

# HOCHWERTIGER HONIG

## DARAN ERKENNEN SIE QUALITÄT



### GERINGER WASSERGEHALT

Je weniger Wasser ein Honig enthält, desto hochwertiger ist er. Ab einem Wassergehalt von 20 % beginnt der Honig zu gären. Einem Honig mit hohem Wasseranteil erkennen Sie an der Phasentrennung, die nach einer längeren Lagerzeit auftritt: Dabei setzt sich eine flüssige Schicht oben im Glas ab.

### AUSBLÜHENDER ZUCKER

Nach längerer Lagerung bildet sich oft eine weiße Schicht an der Innenseite des Honigglases. Das zeugt nicht von der niedrigen, sondern von der hohen Qualität des Honigs: Die Glukosekristalle beweisen den niedrigen Wassergehalt, denn an die Stelle des verdunsteten Wassers ist Luft eingedrungen und umgibt einen Teil der Glukosekristalle.



### KEINE ZUSATZSTOFFE

Reiner Honig hat nur eine Zutat: Honig. In Deutschland dürfen dem Honig keine Zusatzstoffe beigelegt werden ohne diese auf dem Etikett erkenntlich zu machen. Honige minderer Qualität sind jedoch häufig mit minderwertigen Stoffen wie z.B. Glukosesirup versetzt, um den Honig zu strecken und die natürliche Kristallisierung zu vermeiden.

### VERÄNDERNDE KONSISTENZ

Honig ist anfangs immer klar und flüssig und beginnt nach und nach zu kristallisieren. Das Kandieren ist ein natürlicher Vorgang, der mit der Zuckerzusammensetzung und dem Wassergehalt im Honig zusammenhängt. Der Akazienhonig bleibt überdurchschnittlich lange flüssig.

Um zu starkes Kristallisieren zu vermeiden, rühren viele Imker ihren Honig vor dem Abfüllen, wodurch das zu schnelle Hartwerden verhindert wird. Bleibt der Honig über einen langen Zeitraum flüssig, enthält er höchstwahrscheinlich Zusatzstoffe oder wurde stark erhitzt.



### DUNKLE, KÜHLE LAGERUNG

Honig sollte dunkel, trocken und kühl gelagert und zudem in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden: Bei hoher Luftfeuchtigkeit nimmt Honig das Wasser aus der Luft auf, woraufhin sich der Wassergehalt erhöht. Ist der Honig länger warmen Temperaturen oder Sonnenstrahlung ausgesetzt, verliert er seine positiven Eigenschaften.

### TÄUSCHENDE BEGRIFFE

Auslobungen wie Auslese, kaltgeschleudert, wabenecht oder Raw Honey versprechen die herausragende Qualität des Honigs, den sie bewerben, sind jedoch meist Unfug.

#### KALTGESCHLEUDERT

Diese Bezeichnung ist zwar nicht inkorrekt, aber auch kein Qualitätsmerkmal, da jeder Honig kaltgeschleudert wird. Der Grund, warum es kein Warmschleuder-Verfahren gibt, liegt auf der Hand: Das Wachs der Waben würde bei Erwärmung während des Schleuderns schmelzen.

#### RAW HONEY

Der „Rohe Honig“ ist vor allem auf dem amerikanischen Markt als unverarbeiteter Honig bekannt. Da nach deutschen Vorschriften allerdings jeder Honig „roh“ sein muss, verliert die Aufschrift „Raw Honey“ für den deutschen Konsumenten seine Bedeutung. In Amerika hingegen wird Honig häufig gefiltert und pasteurisiert.



### ACHTUNG BEI IMPORTHONIG

Etwa 1/5 des in Deutschland gekauften Honigs wird auch hier erzeugt. Laut der Honigverordnung muss das Herkunftsland auf der Verpackung angegeben werden. Honigmischungen, die aus mehreren Ländern stammen, können aber auch die Aufschrift „Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern“ tragen.

Beim Kauf von importiertem Honig gilt zusätzliche Vorsicht: Nach der Ankunft wird Importhonig oft erhitzt, damit der hart gewordene Honig aus den Transportfässern in Gläser abgefüllt werden kann. Wird Honig über 40 °C erhitzt, vermindert sich seine Qualität stark.

### DER DEUTSCHE IMKERBUND

Der Deutsche Imkerbund bürgt mit seinem Siegel für geprüfte Betriebe, die besonderen Qualitätsstandards entsprechen. Diese sind, neben bestimmten Vorschriften zur art- und wessengerechten Haltung der Bienen,

- die Herkunft des Honigs aus Deutschland,
- ein maximaler Wassergehalt von 18 % (Heidehonig 20 %),
- keinerlei artfremde Bestandteile im Honig.

Erkennbar sind die geprüften Honige am originalen Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes. Verbände wie Demeter, Bioland und Naturland haben ähnliche Vorschriften.



### WAS IST BIO-HONIG

Das Bio-Zertifikat für Honig bezieht sich auf die Bienenhaltung, nicht auf die Bienenweide. Das bedeutet, dass der Nektar nicht zwangsläufig von biologisch bewirtschafteten Flächen stammt. Dies ist ohnehin nur schwer umsetzbar, da sich der Bienenflug nicht kontrollieren lässt. Bei einem Flugkreis von ca. 3000 Hektar können die biologisch-landwirtschaftlichen Parameter nur bedingt eingehalten werden.

Beim Kauf von Bio-Honig wird Ihnen daher vor allem garantiert, dass der Honig von glücklichen Bienen kommt. Bio-Imkereien werden diesbezüglich verhältnismäßig oft überprüft.

### WAS IST SORTENHONIG

Bienen sind „blütenstet“, was bedeutet, dass sie die gleiche Nektarquelle anfliegen, solange diese ergiebig ist. Blüten nun die entsprechenden Pflanzen in großen Mengen, produzieren die Bienen Sortenhonige.

Völlig reine Sortenhonige gibt es kaum. Gemäß der deutschen Honigverordnung darf der Honig die Bezeichnung einer bestimmten Sorte tragen, wenn er 60 % Nektar-Anteil der angegebenen Sorte enthält.

Demnach können Honige der gleichen Sorte sehr unterschiedlich schmecken, da sie große Anteile von sortenfremdem Nektar enthalten können.

