisation. Auch der Nichtorganisierte kann daher — da ihm der Anschluß an den Deutschen Imkerbund angesichts der rund 4000 rechnenden Einzelvereine leicht gemacht ist —, keine Unkenntnis vorschützen.

§ 14

In den Fällen des § 12 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 13 kann dies geschehen.

Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

Neben der Einziehung ist nach dem Vorbild des § 31 des Weingesetzes auch die Vernichtung der beanstandeten Gegenstände in das Ermessen des Gerichtes gestellt worden. Diese wird nach der Begründung „dann in Frage kommen, wenn die einzelnen Gegenstände unter allen Umständen eine Gesundheitsgefahr bilden oder wenn es sich um verdorbene Lebensmittel handelt, die auch für andere Zwecke nicht mehr verwendbar sind, oder um solche Gegenstände, deren Verkauf nicht lohnt.“

Die Einziehung kann sich natürlich auch auf das Verpackungs- und Beförderungsmaterial beziehen. Das muß sinngemäß geschehen, da, wo die Verpackung mit dem Lebensmittel eine Einheit bildet, z. B. bei dem Einheitsglase und der Einheitsdose des Deutschen Imkerbundes. Diese Gefäße geben mit dem zugehörigen genummerten Gewährverschlusse dem Käufer die Gewähr des Bezuges echten deutschen Honigs. Wird trotzdem Honig aus außerdeutschen Trachtgebieten oder Honig minderen Wertes als angegeben darin in den Verkehr gebracht, so dient gerade das Einheitsgefäß zur Täuschung des Käufers, bildet also mit dem Inhalt eine Einheit und muß darum der Einziehung mit verfallen. Die Verwertung der eingezogenen Gegenstände ist der Justizbehörde überlassen. Bei den Einheitsgläsern und Dosen kommt nur Rückverkauf an eine ausgabeberechtigte Stelle des Deutschen Imkerbundes in Frage, da diese Gefäße sonst ihrer Zweckbestimmung nicht zugeführt werden können.

§ 15 des LMG. gibt die Möglichkeit der Unterfugung des Geschäftsbetriebs.

§ 15

Ergibt sich in den Fällen der §§ 12, 13, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebs ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Abs. 1 Satz 1 getroffene An-

ordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verflossen sind.

Wer der Untersagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

In der amtlichen Begründung heißt es:

„Die von verschiedenen Seiten angeregte und hier vorgesehene gerichtliche Untersagung des Herstellungs- und Handelsbetriebes bedeutet einerseits einen wirksamen Schutz der Bevölkerung gegen solche Geschäftsleute, die der großen auf ihrem Gewerbe ruhenden Verantwortung für die Gesundheit der Verbraucher nicht gewachsen sind, andererseits durch den damit verbundenen wirtschaftlichen Schaden für den Verurteilten eine besonders abschreckend wirkende Strafe.“

Die §§ 20—33 der „Verordnung über Handelsbeschränkungen“ vom 13. Juli 1923 in der Fassung vom 26. Juni 1924 (RGBl. I, 661) werden hierdurch nicht berührt. Die dort vorgesehenen Verwaltungsmaßnahmen sind neben den hier vorgesehenen gerichtlichen zulässig und unabhängig vom gerichtlichen Verfahren und seinen Ausgängen. Die wichtigsten Sätze der Paragraphen dieser Verordnung lauten:

§ 20

„Der Handel mit Gegenständen des täglichen Bedarfs ist von der zuständigen Behörde zu untersagen, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Handelstreibende die für den Handelsbetrieb erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt. Die Untersagung kann auf den Handel mit bestimmten Gegenständen beschränkt werden. Die endgültige Untersagung ist in geeigneter Weise öffentlich bekanntzumachen.“

§ 21

„Die Untersagung wirkt für das ganze Reichsgebiet . . .“

§ 23

„Gegen die Untersagung des Handels und die Schließung von Geschäftsräumen steht dem Betroffenen binnen einer Ausschlussfrist von 2 Wochen die Beschwerde zu. Gegen die Schließung von Geschäftsräumen kann auch der Vermieter der Geschäftsräume Beschwerde einlegen.“

§ 24

„Die Behörde, welche den Handel untersagt oder die Schließung von Geschäftsräumen angeordnet hat, kann die Wiederaufnahme des Handelsbetriebes gestatten oder die Schließung der Geschäftsräume aufheben, wenn seit der Anordnung mindestens drei Monate verflossen sind.“

Nach § 2 dieser Verordnung gilt aber „als Handel im Sinne dieser Verordnung nicht die Veräußerung selbstgewonnener Erzeugnisse der Land- und Forstwirtschaft, des Garten- oder Obstbaues, der Vieh-, Geflügel- oder Bienenzucht, der Jagd oder Fischerei, es sei denn, daß die Veräußerung durch eine Vereinigung von Erzeugern erfolgt“. Der Imker — sofern er nicht einer Honigverwertungsgenossenschaft angeschlossen ist — fällt also bei seinen Honigverkäufen nicht unter diese Verordnung; wohl aber kann dem Imker durch Gerichtsbeschluß auf Grund § 15 LMG. die führende Arbeit in seinem oder einem anderen Betriebe untersagt werden. Soweit aber der Imker nicht nur mit selbstgewonnenem Honig, sondern auch mit zugekauftem Honig Handel treibt, unterliegt er dafür auch der Handelsbeschränkungsverordnung.

Nach Holtzhöfer-Judenad (Seite 230) „hat die Handelsuntersagung durch die Verwaltungsbehörde eine Verurteilung nicht zur Voraussetzung, nicht einmal eine strafbare Handlung. Sie kann sogar im Falle gerichtlicher Freisprechung Tatsachen (z. B. unordentliche Buchführung, Beschäftigung unzuverlässiger Angestellter) als vorliegend erachten, die die Annahme einer Unzuverlässigkeit des Handelstreibenden rechtfertigen und daraufhin den Handel untersagen“.

§ 16 des LMG. gibt die Möglichkeit der öffentlichen Bekanntmachung der Verfehlung gegen die gesetzlichen Bestimmungen über Lebensmittel.

§ 16

In den Fällen der §§ 12, 13 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, soweit sie nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind (§ 469 der Strafprozeßordnung).

In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

In der amtlichen Begründung heißt es:

„§ 16 entspricht den drei ersten Absätzen des § 16 des Nahrungsmittelgesetzes. Die Bekanntmachung der Freisprechung ist jedoch dem Ermessen des Gerichts überlassen, weil Fälle denkbar sind, in denen zwar aus äußeren Gründen ein Freispruch, nicht aber die mit einer öffentlichen Bekanntmachung des Freispruchs verknüpfte Ehrenerklärung für den Angeklagten gerechtfertigt erscheint.“ Der freigesprochene Angeklagte muß die Veröffentlichungen des Freispruchs im Laufe des Verfahrens beantragen; denn die Anordnung der öffentlichen Bekanntmachung des Freispruchs muß auf Grund des Gerichtsbeschlusses in dem freisprechenden Urteil erfolgen. Art und Umfang der Bekanntmachungen unterliegt auch dem Ermessen des Gerichts. Neben den Aushängen im Geschäft kommt ja hauptsächlich die Bekanntmachung in der Zeitung in Frage. In Großstädten wird man auch Anschlagssäulen in der Nähe des fraglichen Geschäfts zum Aushang benutzen. Von Bedeutung hierfür sind auch neben den Tageszeitungen die Fachzeitschriften. Ist ein Imker der Beklagte, so kommen in erster Linie das Veröffentlichungsorgan des Deutschen Imkerbundes, die in der Gegend meistgelesene Bienenzeitung und für die Unterrichtung des Kleinhandels das in der Gegend meistgelesene Organ der Kolonialwarenhändler in Frage; bei einem Großhändler wird man besonders die den Handel, insbesondere den kleinen Handel erfassenden Fachzeitschriften und zur Aufklärung der Imker als Lieferer des Großhandels die führenden Bienenzeitungen berücksichtigen.

Zu warnen ist vor leichtfertigen Anzeigen.

§ 469 der Strafprozeßordnung lautet:

„Ist ein wenn auch nur außergerichtliches Verfahren durch eine wider besseres Wissen gemachte oder auf grober Fahrlässigkeit beruhende Anzeige veranlaßt worden, so kann das Gericht den Anzeigenden, nachdem er gehört worden, die der Staatskasse und dem Beschuldigten erwachsenen Kosten auferlegen. War noch kein Gericht mit der Sache befaßt, so erfolgt die Entscheidung auf den Antrag der Staatsanwaltschaft durch das Gericht, welches für die Eröffnung des Hauptverfahrens zuständig gewesen wäre. Gegen die Entscheidung findet sofortige Beschwerde statt.“ Die Auferlegung der Kosten auf den Anzeigenden kann auch nach Abschluß des Gerichtsverfahrens und ohne daß es im Urteil erwähnt ist, erfolgen.“

§ 17 des LMG. setzt die Strafen für die Erschwerung der Besichtigung und Probenentnahmen fest:

„Wer der durch § 9 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder mit Haft bestraft.“

§ 18 des LMG. enthält die Strafandrohungen für Beamte und Sachverständige bei Bruch der Verschwiegenheit; er bedeutet daher eine Schutzmaßnahme für den Erzeuger und Kaufmann.

§ 18

Wer der durch § 10 Abs. 1 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bestraft.

Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein; die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

„Zur Sicherung der Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse, die bei der wesentlich erweiterten Besichtigungsbefugnis den besichtigenden Beamten und Sachverständigen zur Kenntnis kommen, sind besondere Strafbestimmungen erforderlich. Da es sich häufig um Kenntnisse von hohem wirtschaftlichen Wert handelt, werden Geldstrafen für die Verletzung der Verschwiegenheitspflicht oder des Verwertungsverbotes nicht immer genügen. . . Die Strafandrohung gilt auch für Beamte, da Disziplinarstrafen oft nicht ausreichen werden und gegen ausgeschiedene Beamte in den meisten Ländern überhaupt nicht mehr verhängt werden dürfen.“

§ 20 des LMG. legt dem Verurteilten die Unkosten für die Proben auf.

§ 20

Wenn im Verfolg der behördlichen Untersuchung von Lebensmitteln oder von Bedarfsgegenständen eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung eintritt, fallen dem Verurteilten die der Behörde durch die Beschaffung und Untersuchung der Proben erwachsenen Kosten zur Last. Sie sind zugleich mit den Kosten des gerichtlichen Verfahrens festzusetzen und einzuziehen.

Nach der amtlichen Begründung sind „zu den durch die Beschaffung und Untersuchung der Probe erwachsenen Kosten unter Umständen auch die Kosten von Besichtigungen, der Untersuchung von Gegenproben, der Erstattung von Gutachten über das Untersuchungsergebnis usw. zu rechnen“. Bei rechtskräftiger Verurteilung fallen also dem Beklagten die Kosten „behördlicher“, nicht nur „polizeilicher“ Untersuchung usw. zur Last, nicht aber die Kosten, die Private oder Privatorganisationen, z. B. der Deutsche Imterbund oder Honighandelsverbände durch Untersuchungen, die zur Anzeige geführt haben, gehabt haben.

Als Behörden gelten auch Landwirtschaftskammern, Handels- und Industriekammern, die Untersuchungen durch Untersuchungsämter oder anerkannte staatliche Forschungs- und Schulungsstätten für Bienenzucht veranlassen können. Auch die Reise von Beauftragten der Landwirtschaftskammer zum Zwecke der Erkundung dieses Betriebes, Herbeischaffung von Proben und weiteren Gutachten durch die Landwirtschaftskammer sind von dem Verurteilten zu ersetzen.

Die Kosten der Untersuchung sind auch zu tragen, wenn die Untersuchung des Honigs keinen Anlaß zu einer Beanstandung gab, eine Verurteilung aber aus anderen Gründen erfolgte; wenn z. B. der Aufdruck auf dem Glase nicht den Bestimmungen über die äußere Kennzeichnung entsprach, indem entweder die Gewichtsangabe oder die Firmenbenennung fehlte. Die Imter müssen daher bei Benutzung des Einheitsglases und der Einheitsdose immer wieder auf Anlegung des Firmennamens, sei es des eigenen oder dem des Kaufmanns, der den Honig in den Verkehr bringt, achten.

§ 21 des LMG. regelt die Verwendung der eingehenden Strafgeelder.

„Die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen sind nach näheren Anordnungen der Obersten Landesbehörden als Beihilfen für die Unterhaltung der öffentlichen Anstalten zur Untersuchung von Lebensmitteln zu verwenden.“

X. Bestimmungen über Auslandshonig.

Die §§ 22 und 23 befassen sich mit der Lebensmitteleinfuhr aus dem Auslande.

§ 22

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats die Untersuchung bestimmter Lebensmittel bei der Einfuhr anordnen.

§ 6 findet entsprechende Anwendung.

In der amtlichen Begründung heißt es: „Das LMG. bezieht sich auf alle in Deutschland in den Verkehr gebrachten Lebensmittel usw., unabhängig davon, ob sie aus dem Ausland eingeführt sind. Dagegen ist die Einfuhr solcher Lebensmittel, die

den Bestimmungen nicht entsprechen, zunächst ungehindert; sie kann erst dann beanstandet werden, wenn sie innerhalb des Reiches in den Verkehr gebracht werden. Nur für Fleisch, Wurst, tierische Speisefette usw. ist durch Gesetz . . . eine amtliche Untersuchung bei der Einfuhr in das Zollinland, die nur über bestimmte Zollstellen erfolgen darf, vorgeschrieben. Vom hygienischen Standpunkt wäre es wünschenswert, die gleiche Vorsicht bei sämtlichen Lebensmitteln anzuwenden, um dem Eindringen gesundheitlich bedenklicher, verdorbener, verfälschter oder betrügerisch aufgemachter Nahrungs- und Genußmittel aus dem Ausland von vornherein vorzubeugen. Indessen läßt sich nicht verkennen, daß mit der ausnahmslosen Untersuchung der Lebensmittel an der Grenze eine wesentliche Erschwerung, Verlangsamung und Verteuerung der Einfuhr verbunden sein würde, die unter den gegenwärtigen Verhältnissen schwer zu ertragen wäre. Die vorhandenen Lebensmitteluntersuchungsanstalten würden die damit verknüpfte starke Mehrbelastung kaum bewältigen können, und die Errichtung neuer Laboratorien wäre unter den heutigen Verhältnissen kaum möglich. Um aber die Möglichkeit zu haben, bei beobachteten Mißständen wenigstens gegen bestimmte Gruppen von Einfuhrwaren auf diesem Wege vorzugehen, soll auf dem Verordnungswege die Untersuchung bestimmter Lebensmittel bei der Einfuhr angeordnet werden können. Durch die technische Untersuchung in Verbindung mit den Zollbehörden kann dann festgestellt werden, ob die eingeführten Lebensmittel den Vorschriften des vorliegenden Gesetzes und seiner Ausführungsbestimmungen oder anderer einschlägiger Gesetze und Verordnungen genügen, andererseits kann durch Benachrichtigung der Polizeibehörde des Bestimmungsortes oder andere Verwaltungsmaßnahmen verhütet werden, daß die gesundheitschädlichen, verdorbenen, verfälschten, nachgemachten oder irreführend bezeichneten Lebensmittel in den Inlandsverkehr gelangen.“

Bei Erlass solcher Verordnungen ist der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, der Händler, der Verbraucher und der Fachwissenschaft zu hören.

Die Bemühungen der Veterinärbeamten, den Auslandshonig wegen einer etwa bestehenden Gefahr der Übertragung von Bienenkrankheiten einer Untersuchung bei der Einfuhr zu unterwerfen, haben bisher zu keinem Ergebnis geführt.

§ 23

In den nach §§ 5, 22 zu erlassenden Verordnungen dürfen an die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände keine geringeren Anforderungen gestellt werden als an gleichartige inländische.

Der § 23 war im Entwurf des VMG. nicht vertreten. Die Vertreter der damaligen Regierungsparteien (Deutschnationale Volkspartei, Deutsche Volkspartei, Bayerische Volkspartei und Zentrum) hatten zunächst beantragt: „Ausländische Produkte dürfen auf keinen Fall günstiger behandelt werden als deutsche.“ In dieser Fassung zeigt sich das Bestreben der damaligen Regierungsmehrheit, das VMG. nicht nur zu einem Verbraucherschutz, sondern auch zu einem wirksamen Schutz deutscher Erzeugnisse zu gestalten. Dieser Wille wird auch in den auf Grund des VMG. zu erlassenden Verordnungen zum Ausdruck kommen müssen; ist doch auch ein wirksamer Schutz der deutschen Erzeugung zugleich bester Schutz für den deutschen Verbraucher. Entsprechend der Bestimmung des § 23 heißt es im § 4 der auf Grund des § 5, Ziffer 3 des VMG. geschaffenen „Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln“: „Die Vorschriften dieser Verordnung gelten auch für die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel.“

Der § 23a stellt gegenüber dem Vertrage von Versailles klar das deutsche Recht auf. Im Artikel 224 des „Friedensvertrages von Versailles“ (RGBl. 1919, 1083) heißt es: „Deutschland verpflichtet sich, alle erforderlichen Gesetzgebungs- oder Verwaltungsmaßnahmen zu treffen, um die Roh- oder Fertigerzeugnisse einer jeden alliierten oder assoziierten Macht gegen jede Art von unlauteren Wettbewerb im Handelsverkehr zu schützen.“

Die Vorschriften der Verordnung über Honig, die an das Lebensmittel Honig hohe Anforderungen stellt, hat zweifellos ausländische Honige, die den deutschen Bestimmungen nicht entsprechen, fernzuhalten. Sie bedeutet somit einen Verbraucher- und Erzeugerschutz.

§ 24 des LMG. enthält die **Schlussbestimmungen**.

§ 24

Dieses Gesetz tritt am 1. Oktober 1927 in Kraft.

Mit diesem Zeitpunkt treten der § 367 Nr. 7 des Strafgesetzbuchs, das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (RGBl. S. 145), die Verordnung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 (RGBl. S. 588) und der III. Abschnitt der Verordnung über Handelsbeschränkungen vom 13. Juli 1923 (RGBl. I, S. 699, 706) außer Kraft. Die auf Grund des Gesetzes vom 14. Mai 1879 erlassenen Verordnungen gelten weiterhin als Verordnungen auf Grund des § 5 dieses Gesetzes.

Soweit in anderen Gesetzen oder Verordnungen auf die im Abs. 2, Satz 1 bezeichneten Vorschriften Bezug genommen ist, treten an deren Stelle die entsprechenden Vorschriften dieses Gesetzes.

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats mit Inkrafttreten der nach § 5, Nr. 1 bis 5 zu erlassenden Verordnungen die durch diese Verordnungen eretzten Vorschriften des Gesetzes über das Branntweinmonopol vom 8. April 1922 (RGBl. I, S. 335, 405), des Biersteuergesetzes vom 9. Juli 1923 (RGBl. I, S. 557) und des Gesetzes, betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 5. Juli 1887 (RGBl. S. 277) außer Kraft setzen.

Die Verordnungen über Honig und Kunsthonig sind am 21. März 1930 erlassen und am 1. Oktober 1930 in Kraft getreten.

C. Die vereinsamtlichen Bestimmungen
des Deutschen Imkerbundes e. V. über Honig und Honigabsatz

I. Zeichensatzungen des Deutschen Imkerbundes e. V.
Zeichensatzung I zu Warenzeichen Nr. 387864
(Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes)¹

§ 1

Der Verband führt den Namen „Deutscher Imkerbund e. V.“

§ 2

Der Verband hat seinen Sitz in Berlin und ist in das Vereinsregister des Amtsgerichts Berlin-Mitte eingetragen.

§ 3

Der Verband hat den Zweck, die Belange der deutschen Imkerschaft wahrzunehmen.

§ 4

Die Leitung des Verbandes liegt dem Vorstand ob. Der Vorstand besteht aus 12 Mitgliedern, die durch geheime Abstimmung auf 3 Jahre gewählt werden.

§ 5

Der Verband besteht aus den ihm beigetretenen Landes- und Provinzialverbänden.

§ 6

Zur Benutzung des Verbandszeichens berechtigt sind: Der Vorstand und die Dienststellen des Verbandes, die dem Verband beigetretenen Landes- und Provinzialverbände und deren Bezirks- und Ortsvereine.

Außerdem kann der Geschäftsführende Vorstand auf Antrag des Reichsausschusses für Bienenzucht e. V. das Benutzungsrecht den unter der Betreuung des Reichsausschusses stehenden Förderungsstellen für Absatz des deutschen Honigs widerruflich verleihen.

Desgleichen kann der Geschäftsführende Vorstand nach Anhörung des zuständigen Landes- bzw. Provinzialverbandes einzelnen Handelsgeschäften das Benutzungsrecht widerruflich verleihen.

¹ Gilt auch für Einheitshonigdosen, Einheitshonigeimer und sonstige vom Deutschen Imkerbund noch zu schaffenden Einheitspackungen.

§ 7

Der Verband behält sich das alleinige Verfügungsrecht über das Verbandszeichen vor und gibt das Recht der Benutzung an die gemäß § 6 Benutzungsberechtigten nur auf jederzeitigen Widerruf ab. Der Vorstand ist berechtigt, die Abgabe des Benutzungsrechts von Bedingungen („Verwendungsbestimmungen“) abhängig zu machen, insbesondere vorzuschreiben, daß mit dem Verbandszeichen versehene Honiggläser von den Benutzungsberechtigten nur nach den Bundesvorschriften bezogen werden dürfen.

Jeder Benutzungsberechtigte ist dafür verantwortlich, daß das Verbandszeichen von ihm selbst oder unter seiner persönlichen Kontrolle nach den erlassenen Bedingungen (Verwendungsbestimmungen) benutzt wird.

§ 8

Verfehlungen und Verstöße gegen die Verwendungsbestimmungen kann der Verband bestrafen:

- a) durch dauernde oder befristete Entziehung des Benutzungsrechts,
- b) durch eine Auflage an den Landes- bzw. Provinzialverband, dem der fragliche Benutzungsberechtigte angehört, die sachungsgemäße Bestrafung, gegebenenfalls den Ausschluß des Mitglieds herbeiführen.

Gegen Strafen steht dem Betroffenen die Berufung an die nächste Vertreterversammlung zu, die über die Streitigkeiten unter Ausschluß des Rechtswegs endgültig entscheidet.

§ 9

Verfehlungen und Verstöße sind unverzüglich dem Vorstand anzuzeigen, dem die Überwachung der Einhaltung dieser Satzungen und der erlassenen Verwendungsbestimmungen zusteht.

§ 10

Jedes Mitglied des Verbandes ist verpflichtet, auch eine Verletzung des Zeichens durch Nichtmitglieder, die zu seiner Kenntnis kommt, unverzüglich dem Verband anzuzeigen.

§ 11

An dem Verbandszeichen dürfen außer Namens- oder Firmenzusätzen keinerlei Änderungen vorgenommen werden.

§ 12

Der Verband ist berechtigt, aber nicht verpflichtet, Verfehlungen und Verstöße, sowie Zeichenverletzungen zu verfolgen.

Abänderungen der Satzungen oder Verwendungsbestimmungen bedürfen eines Vorstandsbeschlusses.

Verwendungsbestimmungen I zum Warenzeichen Nr. 387 864

(Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes)

Gemäß § 7 der Zeichensatzung vom 1. März 1928 in der Fassung vom 1. August 1930 macht der Vorstand des Deutschen Imkerbundes die Abgabe des Benutzungsrechts des Warenzeichens (Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes) von folgenden Bestimmungen abhängig:

1. Einheitsgläser sind nach vom Vorstand erlassenen Vorschriften zu beziehen. Der Gewährverschluß wird nur von den Landes- bzw. Provinzialverbänden geliefert, die über die ausgegebenen Nummern und die Namen der Empfänger Buch führen.

2. Der Honig muß in das Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes grundsätzlich

- a) entweder durch den Imker selbst, durch seine Angehörigen oder Angestellten
- b) oder aber unter persönlicher Überwachung des Imkers oder seiner Angehörigen abgefüllt und durch die Anbringung des Gewährverschlusses verschlossen werden.

3. Im letzten Falle (b) hat sich der Imker Aufzeichnungen über die Menge des abgefüllten Honigs, den Empfänger und die Zahl sowie die Nummern der abgegebenen Gewährverschlüsse zu machen. Die Aufzeichnungen sind aufzubewahren und auf Anforderung der Bundesleitung zu übermitteln.

4. Der Honig kann auch

- a) den Abfüllstellen der Verbände,
 - b) den unter der Betreuung des Reichsausschusses für Bienenzucht stehenden Förderungsstellen für Absatz des deutschen Honigs, denen gemäß § 6, Absatz 2 der Zeichensatzung das Benutzungsrecht verliehen worden ist,
 - c) den Handelsgeschäften, denen gemäß § 6, Absatz 3 der Zeichensatzung das Benutzungsrecht verliehen worden ist,
- zur Abfüllung geliefert werden.



5. Die Abfüllstellen, die Förderungsstellen für Absatz des deutschen Honigs und die Handelsgeschäfte (Ziffer 4 a, b, c) werden von der Bundesleitung in den „Mitteilungen“ bekanntgegeben.

Die Verleihung des Benutzungsrechts wird von der Unterschrift des diesen Verwendungsbestimmungen als Anlage 1 beigefügten Vertrags abhängig gemacht.

6. Der Gewährverschluß ist an dem Einheitsglas nach den Vorschriften des Bundes anzubringen, die in den Mitteilungen veröffentlicht werden.

Anlage 1.

Vertrag gemäß Ziffer 5, Absatz 2 der Verwendungsbestimmungen I

Zwischen dem Deutschen Imkerbund e. V. und _____
wurde folgender Vertrag geschlossen:

§ 1

Für den Deutschen Imkerbund e. V. ist unter Nummer 387 864 in Klasse 26 c am 13. Juni 1928 das Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes als Verbandswarenzeichen eingetragen. Nach § 6 der Zeichensatzung vom 1. August 1930 ist der Geschäftsführende Vorstand des Deutschen Imkerbundes berechtigt, das Benutzungsrecht auch einzelnen Handelsgeschäften widerruflich zu verleihen. Die Verleihung ist gemäß Ziffer 5, Absatz 2 der Verwendungsbestimmungen von der Unterschrift dieses Vertrages abhängig gemacht.

§ 2

Der Geschäftsführende Vorstand verleiht _____ das Benutzungsrecht bezüglich seines Warenzeichens Nr. 387 864 (Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes) auf jederzeitigen Widerruf.

§ 3

Der Benutzungsberechtigte verpflichtet sich, die Einheitsgläser¹ sowie die dazu gehörigen Gewährverschlüsse von der ihm vom Geschäftsführenden Vorstand bezeichneten Stelle zu beziehen.

§ 4

Der Benutzungsberechtigte verpflichtet sich, in die Einheitsgefäße des Deutschen Imkerbundes nur echten deutschen Honig, der von Mitgliedern des Deutschen Imkerbundes geliefert ist, einzufüllen.

Der von Mitgliedern des Deutschen Imkerbundes gelieferte Honig darf nur in Einheitsgefäßen und den dazugehörigen Gewährverschlüssen in den Verkehr gebracht werden.

§ 5

Der Benutzungsberechtigte verpflichtet sich, die in den Verwendungsbestimmungen Ziffer 6 enthaltenen Vorschriften genau einzuhalten.

§ 6

Über die liefernden Imker, die Menge und die Art des Honigs, ebenso über die Nummern der bezogenen Gewährstreifen sind genaue Aufzeichnungen zu machen, die auf Anfordern der Bundesleitung vertraulich vorzulegen sind.

§ 7

Der Kleinverkaufspreis ist im Benehmen mit der Bundesleitung festzusetzen.

§ 8

Bei Nichteinhaltung dieser Bestimmungen verpflichtet sich der Benutzungsberechtigte, neben einer Vertragsstrafe von 500 RM. den dem Deutschen Imkerbund e. V. und seinen Mitgliedern entstandenen Schaden zu bezahlen.

In diesem Falle ist der Deutsche Imkerbund e. V. berechtigt, den Vertrag mit sofortiger Wirkung aufzulösen und den Sachverhalt in den in Frage kommenden Tages- und Bienenzeitungen bekanntzugeben².

Zeichensatzung II zu Warenzeichen Nr. 350 439 (Abler)

§ 1

Der Verband führt den Namen „Deutscher Imkerbund e. V.“

¹ Gilt auch für Einheitsdosen, Einheitsseimer und sonstige vom Deutschen Imkerbund noch zu schaffenden Einheitspackungen.

² Diesem Regelvertrage werden von Fall zu Fall Sonderbestimmungen hinzugefügt, die vor allem die Frage der Überrechnung und der Sicherung der Gelder der Honig anliefernden Imker lösen.

§ 2

Der Verband hat seinen Sitz in Berlin und ist in das Vereinsregister des Amtsgerichts Berlin-Mitte eingetragen.

§ 3

Der Verband hat den Zweck, die Belange der deutschen Imkerschaft wahrzunehmen.

§ 4

Die Leitung des Verbandes liegt dem Vorstand ob. Der Vorstand besteht aus 12 Mitgliedern, die durch geheime Abstimmung auf 3 Jahre gewählt werden.

§ 5

Der Verband besteht aus den ihm beigetretenen Landes- und Provinzialverbänden.

§ 6

Zur Benutzung des Verbandszeichens (Abler) berechtigt sind:

Der Vorstand und die Dienststellen des Verbandes, die dem Verband beigetretenen Landes- und Provinzialverbände und deren Dienststellen.

Außerdem kann der Geschäftsführende Vorstand auf Antrag der Verbände das Benutzungsrecht den Kreis-, Bezirks- und Ortsvereinen, sowie den diesen angehörigen Mitgliedern und auf Antrag des Reichsausschusses für Bienenzucht e. V. den unter Betreuung des Reichsausschusses stehenden Förderungsstellen für den Absatz des deutschen Honigs widerruflich verleihen.

§ 7

Der Verband behält sich das alleinige Verfügungsrecht über das Verbandszeichen vor und gibt das Recht der Benutzung an die gemäß § 6 Benutzungsberechtigten nur auf jederzeitigen Widerruf ab. Der Vorstand ist berechtigt, die Abgabe des Benutzungsrechts von Bedingungen („Verwendungsbestimmungen“) abhängig zu machen.

Jeder Benutzungsberechtigte ist dafür verantwortlich, daß das Verbandszeichen von ihm selbst oder unter seiner persönlichen Kontrolle nach den erlassenen Bedingungen (Verwendungsbestimmungen) benutzt wird.

§ 8

Verfehlungen und Verstöße gegen die Verwendungsbestimmungen kann der Verband bestrafen:

a) durch dauernde oder befristete Entziehung des Benutzungsrechts,

b) durch eine Auflage an den Landes- bzw. Provinzialverband, dem der fragliche Benutzungsberechtigte angehört, die sachungsgemäße Bestrafung gegebenenfalls den Ausschluß des Mitgliedes herbeiführen.

Gegen Strafen steht dem Betroffenen die Berufung an die nächste Vertreterversammlung zu, die über die Streitigkeiten unter Ausschluß des Rechtsweges endgültig entscheidet.

§ 9

Verfehlungen und Verstöße sind unverzüglich der Bundesleitung anzuzeigen, der die Überwachung der Einhaltung dieser Satzungen und der erlassenen Verwendungsbestimmungen zusteht.

§ 10

Jedes Mitglied des Verbandes ist verpflichtet, auch eine Verletzung des Zeichens durch Nichtmitglieder, die zu seiner Kenntnis kommt, unverzüglich dem Verband anzuzeigen.

§ 11

An dem Verbandszeichen dürfen außer Namens- oder Firmenzusätzen keinerlei Änderungen vorgenommen werden.

Der Verband ist berechtigt, aber nicht verpflichtet, Verfehlungen und Verstöße sowie Zeichenverletzungen zu verfolgen.

Abänderungen der Satzungen oder der Verwendungsbestimmungen bedürfen eines Vorstandsbeschlusses.

Verwendungsbestimmungen II zum Warenzeichen Nr. 350 439 (Abler)

Gemäß § 7 der Zeichensatzungen vom 12. Januar 1926 in der Fassung vom 1. August 1930 macht der Vorstand des Deutschen Imkerbundes die Abgabe des Benutzungsrechts des Warenzeichens (Abler) von folgenden Bestimmungen abhängig:

1. Von den zur Verwendung kommenden Gegenständen, auf denen das Warenzeichen angebracht werden soll, sind der Bundesleitung je 7 Stücke bzw. 7 Abbildungen zur Kenntnisnahme zu übersenden.

2. Die Benutzung der vom Deutschen Imkerbund ausgegebenen Matern und Werbemittel ist jedem Verein oder Mitglied ohne weiteres erlaubt.

Gemäß § 6 der Zeichensatzung II dürfen Briefverschlusmarken des Deutschen Imkerbundes nicht für Honigpackungen Verwendung finden.

3. Die Verleihung des Benutzungsrechts setzt die Gewähr voraus, daß der sonstige Inhalt oder Gedankenausdruck der Schrift oder des Gegenstandes nicht zu berechtigten Beanstandungen im Wettbewerb führt. Die Entscheidung darüber steht dem Geschäftsführenden Vorstand nach Anhörung des Rechtsbeirats zu.

II. Merkblatt für die Verwendung des Einheitsglases des Deutschen Imkerbundes

1. Gemäß der Zeichensatzung I zu Warenzeichen Nr. 387 864 (zu erhalten durch den zuständigen Landes- bzw. Provinzialverband) dürfen nur Mitglieder des Imkerbundes das geschützte Einheitsglas benutzen.

Jede unbefugte Benutzung des Glases allein oder des Verschlusses allein oder der beiden zusammen wird strafrechtlich verfolgt.

2. Die Mitglieder des Bundes haben bei der Benutzung des Einheitsglases die Verwendungsbestimmungen genau zu beachten.

Die Einheitsgläser sind nach den vom Bundesvorstand erlassenen Vorschriften zu beziehen.

Der Gewährverschluß wird nur von den Landes- bzw. Provinzialverbänden oder den vom Verband beauftragten und überwachten Stellen geliefert.

Der Honig muß in das Einheitsglas grundsätzlich entweder durch den Imker oder seine Angehörigen oder Angestellte oder aber unter persönlicher Überwachung des Imkers oder seiner Angehörigen abgefüllt und das Glas durch die Anbringung des Gewährverschlusses verschlossen werden.

Die Abgabe von leeren Gläsern zum Wiederverkauf und von losen Gewährverschlüssen an Nichtmitglieder ist verboten. Die Haftung trifft immer das durch die Überwachungsnummer zu fassende Mitglied. Einheitsglas und Gewährverschluß müssen zusammen verwendet werden; die Verwendung des Einheitsglases ohne Verschlus oder der Gewährstreifen auf fremden Gläsern oder sonstigen Gefäßen ist verboten.

3. Um den Bestimmungen der Kennzeichnungsverordnung zu genügen, muß jeder Imker auf dazu bezeichneten Stellen des Gewährverschlusses seine Firma oder diejenige, die den Honig in den Handel bringt, benennen. Diese gesetzliche Bestimmung kann auch durch Anbringung einer besonderen Firmenmarke erfüllt werden. Firmen- und Kontrollmarken dürfen aber nur auf der Rückseite der Gläser, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügeln des Gewährverschlusses und im gleichmäßigen Abstand von diesen angebracht sein.

Der Dedel des Einheitsglases darf nicht beklebt werden.

4. Im Einheitsglase des Deutschen Imterbundes darf nur gut behandelter, reiner und reifer deutscher Honig in flüssiger oder fester Form angeboten werden.
5. Jedes Mitglied muß am Schutze des deutschen Honigs durch Einhaltung der Schutzvorschriften mithelfen. Verstöße sind dem Imterbund sofort anzuzeigen.

III. Richtlinien für die Honigüberwachungsstellen des Deutschen Imterbundes.

1. Zum Zweck der Überwachung und Reinigung des Honighandels von unlauteren Elementen sollen möglichst in allen größeren Orten Honigüberwachungsstellen von den örtlichen Imterverbänden errichtet werden. Mit der Überwachung dürfen nur einwandfreie, zuverlässige Persönlichkeiten betraut werden, die möglichst nicht selbst mit Honig handeln sollen; keinesfalls darf die Übertragung einer Überwachungsstelle zur Reklame verwendet werden.

2. Die Überwachung erstreckt sich auf den gesamten Handel mit Honig und Kunsthonigerzeugnissen, und zwar auf

- a) Inserate und sonstige Angebote, sowie empfehlende Notizen und Artikel in der Tagespresse und allen anderen zugänglichen periodischen Druckschriften, insbesondere Familienzeitschriften, Wochenschriften u. dgl.,
- b) Angebote und empfehlende Artikel in Drucksachen und anderen Empfehlungsschreiben, insbesondere Postwurfsendungen,
- c) Angebote und Verkäufe in Handelsgeschäften (Schaufenster), Wochenmärkten und im Hausierhandel.

3. Der Honighandelsverkehr ist dabei nach folgender Richtung zu überwachen:

- a) Auf Grund des Lebensmittelgesetzes, der Honigverordnung und der Kunsthonigverordnung:

Der Wortlaut der Honigverordnung und der Kunsthonigverordnung werden jeder Überwachungsstelle gegen Erstattung der Selbstkosten zum Gebrauch zur Verfügung gestellt.

- b) Auf Grund der warenzeichenrechtlichen Bestimmungen:

§ 12 des Warenzeichengesetzes bestimmt in Verbindung mit § 24 a, daß den Mitgliedern eines Verbandes, dessen Warenzeichen eingetragen ist, ausschließlich das Recht zusteht, „Waren der angemeldeten Art oder deren Verpackung oder Umhüllung mit dem Warenzeichen zu versehen, die so bezeichneten Waren in Verkehr zu setzen“, sowie das Zeichen in sonstiger Weise nach den Zeichensatzungen zu benutzen. Nach § 14 ist derjenige, der wissentlich oder aus grober Fahrlässigkeit das Zeichen widerrechtlich benutzt, zur Entschädigung verpflichtet; hat er die Handlung wissentlich begangen, so wird er außerdem auf Antrag mit Geldstrafe oder mit Gefängnis bis 6 Wochen bestraft. Die Warenzeichensatzungen des Deutschen Imterbundes, sowie das Merkblatt für die Verwendung des Deutschen Einheitsglases werden den Überwachungsstellen gegen Erstattung der Selbstkosten zum Gebrauch zur Verfügung gestellt.

- c) Auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs:

Nach diesem Gesetz kann derjenige auf Unterlassung und Schadenersatz in Anspruch genommen werden, welcher „im geschäftlichen Verkehr zu Zwecken des Wettbewerbs Handlungen vornimmt, die gegen die guten Sitten verstoßen“ (§ 1) oder welcher „in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Rundschreiben über geschäftliche Verhältnisse (insbesondere über die Beschaffenheit, den Ursprung, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezuges oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlaß oder den Zweck des Verkaufs oder über die Menge der Vorräte) unrichtige Angaben macht, die geeignet sind, den Anschein eines besonderen Angebots hervorzurufen“ (§ 3). Wer diese Handlungen in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, vornimmt und weiß, daß die Mitteilungen unwahr sind, wird mit Ge-

fängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft (§ 4).

d) Auf Grund der Kennzeichnungsvorschriften:

Danach müssen auf den Packungen bei Honig oder Kunsthonig in deutscher Sprache und für den Käufer erkennbar angegeben sein: Der Name oder die Firma des Gewinners oder Verkäufers, das Wort „Honig“ und die Gewichtsangabe in Gramm oder Kilogramm.

4. Sobald ein Grund zur Beanstandung nach dieser Richtung hin gegeben erscheint, haben die Honigüberwachungsstellen umgehend Beweismittel zu sichern, insbesondere Zeitungen aufzubewahren und die Namen von Zeugen zu vermerken. In einem kurzen Bericht an den zuständigen örtlichen Verband haben sie den Sachverhalt zu schildern. Gegebenenfalls sind dabei auch Verpackungen der beanstandeten Art zu sichern; die dafür entstehenden Kosten werden von den Verbänden vergütet, soweit sie im angemessenen Rahmen gehalten sind (z. B. Bestellung einer Zeitung, Kauf eines Honigglases).

5. Die Verbände haben entweder die Beanstandung auf gutlichem Wege abzustellen, soweit es sich um weniger bedeutungsvolle Übertretungen handelt; im anderen Falle haben sie den Bericht mit einer Stellungnahme über die beanstandete Firma, soweit es möglich ist, an den Rechtsbeirat zu überweisen, der im Benehmen mit der Bundesleitung die erforderlichen Maßnahmen zur Abstellung der Beanstandungen ergreift.

IV. Bewertung des Honigs auf Ausstellungen

Der Deutsche Imkerbund hat nach eingehender Bearbeitung auf Grund einer Vorlage des auf vielen Ausstellungen tätig gewesenen Leiters der Lehranstalt für Bienenzucht in Segeberg, Otto, eine Bewertungsordnung für Ausstellungen geschaffen. Diese Bewertungsordnung ist nicht nur Vorbild für solche Ordnungen, sondern ist für alle Ausstellungen, die unter der Obhut des DJB. stehen, als verbindlich erklärt worden. Auch diese Arbeit des DJB. wird zur Förderung der Qualitätserzeugung beitragen und die Wettbewerbsfähigkeit des deutschen Honigs auf dem deutschen Honigmarkt steigern. Für den Honig und die Honigerzeugnisse in Frage kommende Abschnitte lauten:

4. Erzeugnisse.

Die Erzeugnisse müssen als saubere, unverfälschte, marktfähige Ware in geschmackvoller Form und Packung dargeboten werden. Insbesondere ist Honig nur in Einheitsgläsern und Gefäßen des Deutschen Imkerbundes auszustellen. Es dürfen ebenfalls nur die Honigschilder des Deutschen Imkerbundes auf den Gefäßen angebracht sein.

a) Honig.

Zwischen dunklem und hellem Honig wird bei der Bewertung kein Unterschied gemacht. Jeder Honig wird nach seiner Eigenart bewertet. Will ein Aussteller mehrere Honigsorten ausstellen, so hat er sie als solche anzumelden und kenntlich zu machen. Die Beurteilung erfolgt dann für jede Sorte gesondert, jedoch kann der Aussteller für Honig nur eine Auszeichnung erhalten. Etwa in der Bewertung abfallende Honigsorten eines Ausstellers drücken die bestbewertete Sorte bei der Preisuerkennung nicht herab, während der Aussteller mehrerer hochwertiger Honigsorten dem Aussteller einer Sorte gegenüber den Vorzug hat.

Die ausgestellte Honigmenge soll zu der Größe des Bienenstandes in entsprechendem Verhältnis stehen. Als kleinste Menge gilt 5 kg.

Als Scheibenhonig und Honig in Waben wird nur vollständig verdeckelter Honig im Jungfernbau ohne künstliche Mittelwand anerkannt. Die Mindestmenge beträgt 2,5 kg.

d) Honigerzeugnisse (Getränke, Badewerk usw.).

Aus Honig hergestellte Getränke (Met, Honigwein usw.) müssen klar, von gutem Geschmack und frei von Bodensatz sein. Mindestmenge drei Flaschen zu $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt

(Weinflaschen). — Auch für Badwerk, dem Honig zugesetzt, und sonstige Erzeugnisse, für die Honig verwendet worden ist, können Preise vergeben werden.

3. Honig

Sauberkeit	30
Reife, Randelung	30
Geruch und Geschmack	20
Aussehen	10
Aufmachung	10
	<hr/>
	100

4. Scheibenhonig und Honig in Waben

Geschmack	30
Veredelung	20
Gleichmäßigkeit und Dide	20
Größe der Stücke	20
Ausstattung	10
	<hr/>
	100

7. Getränke aus Honig hergestellt

Klarheit	30
Geschmack	35
Reife	25
Aufmachung	10
	<hr/>
	100

8. Gebäck oder eingemachte Früchte

Geschmack und Geruch	50
Aussehen	30
Ausstattung	10
Menge	10
	<hr/>
	100

V. Gewinnung und Behandlung des Honigs

nach der schleswig-holsteinischen Methode, die sich in Norddeutschland sehr verbreitet hat.

Über die Gewinnung und Behandlung des Honigs schreibt Otto-Segeberg:

„Wir Schleswig-Holsteiner erklären den Honig erst dann für fertige und vollwertige Marktware, wenn er in seiner Entwicklung abgeschlossen ist, und die endgültige feste Form angenommen hat, wenn er gekandelt ist. Von der Zelle bis zum Einheitsglas ist der Honig in die Hand des Imkers gegeben, deswegen ist er nicht nur ein Erzeugnis der Pflanzen und Bienen, sondern auch des Imkers. Der ist verantwortlich für die Güte seines Honigs . . .

Wir schleudern die Waben am besten unmittelbar nach ihrer Entnahme aus dem Bienenstod, weil sie dann noch stochwarm sind. Der Honig ist dann so dünnflüssig, daß er nicht nur leicht aus den Zellen herausfliegt, sondern sich auch durch die feinsten Siebe geben läßt. Wir sieben den Honig unter der Schleuder, und zwar geben wir ihn durch ein Doppelsieb, das obenauf ein grobmaschiges Drahtgitter besitzt zum Auffangen der groben Wachsteile. Dadurch wird ein Verstopfen des unteren, feineren Siebes verhütet. Zeigt sich nach längerer Zeit, daß der Honig nur noch langsam aus dem Siebe abläuft, dann verwenden wir ein zweites Doppelsieb und lassen das erste auf einem anderen Gefäß leerlaufen. Der Honig darf auf keinen Fall durch das Sieb gerührt werden, weil man dann Wachsteile durch die Maschen des Siebes rührt und dadurch den Honig verunreinigt. Ganz vorsichtige Imker, die Ausstellungsware schaffen wol-

len, geben den Honig vielleicht auch noch durch ein Flanell- oder Nesseltuch, um die allerlehten und feinsten Fremdkörper zu entfernen. Sie erreichen dadurch, daß die Preisrichter auf den Ausstellungen selbst mit der Lupe kein Stäubchen mehr auf der Oberfläche ihres Honigs feststellen können.

Etwas umständlicher als die Ernte des Sommerhonigs gestaltet sich das Schleudern des Heidehonigs, denn er ist so zähflüssig, daß er sich nicht ohne weiteres schleudern läßt . . .

Aus dem Schleudertopf, der nur von geringer Größe sein kann, weil er unter der Schleuder seinen Platz hat, gießen wir den Honig in einen größeren Behälter. Wir verwenden in der Regel rostfreie Zinkblechkübel, die einen Zentner Honig fassen, und bringen diesen in einen trockenen, geruchsfreien Raum. Nachdem der Honig eine Nacht gestanden hat, wird der Schaum abgefüllt, der sich auf der Oberfläche vielleicht gebildet hat. Dann wird er mit einem sauberen, glattgehobelten Holzstab, der vor der Benutzung ausgekocht und wieder getrocknet wurde, gründlich umgerührt, und zwar zwei- bis dreimal täglich. Den Holzstab lassen wir nicht im Honiggefäß stehen, sondern stellen ihn, nachdem wir den daran anhaftenden Honig haben ablaufen lassen, in ein besonderes Gefäß (Blechdose). Das Abstreichen des Stabes am Gefäßrand vermeiden wir, weil dabei leicht Holzteilchen abgerissen werden und in den Honig gelangen können. Die Honiggefäße verschließen wir, damit nicht Insekten, Staubteile usw. hineingeraten und den Honig verunreinigen. Auch haben wir beobachtet, daß der Honig früher fest wird, wenn man die Gefäße gut verschlossen hält. Bei unserem Klee- honig zeigen sich beispielsweise nach etwa 8 Tagen die ersten Spuren des Festwerdens. Man beobachtet graue Streifen beim Umrühren des bisher goldflüssigen Honigs, und das ist uns das Zeichen dafür, daß er nun in die Gefäße zu füllen ist, in denen er verbleiben und an die Verbraucher abgegeben werden soll. Wir rühren den Honig in der angegebenen Weise, damit er früher und gleichmäßiger fest werde und damit die einzelnen Kristallgruppen, die sich um die Kernkristalle bilden, immer wieder zertrümmert werden, wodurch der Honig feinkörnig und, nach Meinung der Schleswig-Holsteiner, verfeinert wird. Die Kristallbildung geht zuerst an den Wänden und an dem Boden des Gefäßes vor sich, deswegen rühren wir den Honig gut von unten auf und streichen mit dem Rührstab scharf an der Gefäßwand entlang, damit die sich bildenden Kristalle gleichmäßig über den ganzen Inhalt des Gefäßes verteilt werden. Es ist zweckmäßig, einen Holzstab mit dreieckigem Querschnitt zu verwenden, weil seine Kanten schärfer sind und sich die Wände damit besser abstreichen lassen. Wenn der Honig nicht gerührt wird, bleibt er grobkörnig, in welchem Zustande er bei den meisten Abnehmern weniger geschätzt wird. Freilich darf man beim Rühren des Honigs auch nicht des Guten zu viel tun. Zu viel und zu lange gerührter Honig wird schaumig, er ist 'verrührt' . . .

Nachdem die Gefäße gefüllt sind, bedecken wir sie mit einem Pergamentbogen. Am nächsten Tag halten wir Nachschau, ob sich vielleicht Bläschen auf der Oberfläche des Honigs gebildet haben. Diese müssen entfernt werden, denn sie würden sich später auf der Oberfläche des Honigs bemerkbar machen und das gute Aussehen beeinträchtigen. Finden wir solche Bläschen, so durchstechen wir sie mit einem zugespitzten Hölzchen. Beim zähflüssigen Heidehonig verstreichen wir die Schaumstellen mit einem Teelöffel. Dann verschließen wir das Gefäß vorläufig mit seinem Dedel, dem die Papiereinlage entnommen wird, und stellen es auf eine waagerechte Unterlage, weil sonst der Honig eine schiefe Oberfläche bekommen würde, wenn er fest geworden ist. Diese macht, besonders im Glasgefäß, keinen guten Eindruck. Damit die Oberfläche des Honigs völlig eben wird, darf das Gefäß nicht mehr berührt werden, bevor der Honig ganz fest geworden ist . . .

Zur Aufbewahrung für den Honig eignet sich nur ein trockner, geruch- und frostfreier Raum, denn der Honig ist nicht nur hygroskopisch, d. h. er zieht nicht nur Wasser, sondern auch Gerüche aus der Luft an. Auf keinen Fall darf er in den Keller gestellt werden. Angebrochene Honiggefäße müssen stets gut verschlossen gehalten werden, weil sich sonst bald eine flüssige Schicht auf dem Honig zeigen und dieser sauer werden würde."

Eine eingehende Darstellung der Gewinnung, Behandlung und Bewertung des Honigs gibt Fr. Th. Otto, Leiter der staatlich anerkannten Lehr- und Versuchsanstalt für Bienenzucht in Bad Segeberg in seinem im Selbstverlag erschienenen „Honig-Büchlein“ (0.60 RM.).

Professor Dr. Zander gibt in seinen „Leitsätzen einer zeitgemäßen Bienenzucht“ (Verlag der Leipziger Bienenzeitung, Leipzig) unter Ziffer XXII folgende Vorschriften über die Honigernte:

- „1. Sei jederzeit auf eine reinliche Scheidung deiner Wünsche und der Bedürfnisse der Bienen bedacht.
2. Daher ernte nur aus den Honigräumen und aus ihnen auch erst dann, wenn die Bruträume bis zur nächsten Ernte ausreichend versorgt sind (s. XV).
3. Schleudere erst, wenn der Honig reif ist (s. XXI), und arbeite peinlich sauber (weiße Schürze).
4. Wasserreiche Frühjahrs- und Sommerhonige müssen tunlichst vollständig gededelt sein, wasserarme Spätsommerhonige werden schon früher schleudert.
5. Vor Entnahme der Honigwaben leite die Bienen stets durch eine Bienenflucht aus den Honigräumen heraus, wärme aber die Honigwaben vor dem Schleudern wieder gut an.
6. Entdeckle nur mit einem breiten, an der Spitze aufgebogenen Messer; es gibt kein besseres Entdecklungsgerät.
7. In der Schleuder stelle die Hochwaben (s. X) auf den Kopf, die Breitwaben auf die Schmalseite (Unterträger beim Drehen vorangehend).
8. Heidehonigwaben behandle vor dem Schleudern mit einer Lösmaschine; sie macht sich bezahlt.
9. Kläre den Honig ohne Rühren durch Seihen und durch Stehenlassen an der Sonne, in einem warmen Zimmer oder im Wasserbade, erwärme ihn aber nie über 40 Grad Celsius und nimm den Schaum nach einiger Zeit ab.
10. Bewahre stets für jedes Volk eine bis zwei gededelte Honigwaben auf (s. XVII).“

(Näheres siehe bei Zander, Handbuch der Bienenkunde V, 3. Auflage, 1930, VI, 1927.)

VI. Anbringung der Gewährstreifen auf den Gläsern

Dafür gibt Otto in seinem „Honig-Büchlein“ folgende Anweisung:

1. Überzeuge dich davon, daß die richtigen Gewährverschlüsse bereitliegen.
2. Achte darauf, daß sich die Papiereinlagen im Dedel befinden.
3. Schraube den Dedel fest auf das Glas.
4. Lege den Gewährverschluß (mit der bedruckten Seite nach unten) auf eine Papierunterlage und befeuchte die gummierte Seite reichlich mit einem nassen Schwamm. Ungummierte Streifen sind in gleicher Weise mit einem Klebstoff (z. B. Eiweiß oder verdünntem Pelikanol) reichlich anzufeuchten.
5. Achte darauf, daß die ganze Fläche restlos bis zu den Enden hin bestrichen wird.
6. Stecke den verjüngt zulaufenden Zipfel des Gewährverschlusses von oben her bis zum schwarzen Querstrich durch den Schliß des Dedels und zwar so, daß die bedruckte Seite dem Glase zugekehrt ist. Falls sich Hemmungen ergeben, drücke den Daumen auf den durchgesteckten, gummierten Zipfel und ziehe diesen bis zum schwarzen Querstrich durch den Schliß.
7. Drücke den durchgesteckten Zipfel fest gegen die Unterseite des Verschlusses.
8. Ziehe den Gewährverschluß senkrecht nach unten und drücke zunächst den mittleren Teil fest gegen das Glas.

9. Drücke mit dem Ballen des Daumens, von der Mitte beginnend, die beiden Flügel des Gewährverschlusses fest gegen das Glas.
10. Entferne etwaige Klebspuren sofort mit einem feuchten Tuch.

Zur Kennzeichnung der eigenen Firma, auch durch eine Sondermarke, hat der Bundesvorstand Ostern 1932 folgende Vorschrift erlassen:

„Um den Bestimmungen der Kennzeichnungsverordnung zu genügen, muß jeder Imker auf dazu bezeichneten Stellen des Gewährverschlusses seine Firma oder diejenige, die den Honig in den Handel bringt, benennen. Diese gesetzliche Bestimmung kann auch durch Anbringung einer besonderen Firmenmarke erfüllt werden. Firmen- und Kontrollmarken dürfen aber nur auf der Rückseite der Gläser, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügeln des Gewährverschlusses und im gleichmäßigen Abstand von diesen angebracht sein. Der Dedel des Einheitsglases darf nicht beklebt werden.“

VII. Richtlinien für den Rechtsschutz des Deutschen Imkerbundes

§ 1

Der Deutsche Imkerbund kann den Landesverbänden, deren Mitgliedern, sowie deren Rechtsnachfolgern durch völlige oder teilweise Übernahme der Kosten eines Rechtsstreites Rechtsschutz gewähren.

§ 2

Die Kosten werden nur in grundsätzlichen Fällen übernommen, wenn die Durchführung des Rechtsstreites für wünschenswert angesehen wird, der Bundesvorstand vor Beginn des Rechtsstreites um Beistand ersucht worden ist, und der Antragsteller die Richtlinien unterschriftlich anerkannt hat.

§ 3

Ausnahmsweise können die Kosten auch in anderen wichtigen Fällen übernommen werden; unter besonderen Umständen ist die Übernahme auch während oder nach Erledigung des Rechtsstreites zulässig.

§ 4

Die Anträge auf Kostenübernahme sind mit einer genauen Darstellung der Sachlage und unter Bezeichnung der Beweismittel durch Vermittlung der Landesverbände dem Rechtsbeirat einzureichen. In dringenden Fällen kann der Antrag unmittelbar an den Rechtsbeirat gerichtet werden.

§ 5

Den Anträgen soll ein Nachweis darüber beigefügt sein, ob und wie lange der Antragsteller Mitglied eines dem Deutschen Imkerbunde angeschlossenen Landesverbandes ist.

§ 6

Über die Anträge entscheidet im Benehmen mit dem Rechtsbeirat der Bundesvorstand. Zu diesem Zweck übersendet der Rechtsbeirat die Anträge mit einem kurzen Gutachten dem Bundesleiter.

§ 7

Sind die Kosten vom Deutschen Imkerbunde übernommen, so ist der Antragsteller verpflichtet, alle auf den Rechtsstreit bezüglichen Schriftstücke dem Rechtsbeirat ohne Verzögerung durch eingeschriebenen Brief zu übersenden, zur Führung des Prozesses Vollmacht zu erteilen, und alle Tatsachen wahrheitsgetreu mitzuteilen, die für die Beurteilung des Falles von Einfluß sind.

§ 8

In diesem Falle hat der Antragsteller die Führung des Rechtsstreites auf seinen Namen lediglich dem Deutschen Imkerbunde zu überlassen; er ist während des Verfahrens zu jeder Auskunfterteilung verpflichtet. Die Handakten gehen in das Eigentum des Deutschen Imkerbundes über.

§ 9

Der Antragsteller darf im Laufe des Verfahrens ohne Genehmigung weder mit dem Gegner noch mit dessen Anwalt in Verbindung treten oder gar Ansprüche anerkennen oder begünstigen.

§ 10

Die Nachweise über die Kosten sind vom Antragsteller vorzulegen.

§ 11

Verstößt der Antragsteller gegen eine dieser Verpflichtungen (§§ 7—10) oder verliert er während des Verfahrens oder vor Ablauf von 3 Jahren nach Abschluß des Verfahrens die Mitgliedschaft aus einem anderen Grunde als durch Tod, so ist der Imterbund berechtigt, jede weitere Unterstützung zu versagen und die schon gewährte Unterstützung, sowie entstandene Kosten zurückzuverlangen.

§ 12

Der Antragsteller ist außerdem zur Rückzahlung der vom Imterbund ersetzten Kosten insoweit verpflichtet, als ihm nach einem rechtskräftigen Erkenntnis die Kosten nicht zur Last fallen.

D. Anhang

I. Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz). Vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, 26).

Der Reichstag hat das folgende Gesetz beschlossen, das mit Zustimmung des Reichsrats hiermit verkündet wird:

§ 1

Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen oder getrunken zu werden, soweit sie nicht überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind.

Den Lebensmitteln stehen gleich: Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse, die zum Rauchen, Kauen oder Schnupfen bestimmt sind.

§ 2

Bedarfsgegenstände im Sinne dieses Gesetzes sind:

1. Eß-, Trink-, Kochgeschirre und andere Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Abmessung, Auswägung, Verpackung, Aufbewahrung, Beförderung oder dem Genuß von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in unmittelbare Berührung zu kommen;
2. Mittel zur Reinigung, Pflege, Färbung oder Verschönerung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle;
3. Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Masken, Kerzen, künstliche Pflanzen und Pflanzenteile;
4. Petroleum;
5. Farben, soweit sie nicht zu den Lebensmitteln gehören;
6. andere Gegenstände, welche die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags bezeichnet.

§ 3

Es ist verboten,

1. a) Lebensmittel für andere derart zu gewinnen, herzustellen, zuzubereiten, zu verpacken, aufzubewahren oder zu befördern, daß ihr Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist;
b) Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Lebensmittel anzubieten, zum Verlaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;
2. a) Bedarfsgegenstände der im § 2 Nr. 1 bis 4, 6 bezeichneten Art so herzustellen oder zu verpacken, daß sie bei bestimmungsgemäßigem oder vorauszusehendem Gebrauche die menschliche Gesundheit durch ihre Bestandteile oder Verunreinigungen zu schädigen geeignet sind;

b) so hergestellte oder verpackte Bedarfsgegenstände dieser Art anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 4

Es ist verboten,

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachzumachen oder zu verfälschen;
2. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; auch bei Kenntlichmachung gilt das Verbot, soweit sich dies aus den auf Grund des § 5 Nr. 4 getroffenen Festsetzungen ergibt;
3. Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 5

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags

1. zum Schutze der Gesundheit verbieten oder nur unter Beschränkungen zulassen, daß
 - a) Lebensmittel für andere auf bestimmte Weise gewonnen, hergestellt, zubereitet, verpackt, aufbewahrt oder befördert werden,
 - b) Lebensmittel von bestimmter Beschaffenheit angeboten, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden,
 - c) Bedarfsgegenstände der im § 2 Nr. 1 bis 4, 6 bezeichneten Art von bestimmter Beschaffenheit hergestellt, angeboten, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden,
 - d) gesundheitschädliche Farben für bestimmte Zwecke verwendet oder unter einer ihre gesundheitschädliche Beschaffenheit verschleiern den Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung angeboten, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden;
2. verbieten oder nur unter Beschränkungen zulassen, daß Gegenstände oder Stoffe, die zur Nachmachung oder Verfälschung von Lebensmitteln bestimmt sind oder deren Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln unzulässig ist, für diese Zwecke hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden;
3. vorschreiben, daß und wie auf den Packungen oder Behältnissen, in denen Lebensmittel an den Verbraucher abgegeben werden, oder auf den Lebensmitteln selbst Angaben über denjenigen, der sie in den Verkehr bringt, über die Zeit der Herstellung sowie über den Inhalt nach Art und nach Maß, Gewicht oder Anzahl oder einem anderen Maßstab für den Gebrauchswert angebracht werden;
4. Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel aufstellen und Grundsätze darüber festsetzen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht oder verfälscht unter die Verbote des § 4 fallen sowie welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend diesen Verböten unterliegen;
5. Vorschriften über das Verfahren bei der zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erlassen.

§ 6

Vor Erlass von Verordnungen nach § 2 Nr. 6 und § 5 ist der Reichsgesundheitsrat, verstärkt durch Sachverständige aus den Kreisen der Erzeuger, der Händler, der Verbraucher und der Fachwissenschaft, zu hören.

§ 7

Die mit der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beauftragten Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen, bei Gefahr im Verzug auch die sonstigen Beamten der Polizei, sind befugt, in die Räume, in denen

1. Lebensmittel gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, ausgewogen, verpackt, aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft werden,
2. Bedarfsgegenstände zum Verlaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden, während der Arbeits- oder Geschäftszeit einzutreten, dort Besichtigungen vorzunehmen und gegen Empfangsbescheinigung Proben nach ihrer Auswahl zum Zwecke der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Soweit nicht der Besitzer ausdrücklich darauf verzichtet, ist ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten; in den nach § 11 Abs. 3 aufzustellenden Grundsätzen kann angeordnet werden, daß bei bestimmten Arten von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ein Teil der Probe auch dann zurückzulassen ist, wenn der Besitzer zu verzichten bereit ist.

Soweit Erzeugnisse vorwiegend zu anderen Zwecken als zum menschlichen Genuß bestimmt sind, beschränkt sich die im Abs. 1 Nr. 1 bezeichnete Befugnis auf die Räume, in denen diese Erzeugnisse als Lebensmittel zum Verlaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden.

Die Befugnis zur Besichtigung erstreckt sich auch auf die Einrichtungen und Geräte zur Beförderung von Lebensmitteln, die Befugnis zur Probeentnahme auch auf Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, zum Verlaufe vorrätig gehalten, feilgehalten oder verkauft werden.

Als Sachverständige (Abs. 1) können auch die von den Berufsvertretungen und Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerkes und des Handels zur Überwachung der Betriebe bestellten technischen Berater berufen werden.

§ 8

Die Landesregierungen können bestimmen, daß die Polizeibehörde ihre Sachverständigen ermächtigen kann, zum Schutze der Lebensmittel gegen Verunreinigung oder Übertragung von Krankheitserregern unaufschiebbare Anordnungen vorläufig zu treffen oder beanstandete Lebensmittel vorläufig zu beschlagnahmen. Die getroffenen Anordnungen sind unverzüglich dem Besitzer oder dessen Vertreter zu Protokoll oder durch schriftliche Verfügung zu eröffnen und der Polizeibehörde mitzuteilen. Die Mitteilung einer Beschlagnahme kann an den Besitzer der beschlagnahmten Gegenstände oder dessen Vertreter auch mündlich erfolgen. Die Polizeibehörde hat die getroffenen Anordnungen unverzüglich entweder durch polizeiliche Verfügung zu bestätigen oder aufzuheben.

§ 9

Die Inhaber der im § 7 bezeichneten Räume, Einrichtungen und Geräte und die von ihnen bestellten Betriebs- oder Geschäftsleiter und Aufseher sowie die Händler, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände zum Verlaufe vorrätig halten, feilhalten oder verkaufen, sind verpflichtet, die Beamten und Sachverständigen bei der Ausübung der im § 7 bezeichneten Befugnisse zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume zu bezeichnen, die Gegenstände zugänglich zu machen, verschlossene Behältnisse zu öffnen, angeforderte Proben auszuhändigen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen und für die Aufnahme der Proben geeignete Gefäße oder Umhüllungen, soweit solche vorrätig sind, gegen angemessene Entschädigung zu überlassen.

§ 10

Die Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesekwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, die durch die Ausübung der im § 7 bezeichneten Befugnisse zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen zu enthalten, auch wenn sie nicht mehr im Dienste sind.

Die Sachverständigen sind hierauf zu beeidigen.

§ 11

Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten für die im § 7 bezeichneten Maßnahmen richtet sich nach Landesrecht.

Landesrechtliche Bestimmungen, die den Behörden weitergehende Befugnisse als die im § 7 bezeichneten geben, bleiben unberührt.

Der Vollzug des Gesetzes liegt den Landesregierungen ob. Die Reichsregierung stellt mit Zustimmung des Reichsrats die zur Sicherung der Einheitlichkeit des Vollzugs erforderlichen Grundsätze, insbesondere für die Bestellung von geeigneten Sachverständigen und die Gewährleistung ihrer Unabhängigkeit, fest.

§ 12

Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 3 oder einer nach § 5 Nr. 1 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Der Versuch ist strafbar.

Ist durch die Tat eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt an Stelle des Gefängnisses Zuchthaus bis zu zehn Jahren.

Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen ein.

§ 13

Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 4 oder einer nach § 5 Nr. 2, 3 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder Haft ein.

§ 14

In den Fällen des § 12 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 13 kann dies geschehen.

Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 15

Ergibt sich in den Fällen der §§ 12, 13, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebs ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Absatz 1, Satz 1 getroffene Anordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verflossen sind.

Wer der Unterfagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

§ 16

In den Fällen der §§ 12, 13 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, soweit sie nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind (§ 469 der Strafprozeßordnung).

In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 17

Wer der durch § 9 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Reichsmark oder mit Haft bestraft.

§ 18

Wer der durch § 10, Absatz 1 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bestraft.

Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein; die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

§ 19

Im § 15, Absatz 1 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln, vom 15. Juni 1897 (RGBl. S. 475) und im § 27, Absatz 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 (RGBl. S. 393) treten an Stelle der Worte „bis zu drei Monaten“ die Worte „bis zu einem Jahre“.

§ 20

Wenn im Verfolg der behördlichen Untersuchung von Lebensmitteln oder von Bedarfsgegenständen eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung eintritt, fallen dem Verurteilten die der Behörde durch die Beschaffung und Untersuchung der Proben erwachsenen Kosten zur Last. Sie sind zugleich mit den Kosten des gerichtlichen Verfahrens festzusetzen und einzuziehen.

§ 21

Sind die technischen Unterlagen für eine Verurteilung durch eine öffentliche Anstalt zur Untersuchung von Lebensmitteln erbracht worden, so fallen die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen der Kasse zu, welche die Kosten der Unterhaltung der Anstalt trägt; kommen mehrere Anstalten oder mehrere Kassen in Betracht, so sind die Beträge angemessen zu verteilen.

§ 22

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats die Untersuchung bestimmter Lebensmittel bei der Einfuhr anordnen.

§ 6 findet entsprechende Anwendung.

§ 23

In den nach §§ 5, 22 zu erlassenden Verordnungen dürfen an die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände keine geringeren Anforderungen gestellt werden als an gleichartige inländische.

§ 24

Dieses Gesetz tritt am 1. Oktober 1927 in Kraft.

Mit diesem Zeitpunkt treten der § 367, Nr. 7 des Strafgesetzbuchs, das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (RGBl. S. 145), die Verordnung gegen irreführende Bezeich-

nung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 (RGBl. S. 588) und der III. Abschnitt der Verordnung über Handelsbeschränkungen vom 13. Juli 1923 (RGBl. I, S. 699, 706) außer Kraft. Die auf Grund des Gesetzes vom 14. Mai 1879 erlassenen Verordnungen gelten weiterhin als Verordnungen auf Grund des § 5 dieses Gesetzes.

Soweit in anderen Gesetzen oder Verordnungen auf die im Absatz 2, Satz 1 bezeichneten Vorschriften Bezug genommen ist, treten an deren Stelle die entsprechenden Vorschriften dieses Gesetzes.

Die Reichsregierung kann mit Zustimmung des Reichsrats mit Inkrafttreten der nach § 5, Nr. 1 bis 5 zu erlassenden Verordnungen die durch diese Verordnungen ersetzten Vorschriften des Gesetzes über das Branntweinmonopol vom 8. April 1922 (RGBl. I, S. 335, 405), des Biersteuergesetzes vom 9. Juli 1923 (RGBl. I, S. 557) und des Gesetzes, betreffend die Verwendung gesundheitschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 5. Juli 1887 (RGBl. S. 277) außer Kraft setzen.

Berlin, den 5. Juli 1927.

Der Reichspräsident:
von Hindenburg.

Der Reichsminister des Innern:
Dr. von Reudell.

II. Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln. Vom 29. September 1927 (RGBl. I, 44)

Auf Grund des § 5, Nr. 3 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:

§ 1

Der Kennzeichnungspflicht unterliegen, sofern sie in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden, folgende Lebensmittel:

1. Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen;
2. Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden;
3. Dauerwaren von Krustentieren;
4. Milch- und Sahnedauerwaren;
5. Gemüsedauerwaren;
6. Obstdauerwaren, einschließlich Obstmus, Obstkraut, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsirup;
7. Honig und Kunsthonig;
8. diätetische Nährmittel;
9. Fleischextrakt und seine Ersatzmittel, Fleischbrühwürfel und ihre Ersatzmittel, köchfertige Suppen in trodener Form;
10. Krebsextrakt und Krabbenextrakt;
11. Eipulver und ihre Ersatzmittel;
12. Puddingpulver, Backpulver;
13. Gewürze und ihre Ersatzmittel;
14. Schokolade und Schokoladewaren, außer in Packungen unter 25 g, Schokoladen- und Kakaopulver;
15. Marzipan und Marzipanersatz;
16. Kaffee, Tee und ihre Ersatzmittel;
17. Teigwaren;
18. Zwieback, Kekse, Biscuits und Lebkuchen.

Ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung dürfen diese Lebensmittel in den Packungen oder Behältnissen nicht feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Die Angaben hat der Hersteller anzubringen oder, falls ein anderer die Ware unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr bringt, dieser andere.

§ 2

Auf den Packungen oder Behältnissen müssen in deutscher Sprache und für den Käufer leicht erkennbar angegeben sein:

1. der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung desjenigen, der das Lebensmittel hergestellt hat; befindet sich die gewerbliche Hauptniederlassung des Herstellers im Ausland, ist aber das Lebensmittel im Inland hergestellt, so muß außerdem der Ort der Herstellung angegeben werden; bringt ein anderer als der Hersteller das Lebensmittel in der Verpackung oder dem Behältnis unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr, so ist an Stelle des Herstellers dieser andere anzugeben;
2. der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung und nach deutschem Maß oder Gewicht (entsprechend der Maß- oder Gewichtsordnung) zur Zeit der Füllung oder nach Stückzahl unter Berücksichtigung folgender besonderer Bestimmungen. Es ist anzugeben
 - a) bei Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen das Gewicht, welches das knochenfreie Fleisch (einschließlich Fett) oder der Speck hat; bei Rippchen, Eisbein und Geflügeldauerwaren darf das Gewicht der Knochen in dem angegebenen Gewicht einbegriffen sein;
 - b) bei Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden, das Gewicht der zubereiteten Fische oder Fischteile; außerdem die Zeit der Füllung nach Monat und Jahr, sofern es sich nicht um Ware handelt, die durch Erhitzen haltbar gemacht ist;
 - c) bei kondensierter Milch der Gehalt an Fett und fettfreier Milchtrodensubstanz in Hundertteilen des Gewichts, bei Sahnedauerwaren der Gehalt an Fett in Hundertteilen des Gewichts, bei Milchpulver die Zeit der Herstellung nach Monat und Jahr;
 - d) bei Gemüsedauerwaren und bei Obstdauerwaren, mit Ausnahme von Obstmus, Obstkraut, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsirup, das Gewicht des Gemüses oder Obstes ohne die zugesetzte Flüssigkeit, sofern nicht für die Füllung eine Normaldose (§ 3) verwendet wird;
 - e) bei köchfertigen Suppen in trodener Form, wieviel Teller Suppe daraus hergestellt werden können;
 - f) bei Badpulver die Gewichtsmenge Mehl, zu deren Verarbeitung der Inhalt der Packung auch noch nach der im Verkehr vorauszufehenden Lagerzeit ausreicht;
 - g) bei Volleipulver, wieviel Eiern im Gewicht von je 45 Gramm, bei Eidotterpulver, wieviel Eidottern im Gewicht von je 16 Gramm der Inhalt der Packung entspricht;
 - h) bei Schokolade und Schokoladepulver die Menge der Kakaobestandteile in Hundertteilen des Gewichts;
 - i) bei Kaffee-Ersatzmitteln an Stelle des Gewichts zur Zeit der Füllung das Gewicht der Ware zu dem Zeitpunkt, zu dem sie in den Verkehr gebracht wird.In den unter a, b, d, e, f aufgeführten Fällen bedarf es keiner weiteren Gewichtsangabe.

§ 3

Unter einer $\frac{1}{1}$ -Normaldose ist eine Dose zu verstehen, die, in nicht verschlossenem Zustand gemessen, einen Rauminhalt hat
bei Gemüsedauerwaren von 900 Kubikzentimetern,
bei Obstdauerwaren von 850 Kubikzentimetern.

Neben der $\frac{1}{1}$ -Normaldose werden zugelassen:

$\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{2}$, $5\frac{1}{1}$ -Normal Dosen.

Die Dosen müssen als Normaldosen entsprechend den zugelassenen Größen bezeichnet werden. Sie müssen handelsüblich gefüllt sein und dürfen nicht mehr Flüssigkeit enthalten, als technisch unvermeidbar ist.

§ 4

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten auch für die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel.

§ 5

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1927 in Kraft.

Für die im § 1 der Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren vom 13. Juli 1923 (RGBl. I, S. 728) nicht genannten und für die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel, die bisher den Vorschriften über die äußere Kennzeichnung nicht unterlagen, tritt die Verordnung am 1. April 1928 in Kraft.

Lebensmittel, die im § 1 der Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren vom 13. Juli 1923 (RGBl. I, S. 728) genannt sind, sind bis zum 31. März 1928 auch dann als ausreichend gekennzeichnet anzusehen, wenn sie den bisherigen Kennzeichnungsvorschriften genügen.

Berlin, den 29. September 1927.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft

In Vertretung:

Dr. Hoffmann.

Der Reichsminister des Innern

Im Auftrag:

Dr. Dammann.

III. Verordnung über Honig. Vom 21. März 1930 (RGBl. I, 9)

Auf Grund des § 5, Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:

§ 1

Begriffsbestimmungen

(1) Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektariensäfte oder auch andere, an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende süße Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und dort reifen lassen.

(2) Es wird unterschieden:

1. nach der pflanzlichen Herkunft

a) Blütenhonig: Honig von Blüten (z. B. Akazien-, Eparsette, Heide-, Klee-, Lindenhonig);

b) Honigtauhonig: Honig von anderen Pflanzenteilen (Blatt-, Tannen-, Fichtenhonig);

2. nach der geographischen Herkunft

a) deutscher Honig: Honig, der innerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist, es sei denn, daß die Bienen vorwiegend mit ausländischem Honig gefüttert worden sind (z. B. ostpreussischer Honig, Schwarzwaldhonig, Allgäuhonig);

b) ausländischer Honig: Honig, der außerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist (z. B. ungarischer Honig, Havannahonig, Chilehonig, kalifornischer Honig);

3. nach der Art der Gewinnung

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und verbedelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet;
- b) dunkler Scheibenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils verbedelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet;
- c) Schleuderhonig: mit der Schleuder aus den brutfreien Waben gewonnener Honig;
- d) Tropfhonig, Laufhonig, Senthonig, Lechhonig: aus den brutfreien, zerkleinerten Waben ohne weitere Einwirkung ausgeflossener Honig;
- e) Preßhonig: aus den brutfreien Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;
- f) Seimhonig: aus den brutfreien, nicht eingestampften oder eingestampften Waben durch gelindes Erwärmen und nachfolgendes Pressen gewonnener Honig;

4. nach dem Verwendungszweck

- a) Speisehonig: vollwertiger, zum unmittelbaren Genuß durch Menschen bestimmter und geeigneter Honig;
- b) Badhonig: nicht vollwertiger und deshalb nur als Zusatz zu Badwaren verwendbarer Honig.

(3) Blütenhonig bildet in frischem Zustand eine dickflüssige, durchscheinende Masse, die allmählich mehr oder weniger fest und kristallinisch wird. Seine Farbe wechselt zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb, grünlichgelb und braun, Geruch und Geschmack sind eigenartig, süß und aromatisch, je nach der Herkunft und Gewinnung des Honigs. Die Blütenhonige enthalten neben Fermenten und Pollenkörnern im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 70 bis 80 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), bis zu 5 Hundertteilen Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker), 3 Hundertteile und mehr zuckerfreien Trodenrückstand, darunter organische Säuren, entsprechend 1 bis 4 Säuregraden, 0,3 Hundertteile und mehr Stickstoffverbindungen, ferner dextrinartige Stoffe; sie liefern 0,1 bis 0,35 Hundertteile Asche.

(4) Honigtau- oder Honigtauhonige erstarren nur schwer; sie haben dunklere Farbe und gewürzhaften oder harzigen Geruch und Geschmack. Außer einem höheren Gehalt an dextrinartigen Stoffen weisen sie auch einen höheren Gehalt an Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) auf und liefern mehr Asche (0,4 bis 1,0 Hundertteile) als die Blütenhonige; sie enthalten im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 60 bis 70 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), 5 bis 10 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker).

§ 2

Grundsätze für die Beurteilung

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nr. 1, 2, 3, 4 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Honig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen natürlichen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Honig, der Brut enthält, verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. durch Einstampfen der nicht brutfreien Waben gewonnene Erzeugnisse, auch ausgeschmolzen oder in Mischung mit Honig;
5. Honig, der in starke Gärung übergegangen ist, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;

6. treibender Honig, der einen dem Honig nicht eigenen Geruch oder Geschmack angenommen hat, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;
7. Honig, der so stark erhitzt ist, daß die diastatischen Fermente stark geschwächt oder zerstört sind, oder der angebrannt (karamelisiert) ist, auch in Mischung mit Honig, unbeschadet seiner Verwendung als Badhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

§ 3

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nummern 1, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. durch Bienen aus Zuder oder zuderhaltigen Zubereitungen gewonnene Erzeugnisse, auch in Mischung mit Honig;
2. honigähnliche Zubereitungen, deren Zudergehalt nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, sofern sie nicht als Kunsthonig gekennzeichnet sind und Oxymethylfurfurol enthalten;
3. Honig, dem Säuren, Alkalien, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder mittelbar zugesetzt sind, sofern er nicht als Kunsthonig gekennzeichnet ist und Oxymethylfurfurol enthält;
4. Honig, dem unmittelbar oder mittelbar Wasser zugesetzt ist;
5. Honig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält, ausgenommen unverschnittener Heidehonig, der nicht mehr als 25 Hundertteile Wasser enthält.

§ 4

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt, soweit nicht die Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (RGBl. I, S. 102) anders bestimmt, insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das den Begriffsbestimmungen für Honig (§ 1) nicht entspricht, als Honig oder als eine bestimmte Honigsorte oder mit einer das Wort Honig enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn Honig nach der pflanzlichen oder geographischen Herkunft oder nach der Art der Gewinnung oder nach dem Verwendungszweck entgegen den Begriffsbestimmungen im § 1, Absatz 2, Nr. 1 bis 4 bezeichnet wird;
3. wenn ein vorwiegend durch Fütterung von ausländischem Honig gewonnener Honig als deutscher Honig bezeichnet wird;
4. wenn ein Honig, der nicht vorwiegend aus Nektariensäften stammt, als Blütenhonig bezeichnet wird;
5. wenn ein Honig nach einer Blütenart bezeichnet wird, aus deren Nektariensäften er nicht vorwiegend stammt;
6. wenn im Verkehr mit ausländischem Honig, auch gemischt mit deutschem Honig, der Eindruck erweckt wird, daß es sich um deutschen Honig handelt;
7. wenn im Verkehr mit Honig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung hingewiesen wird;
8. wenn einem bestimmten Honig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird.

§ 5

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Berlin, den 21. März 1930.

Der Reichsminister des Innern:

Severing.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft:

Dietrich.

IV. Verordnung über Kunsthonig. Vom 21. März 1930 (RGBl. I, 9)

Auf Grund des § 5, Nr. 1 a, b, Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:

§ 1

Begriffsbestimmung

(1) Kunsthonig sind aus mehr oder weniger stark invertierter Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) mit oder ohne Verwendung von Stärkezucker oder Stärkesirup hergestellte aromatisierte, meist künstlich gefärbte, in Aussehen, Geruch und Geschmack dem Honig ähnliche Erzeugnisse, die von ihrer Herstellung her organische Nichtzuckerstoffe, Mineralstoffe und Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) sowie stets Oxymethylfurfurol enthalten. Kunsthonig, der unter Verwendung von Stärkezucker oder Stärkesirup hergestellt ist, enthält auch die hieraus stammenden Dextrine.

(2) Kunsthonig sind auch die im § 3, Nr. 2, 3 der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (RGBl. I, S. 101) bezeichneten Erzeugnisse.

(3) Kunsthonig bildet je nach der Art seiner Herstellung eine feste oder dickflüssige Masse, deren Farbe zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb und braungelb wechselt. Flüssiger Kunsthonig wird bei längerem Stehen häufig ganz oder teilweise kristallinisch.

§ 2

Verbote zum Schutze der Gesundheit

(1) Es ist verboten, bei der Herstellung von Kunsthonig andere Säuren als Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure, Kohlenensäure, Ameisensäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure zu verwenden; diese Säuren müssen chemisch rein sein.

(2) Es ist verboten, dem Absatz 1 zuwider hergestellten Kunsthonig in den Verkehr zu bringen.

§ 3

Grundsätze für die Beurteilung

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kunsthonig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Kunsthonig, der verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig oder verdorbenem Kunsthonig zubereiteter Kunsthonig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. Kunsthonig, der in starke Gärung übergegangen ist.

§ 4

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kunsthonig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält;
2. Kunsthonig, der mehr als 30 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) enthält;
3. Kunsthonig, dessen Säuregrad die Zahl 4 übersteigt;
4. Kunsthonig, der mehr als 0,4 Hundertteile Asche liefert;
5. Kunsthonig, bei dessen Herstellung auf 100 Teile des fertigen Erzeugnisses mehr als 20 Teile Stärkezucker oder Stärkesirup oder mehr als 20 Teile von diesen beiden Erzeugnissen zusammen verwendet worden sind.

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das der Begriffsbestimmung für Kunsthonig (§ 1) nicht entspricht, als Kunsthonig oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn ein Kunsthonig nicht durch die ungetrennte, aus Buchstaben von gleicher Größe bestehende Aufschrift „Kunsthonig“ gekennzeichnet ist;
3. wenn die Bezeichnung eines Kunsthonigs das Wort „Honig“ in anderer Verbindung als „Kunsthonig“ enthält oder in anderer Weise auf die Art der Gewinnung von Honig oder auf die pflanzliche Herkunft von Honig hindeutet;
4. wenn ein Kunsthonig unter Zusatz von Honig hergestellt und mit einer Angabe über den Gehalt an Honig versehen ist, sofern nicht der Anteil an Honig in unmittelbarem Zusammenhang mit der in Nr. 2 vorgeschriebenen Bezeichnung „Kunsthonig“ zahlenmäßig richtig angegeben ist;
5. wenn im Verkehr mit Kunsthonig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
6. wenn einem Kunsthonig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird;
7. wenn im Verkehr mit Kunsthonig durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf Bienen, bienenähnliche Insekten, Bienenzucht oder Honiggewinnung hingewiesen wird.

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Berlin, den 21. März 1930.

Der Reichsminister des Innern:
Severing.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft:
Dietrich.

V. Anstalten zur Untersuchung von Honig

1. Bienenwissenschaftliche Lehranstalten

	Leiter:
Institut für Bienenkunde der Preuß. Landw. Hochschule Berlin, Berlin-Dahlem, Lenze-Allee 86	Hochschulprofessor Dr. L. Armbruster
Landesanstalt für Bienenzucht, Erlangen, Bohlenplatz 21	Hochschulprofessor Dr. Zander, Assistenten: Dr. Himmer, Dr. Wohlgemuth Dr. Pfannenmüller
Ostpreußische Interschule (Staatl. anerkannte Versuchs- und Lehranstalt), Korschen/Ostpreußen.	Dr. Ewenius
Versuchs- und Lehranstalt für Bienenzucht der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern, Stettin, Kredower Straße 41	Hochschulprofessor Dr. Koch
Hannoversches Institut für Bienenforschung und bienenwirtschaftliche Betriebslehre, Celle/Hannover, Im Französischen Garten	Fr. Th. Otto
Schleswig-Holsteinische Interschule (Staatl. anerkannte Versuchs- und Lehranstalt für Bienenzucht), Bad Segeberg/Holstein, Burgfeldstr. 41	

Versuchs- und Lehranstalt für Bienenzucht (Anstalt der der Landwirtschaftskammer für die Provinz West- falen), Münster/Westfalen, Südstr. 76	Dr. Beder
Lehr- und Versuchsanstalt für Bienenzucht bei dem Zoologischen Institut der Universität Marburg, Mar- burg/Lahn	Dr. Freudenstein
Rheinische Lehr- und Versuchsanstalt für Bienenzucht, Mayen/Rheinland	Dr. Goetze
Institut für Bienenkunde, Freiburg im Breisgau	Prof. Dr. Geinitz
Lehr- und Versuchsimlerei und Untersuchungsstelle für Bienenkrankheiten am Institut für Pflanzenkrank- heiten der landwirtschaftl. Versuchs- und Forschungs- anstalten, Landsberg a. d. Warthe, Theaterstr. 25	
Tierzuchtinstitut der Landw. Hochschule, Hohenheim/ Stuttgart	Dr. Kösch

II. Verzeichnis der an der polizeilichen Lebensmittelkontrolle beteiligten Anstalten

Preußen: Städtische Untersuchungsämter zu Aachen, Altona, Barmen,
 Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleischbeschau-
 stelle zu Bentheim, Staat-
 liche Anstalt zur Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel zu Berlin, Unter-
 suchungsamt des Kreises Teltow zu Berlin-Lichterfelde, Staatliches hygienisches
 Institut zu Beuthen, Städtische Untersuchungsämter zu Bielefeld, Bochum,
 Bonn, Versuchsstation der Landwirtschaftskammer zu Bonn, Städtisches Unter-
 suchungsamt zu Breslau, Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleischbeschau-
 stelle zu Cleve, Städtisches Untersuchungsamt zu Dortmund, Kreisuntersuchungs-
 amt zu Dortmund, Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleischbeschau-
 stelle zu Duisburg-Ruhrort, Städtische Untersuchungsämter zu Duisburg, Düren,
 Düsseldorf, Kreisuntersuchungsamt zu Düsseldorf, Städtische Untersuchungs-
 ämter zu Elberfeld, Emden, Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleisch-
 beschaustelle zu Emmerich, Städtisches Untersuchungsamt zu Erfurt, Kreisunter-
 suchungsamt zu Eschweiler, Städtisches Untersuchungsamt zu Essen, Private Unter-
 suchungsstelle zu Flensburg, Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleisch-
 beschaustelle zu Frankfurt a. M., Städtische Untersuchungsämter zu Frank-
 furt a. M. und zu Frankfurt a. O., Kreisuntersuchungsamt zu Gelsenkirchen,
 Städtisches Untersuchungsamt zu Glatz, Chemische Abteilung der staatlichen Aus-
 landsfleischbeschaustelle zu Goch, Städtische Untersuchungsämter zu Görlitz, Hagen
 i. W., Halberstadt, Halle a. S., Hygienisches Institut der Universität zu Halle,
 Städtische Untersuchungsämter zu Hamm, Hannover, Private Untersuchungsstelle
 zu Hanau, Kreisuntersuchungsamt zu Harburg a. E., Versuchsstationen der Land-
 wirtschaftskammern zu Harleshausen bei Kassel, Hildesheim, des Landwirt-
 schaftlichen Zentralvereins zu Insterburg, Kreisuntersuchungsamt zu Kalden-
 kirchen, Städtisches Untersuchungsamt zu Kassel, Kreisuntersuchungsamt zu Kiel,
 Städtische Untersuchungsämter zu Koblenz, Köln, Köln-Mülheim, Versuchs-
 stationen der Landwirtschaftskammern zu Königsberg, Köslin, Städtische Unter-
 suchungsämter zu Kottbus, Krefeld, Kreisuntersuchungsamt zu Kreuznach,
 Staatliches Hygienisches Institut zu Landsberg a. W., Städtische Untersuchungs-
 ämter zu Liegnitz, Lüdenscheid, Magdeburg, Merseburg, München-
 Gladbach, Kreisuntersuchungsamt zu Moers, Städtisches Untersuchungsamt zu
 Mülheim (Ruhr), Versuchsstation der Landwirtschaftskammer zu Münster i. W.,
 Kreisuntersuchungsamt zu Neuß, Städtisches Untersuchungsamt zu Oberhausen
 (Rheinland), Kreisuntersuchungsamt zu Opladen, Städtische Untersuchungsämter
 zu Osnabrück, Paderborn, Kreisuntersuchungsamt zu Reddinghausen,
 Städtische Untersuchungsämter zu Reichenbach i. Schl., Remscheid, Rhendt,

Kreisuntersuchungsämter zu Saarbrücken, Siegen, Solingen, Chemische Abteilung der staatlichen Auslandsfleischbeschaustelle zu Stettin, Untersuchungsamt des Zweverbandes für den Regierungsbezirk Stralsund zu Stralsund, Städtische Untersuchungsämter zu Tilsit, Trier, Kreisuntersuchungsamt zu Bohwinkel, Städtische Untersuchungsämter zu Waldenburg, Wesermünde, Kreisuntersuchungsamt zu Witten.

Bayern: Staatliche Untersuchungsanstalten zu Erlangen, München, Würzburg, Städtische Untersuchungsanstalten zu Augsburg, Ludwigshafen a. Rh., Nürnberg, Regensburg, Landwirtschaftliche Kreisversuchsstation zu Speyer.

Sachsen: Staatliche Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden, Staatliche Untersuchungsanstalt zu Leipzig, Städtische Untersuchungsämter zu Chemnitz, Dresden, Leipzig, Private Untersuchungsstellen zu Bautzen, je zwei in Dresden und Leipzig, je eine in Chemnitz, Plauen, Zittau, Zwickau.

Württemberg: Landesuntersuchungsamt in Stuttgart, Chemische Anstalt des Landesgewerbeamtes in Stuttgart, Hygienisches Institut der Universität zu Tübingen, Städtische Anstalten zu Reutlingen, Stuttgart, Ulm, Private Stellen zu Heidenheim, Heilbronn, Göppingen.

Baden: Staatliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Technischen Hochschule zu Karlsruhe, Städtische Untersuchungsanstalten zu Freiburg i. Br., Konstanz, Mannheim, Offenburg, Pforzheim, Private Stellen zu Baden-Baden, Heidelberg, Lahr, Waldshut, Weinheim.

Hessen: Chemische Untersuchungsämter für die Provinzen Starkenburg zu Darmstadt (staatlich), Oberhessen zu Gießen (Provinzialanstalt), Rheinhessen zu Mainz (desgl.), Städtische Untersuchungsämter zu Offenbach a. M. und Worms.

Thüringen: Staatliches Nahrungsmitteluntersuchungsamt zu Jena, Kreisuntersuchungsämter zu Altenburg und Gotha.

Mecklenburg-Schwerin und -Strelitz: Landeslebensmitteluntersuchungsanstalt zu Rostock.

Braunschweig: Staatliche Nahrungsmitteluntersuchungsstelle an der Technischen Hochschule zu Braunschweig.

Anhalt: Staatliche Landwirtschaftliche Versuchsstation zu Bernburg, Chemische Abteilung des Staatlichen bakteriologischen Instituts zu Dessau, Städtisches Untersuchungsamt zu Dessau, Private Untersuchungsstelle zu Dessau.

Oldenburg: Städtische Lebensmitteluntersuchungsanstalt zu Oldenburg.

Hamburg: Hygienisches Staatsinstitut. Für Honig zuständig Professor Dr. Rottbohm.

Bremen: Chemisches Staatslaboratorium.

Lübeck: Staatliches Untersuchungsamt.

VI. Gesetzliche Bestimmungen in Österreich

Verkehr mit Honig und Kunsthonig. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministern vom 28. Oktober 1930 (Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich vom 6. November 1930, 93. Stück, S. 1449, Nr. 315).

Auf Grund des § 32 des Bundesgesetzes vom 26. September 1923 BGBl. Nr. 531 gegen den unlauteren Wettbewerb wird verordnet:

§ 1

(1) Honig, der aus dem Auslande in das Bundesgebiet eingeführt wird, darf nur unter der Bezeichnung „Ausländischer Honig“ oder mit der näheren Bezeichnung des Ursprungslandes gewerbsmäßig verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gesetzt werden.

(2) Eine Mischung von ausländischem und inländischem Honig darf nur unter der

Bezeichnung „Mischhonig“ in Verbindung mit dem Worte „ausländisch“ oder in Verbindung mit der näheren Bezeichnung des ausländischen Ursprungslandes gewerbsmäßig verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gesetzt werden.

§ 2

Honig, der durch Bienen aus Zuder oder zuderhaltigen Zubereitungen gewonnen wurde, sowie Honig, der mit solchem Honig vermischt wurde, darf, wenn er mehr als 10% Saccharose enthält, nur unter der Bezeichnung „Zuderfütterungshonig“, und Honig, der auf 70° C und darüber erhitzt wurde, so daß die Fermente und aromatischen Bestandteile zerstört wurden, sowie Honig, der mit solchem Honig vermischt wurde, darf nur unter der Bezeichnung „Überhitzter Honig“ gewerbsmäßig verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gesetzt werden.

§ 3

(1) Nachahmungen von Honig, das sind zuderhaltige Erzeugnisse, die in Aussehen und Konsistenz dem Honig ähnlich sind, sowie Mischungen von Honig und einer solchen Nachahmung dürfen nur unter der Bezeichnung „Kunsthonig“ oder je nach ihrer Art unter Bezeichnungen wie „Tafelsirup“ u. dgl. gewerbsmäßig verkauft, feilgehalten oder sonst in den Verkehr gesetzt werden.

(2) Bei der Bezeichnung ist jede andere Zusammensetzung mit dem Worte „Honig“, wie „Honigbutter“, „Ambrosiahonig“, „Nektarhonig“ u. dgl., sowie jeder Hinweis auf eine pflanzliche Gewinnung oder eine besondere diätische Wirkung und jeder Hinweis durch Umhüllungen, Bezeichnungen, Anpreisungen in Wort und Bild auf Bienen, bienenähnliche Insekten, Bienenzucht oder Honiggewinnung verboten. Diese Bestimmungen finden sinngemäß auch auf die unter Verwendung solcher Nachahmungen von Honig erzeugten Waren, wie Honigzuckerl, Honigtuchen u. dgl. Anwendung.

(3) Bei Mischungen von Honig und einer Nachahmung darf die Bezeichnung keinen Hinweis auf den Zusatz von Honig enthalten.

§ 4

Die in den §§ 1 bis 3 vorgeschriebenen Bezeichnungen müssen auf den Gefäßen, in denen Honig oder eine Nachahmung gewerbsmäßig verkauft, feilgehalten oder sonst in Verkehr gesetzt wird, sowie auf den Umhüllungen und Verpackungen unauslöschlich, deutlich sichtbar und in ungetrenntem Zusammenhange angebracht sein und aus Buchstaben von gleicher Größe, die mindestens 2 cm zu betragen hat, bestehen.

§ 5

Auf Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften der §§ 1 bis 4 finden die Bestimmungen der §§ 33 und 34 des Bundesgesetzes vom 26. September 1923, BGBl. Nr. 531, gegen den unlauteren Wettbewerb Anwendung.

§ 6

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1931 in Kraft.

VII.

Neue Bestimmungen des Reichskommissars für Preisüberwachung

1.

„Verordnung über den Kleinverkauf von Bienenhonig vom 8. Juni 1933 (RGBl. I, Nr. 64)“

Auf Grund der §§ 1, 3, 4 und 7 der Verordnung über die Befugnisse des Reichskommissars für Preisüberwachung vom 8. Dezember 1931 (RGBl. I, S. 747) wird hiermit verordnet:

§ 1

Bei dem Kleinverkauf von Bienenhonig in Behältnissen oder vorbereiteten Packungen ist auf diesen der Inhalt in Kilogramm oder Gramm, der Verkaufspreis dieser Menge ohne Verpackung, der sich aus diesen Angaben errechnete Preis je Pfund der Ware und der Preis des Behältnisses oder der Verpackung anzugeben.

§ 2

Die nach § 1 vorgeschriebenen Angaben müssen von außen und auf der Vorderseite der Packung oder des Behältnisses sichtbar sein und in einheitlicher Schrift von gleicher Schriftgröße räumlich zusammenhängend erfolgen. Die Schriftgröße muß mindestens 6 mm betragen. Die Angaben sind in jeder Art (Stempelaufdruck, Tintenaufschrift, auch auf besonderer Klebmarke) zulässig.

§ 3

Die Verordnung gilt nicht für Behältnisse oder Verpackungen mit einem Inhalt von weniger als 50 Gramm.

§ 4

Die Verordnung tritt am 1. Juli 1933 in Kraft.

Berlin, den 8. Juni 1933.

Diese Verordnung lehnt sich eng an eine Verordnung zur Regelung der Bezeichnung der Inhalts- und Pfundpreise für Kaffee an.

Diese Verordnung macht jede Irreführung des Publikums durch die Unsitte, Honig in Glasgrößen anzubieten, die von der normalen Einteilung des Kilogramms abweichen, unmöglich. Auf jedem Glas steht in Zukunft neben dem Inhaltspreis der Pfundpreis. Die Verordnung ist daher von der gesamten deutschen Bienenwirtschaft mit großer Freude zu begrüßen, auch wenn sie zunächst für die Übergangszeit einige Unbequemlichkeiten mit sich bringt. Die Gewährstreifen des Deutschen Imkerbundes werden der Verordnung angepaßt. Solange das noch nicht geschehen ist, müssen die Förderungsstellen und Imker, die Honig in unserem Einheitsglas abgeben, die Vorschriften der Verordnung durch Aufschrift auf einer besonderen Klebmarke (gewöhnliches Etikett) erfüllen.

Die Schaffung einer solchen Klebmarke für die Übergangszeit ist geplant.

Klebmarke:

Inhalt:
Inhaltspreis ohne Glas: RM.
Somit Pfundpreis: RM.
Preis des Glases: RM.

„Verordnung über das Verbot der Festsetzung von Mindestpreisen, Mindesthandelspreisen und Mindestzuschlägen im Handel mit Lebensmitteln durch Verbände oder Vereinigungen vom 13. Juni 1933

Auf Grund der §§ 1, 4 und 7 der Verordnung über die Befugnisse des Reichskommissars für Preisüberwachung vom 8. Dezember 1931 (RGBl. I, S. 747) wird hiermit verordnet:

§ 1

(1) Im Handel mit Lebensmitteln dürfen Verbände und Vereinigungen Mindestpreise, Mindesthandelspreisen und Mindestzuschläge jeglicher Art nur mit Genehmigung der Preisüberwachungsbehörden (§ 2) verabreden oder festsetzen. Verabredungen oder Festsetzungen, die nach Inkrafttreten der Verordnung ohne eine solche Genehmigung getroffen werden, sind nichtig.

(2) Verabredungen oder Festsetzungen, die nach dem 31. Mai 1933, aber vor dem

Inkrafttreten der Verordnung getroffen worden sind, werden mit Ablauf des Juni 1933 nichtig, wenn sie nicht bis dahin genehmigt worden sind.

§ 2

Die Genehmigung für die im § 1 genannten Verabredungen oder Festsetzungen erteilen, wenn sie für das Reichsgebiet gelten sollen, der Reichskommissar für Preisüberwachung, sonst die obersten Landesbehörden oder nach deren Anweisung die mit der Preisüberwachung beauftragten Bezirksbehörden.

§ 3

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des § 1, Abs. 1 werden mit Gefängnis und Geldstrafe oder einer dieser Strafen bestraft. Einer Zuwiderhandlung ist gleichzuachten, daß die Vorschrift des § 1 umgangen wird, namentlich dadurch, daß ein gesellschaftlicher Druck ausgeübt oder eine Person verächtlich gemacht wird.

§ 4

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft."

Polizeiverordnung über die öffentliche Ankündigung oder Anpreisung von Mitteln oder Verfahren, die zur Verhütung, Vinderung oder Heilung von Menschen- oder Tierkrankheiten bestimmt sind. Vom 2. Juni 1933. (Preuß. Gesetzsammlung 1933, Nr. 41, Seite 215.)

Auf Grund des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 1. Juni 1931 (Gesetzsamml. S. 77) wird für den Umfang des Preussischen Staatsgebiets folgendes verordnet:

§ 1.

Die öffentliche Ankündigung oder Anpreisung von Gegenständen, Vorrichtungen, Verfahren oder Mitteln, die zur Verhütung, Vinderung oder Heilung von Menschen- oder Tierkrankheiten bestimmt sind, ist verboten:

1. wenn den Gegenständen, Vorrichtungen, Verfahren oder Mitteln besondere, über ihren wahren Wert hinausgehende Wirkungen beigelegt werden, oder
2. wenn die Art der Ankündigung oder Anpreisung geeignet ist irrezuführen, oder
3. wenn die Gegenstände, Vorrichtungen, Verfahren oder Mittel ihrer Beschaffenheit nach geeignet sind, die Gesundheit zu schädigen, oder
4. wenn Mittel empfohlen werden, welche nur auf ärztliche, beim Gebrauch für Tiere nur auf tierärztliche Anweisung verabfolgt werden dürfen.

§ 2.

Der öffentlichen Ankündigung oder Anpreisung der im § 1 bezeichneten Gegenstände, Vorrichtungen, Verfahren oder Mittel steht es gleich, wenn in öffentlichen Ankündigungen auf Druckschriften oder sonstige Mitteilungen verwiesen wird, die eine Ankündigung oder Anpreisung dieser Gegenstände, Vorrichtungen, Verfahren oder Mittel enthalten.

§ 3.

Für jeden Fall der Nichtbefolgung dieser Polizeiverordnung wird hiermit die Festsetzung eines Zwangsgeldes bis zu 150 RM., im Nichtbeitreibungsfall die Festsetzung von Zwangshaft bis zu zwei Wochen angedroht.

§ 4.

Die Polizeiverordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Gleichzeitig verlieren alle denselben Gegenstand behandelnden Polizeiverordnungen nachgeordneter Behörden ihre Gültigkeit, soweit sie sich nicht auf den Verkehr mit bestimmten, in Listen aufgeführten Geheimmitteln und ähnlichen Arzneimitteln beziehen.

Berlin, den 2. Juni 1933.

Der Preussische Minister des Innern.

In Vertretung: Grauert.

