



Kleine Warenkunde über Bienenhonig

I. Geschichte

Bienenhonig ist eines der ältesten, wenn nicht sogar das älteste Nahrungsmittel der Welt. Noch ehe der Mensch auf unserem Erdball erschien, war die Biene schon lange da. Bernsteinfunde sowohl in Mexiko als auch in Jütland brachten es an den Tag: Bereits vor 35 Millionen Jahren lebten Bienen auf unserem Erdball, die in ihrem Körperbau genau mit den heutigen Honigbienen übereinstimmten.

Bald entdeckte der Mensch den Genuss und gesundheitlichen Wert des Honigs. Dies beweisen schon die Keilschrift-Bibliotheken der Sumerer - der ersten Hochkultur der Weltgeschichte, 3. Jahrtausend vor Christus -, bei denen Honig nicht nur in Liedern und Gedichten breiten Raum fand, sondern auch als Heilmittel in einer auf Tontafeln angefertigten Rezeptursammlung erwähnt wird.

Ob Babylonier, Hethiter, Ägypter, Griechen oder Römer, alle bedeutenden Kulturen der Menschheitsgeschichte, so beweisen zahlreiche Überlieferungen, schätzten Honig als schmackhaftes Genussmittel und reines, gesundes Heilmittel.

Die systematische Honiggewinnung wurde in den Menschheits-Kulturen schon frühzeitig gepflegt. Zunächst als Zeidlererei, d. h. die pflegliche Honiggewinnung von wilden Bienenvölkern; dann als Imkerei durch die Domestizierung der Bienen in Stöcken und Körben. Man lernte, dass die Bienen dortbleiben, wo man ihre Bienenkönigin ansiedelte. Man lernte, ihnen genug Honig zum Überleben zu lassen.

Für lange Zeit war Honig der einzige Süßstoff und deshalb wertvolles Handelsgut. Honig galt als königlicher Genuss, den nur Privilegierte genießen konnten und durften.

Schließlich spricht die Bibel auch im 2. Buch Moses von Palästina als von einem Land, "... wo Milch und Honig fließen ...".

II. Gesetzliche Definition

Im Jahre 1930 wurde vom deutschen Gesetzgeber die erste "Honigverordnung" erlassen, die gleichzeitig die erste Verordnung für das Nahrungsmittel "Honig" in der Welt war. Hiermit sollte den artspezifischen Eigenschaften des Produktes Rechnung getragen werden, und gleichzeitig sollte verhindert werden, dass verfälschter Honig in den Verkehr gelangt.

Diese erste Verordnung wurde 1976 überarbeitet und um analytische Richtwerte ergänzt, die die Honigqualität anhand von ausgewählten Qualitätsparametern eindeutiger beschreiben sollten. Zudem wurde der Begriff "Kunsthonig" aus der Verordnung gestrichen. Dieser nicht von Bienen erzeugte Ersatzstoff muss seit 1976 als "Invert-Zucker-Creme" deklariert werden.

Im Rahmen der internationalen Harmonisierung von Produktstandards wurde von der Europäischen Kommission die Europäische Honigrichtlinie vom 20. Dezember 2001 verabschiedet. Mit der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 wurde diese Richtlinie über Honig in Deutsches Recht umgesetzt und ist seit dem 1. August 2004 gültig.

Die Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004 definiert Honig wie folgt:

"Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen.

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von nahezu farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder teilweise bis durchgehend kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von der jeweiligen botanischen Herkunft bestimmt."

Neben einigen Angleichungen an den international auch angewendeten "Codex Alimentarius" für Honig, wurden im Übrigen zwei Neuerungen in die Honigverordnung aufgenommen, die die Kennzeichnung von Honig betreffen: Demnach sind bei Honig Angaben über die Herkunft und die Haltbarkeit zu machen. Die Herkunftsbezeichnungen sind durch die EU-Honigverordnung wortwörtlich vorgeschrieben. Diese Richtlinie schreibt die Formulierungen vor: "Mischung von Honig aus EU-Ländern", wenn der Honig aus EU-Ländern stammt, bzw. "Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern", wenn der Honig aus Nicht-EU-Ländern stammt, oder "Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern", wenn er sowohl aus EU-Ländern als auch aus außereuropäischen Ländern stammt.

Hinsichtlich der Haltbarkeit von Honig ist anzumerken, dass Honig kein verderbliches Lebensmittel ist. Es wurden sogar Honige als Grabbeigaben in den ägyptischen Pyramiden von 3.200 v. Chr. gefunden, die heute noch genießbar sind. Allerdings verliert der Honig bei langer und unsachgemäßer Lagerung einen Teil seiner wertgebenden Inhaltsstoffe. Er bleibt jedoch über viele Jahre genießbar, wenn er dunkel, luftdicht verschlossen und unter 20 °C lagert. Da aber nach der Kennzeichnungsverordnung, der fast alle Lebensmittel unterliegen, zur Mindesthaltbarkeitsdauer Angaben erfolgen müssen, geben die Anbieter von Honig in der Regel eine Haltbarkeitsdauer zwischen 1 und 2 Jahren an.

III. Die Honigerzeugung durch die Biene

Die Biene saugt mit ihrem langen Rüssel den Nektar oder Honigtau in eine kleine Blase (Honigblase) ein und kehrt nach der Füllung zum Bienenstock zurück. Die Honigblase fasst ca. 50 bis 60 mg Nektar.

Für 1 kg Honig sind bis zu 40.000 Flüge in 15.000 Arbeitsstunden nötig. So müssen z. B. 1,6 Mio. Akazienblüten oder sogar 6 Mio. einzelne Kleeblüten angeflogen werden. Die Strecke, die die Bienen hierbei zurücklegen, würde mehr als fünfmal um die Erde reichen! Darum versuchen die Imker, es den Bienen leichter zu machen und bringen die Stöcke so nah wie möglich an die Sammelgebiete, etwa in die Obstplantagen und Wälder, an blühende Felder oder in die Heide.

Die Bienen geben den Inhalt ihrer Honigblase bei der Heimkehr in den Bienenstock sozusagen von Mund zu Mund an andere Bienen ab, die ihn zu den einzelnen Wabenzellen bringen und dort entleeren. Andere Mitglieder des Bienenvolkes wiederum tragen den Nektar laufend von einer Wabenzelle in eine andere um, indem sie den Nektar einsaugen und an anderer Stelle wieder ausstoßen. Durch diesen wiederholten Vorgang wird der Nektar bzw. Honigtau nach und nach in Honig umgewandelt, indem die Biene ihr Kopfdrüsensekret hinzufügt, das wichtige Fermente enthält.

Im Bienenstock herrscht eine Temperatur von ca. 33°C. Durch rhythmische Flügelschläge der Bienen wird zusätzlich ein Luftstrom erzeugt, der den Honig nach und nach reifen lässt, indem der ursprüngliche Wassergehalt des Nektars von ca. 80 % auf 16 bis 19 % gesenkt wird.

Sobald der Honig "reif" ist, verschließen die Bienen die Waben mit einem luftdichten Wachsdeckel. Für den Imker ist dies das Zeichen, dass der Umwandlungsprozess von Nektar bzw. Honigtau in Honig beendet ist.

Zur Honiggewinnung entdeckt der Imker dann die verschlossenen Wabenzellen, d. h. er schneidet oder schabt die Wachsdeckel ab, schleudert den Honig mittels einer Zentrifuge heraus und lässt den Honig durch ein Sieb laufen, um ihn von winzigen Pflanzenfaser-Teilen und Wachspartikeln zu reinigen.

IV. Honig-Arten

Eine Biene, die ausfliegt und von dem sammelt, was sie findet, bringt unterschiedlichsten Honig ein. Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe kurz erläutert:

1. Blütenhonig - Honigtauhonig

Blütenhonig ist ein Produkt, das aus den Nektarien der Blüten stammt, während Honigtauhonig aus anderen Sekreten der Pflanzen bereitet wird.

Der Begriff "Honigtauhonig" ist allgemein nicht bekannt und soll deshalb hier etwas genauer erklärt werden. Honigtauhonig ist der Überbegriff für Tannen-Honig und Wald-Honig. Die Honigtauhonige sind dunkler in der Farbe und im Allgemeinen kräftiger im Geschmack als die Blütenhonige. Als Honigtau bezeichnet man den Siebröhrensaft der Pflanze sowie die klebrigen und süßen Ausscheidungen dieser aufgenommenen Säfte von Insekten, wie z. B. Blattläusen. Die Bienen sammeln diesen Honigtau auf und verwandeln ihn zu einem besonders würzig schmeckenden Honig.

Stammt der Honigtauhonig von Rottannen, Fichten oder Weißtannen, so wird er als Tannen-Honig bezeichnet; stammt der Honig überwiegend von Laubbäumen, so wird er als Wald-Honig bezeichnet.

2. Nektar und Honigtau und damit die Flora bestimmen die Qualität

Die Definition der Honigverordnung und die Unterscheidung der Honigbezeichnungen nach den Ausgangsstoffen Blütennektar und Honigtau weisen bereits darauf hin, dass diese beiden Ausgangsstoffe die Grundlage für die Honigqualität bilden. Somit bestimmen die von den Bienen beflogenen Pflanzen die Farbe eines Honigs, seinen Geschmack, das Aroma und die Konsistenz. Auch die chemische Zusammensetzung wird hiervon beeinflusst.

Dieser grundsätzliche Zusammenhang zwischen der Pflanze und der Qualität des Honigs muss beachtet werden, wenn man die sehr verschiedenartigen Qualitäten des Honigs begreifen will, um dann als Konsument oder Händler die richtigen Kaufentscheidungen treffen zu können.

So unterschiedlich wie die Flora auf unserem Erdball, so unterschiedlich ist, wenn wir das bisher Gesagte berücksichtigen, folgerichtig auch der Bienenhonig. Es gibt sehr helle bis schwarze Honige; Honige, die von Natur aus lange flüssig bleiben und solche, die bereits acht Tage nach dem Schleudern kristallisieren; Honige, die einen sehr milden Geschmack haben und andere, die wiederum sehr intensiv und streng schmecken können. Auch das Aroma ist sehr unterschiedlich, genau wie die Beschaffenheit des Honigs nach dem Kristallisieren: Er kann hart werden, was der Verbraucher im Allgemeinen nicht schätzt, oder weich und damit streichfähig bleiben.

Die Aufgabe des Honigfachmannes ist es nun, darüber Bescheid zu wissen, welche Honige aus einer bestimmten Region zu einer bestimmten Erntezeit zu erwarten sind.

3. Trachthonige

In manchen Gegenden stehen zu bestimmter Zeit überwiegend ganz bestimmte Pflanzen in Blüte. In diesen Fällen ist es für den Imker möglich, sogenannte Trachthonige zu ernten. Der Imker setzt dann seine Bienenstöcke in diesem speziellen Blütegebiet aus, wobei ihm eine besondere Eigenart der Biene hilft, einen ganz speziellen Honig zu sammeln: Dies ist die sogenannte Trachtstetigkeit der Biene. Die Biene und mit ihr alle Bewohner desselben Bienenstockes befliegen immer wieder dieselbe Blütenart, um hieraus ihren Nektar zu sammeln. Wenn also der Imker seine Bienenstöcke an ein Raps-Feld stellt, so werden alle Bienen die Rapsblüten besuchen und hieraus ihren Nektar saugen. Erst wenn alle Rapsblüten beflogen sind und keinen weiteren Nektar spenden würden, gehen die Bienen auch auf andere Pflanzen in der näheren Umgebung.

Diese wundersame Eigenart der Biene und die in manchen Regionen einheitlich geschlossene Flora bestimmter Pflanzen bringt uns so unterschiedliche Trachthonige, wie Linden-Honig, Akazien-Honig, Heide-Honig, Orangenblüten-Honig, Sonnenblumen-Honig, Raps-Honig, Obstblüten-Honig und Klee-Honig. Als Trachthonige bezeichnet man auch die beiden Honigtauhonige Wald und Tanne.

Entsprechend der Honigverordnung darf ein Honig nach einer bestimmten Blüte als Trachthonig bezeichnet werden, wenn der betreffende Honig überwiegend der genannten Blüte oder Pflanze (Wald und Tanne) entstammt. Dies lässt sich zweifelsfrei durch sensorische Prüfung (Geschmack und Aroma) sowie durch physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale prüfen.

Bei der mikroskopischen Prüfung werden die Pollen, die sich in dem Honig befinden, ausgezählt. Die Biene trägt nämlich beim Befliegen der Blüten Blütenstaub, den sogenannten Pollen, an ihrem behaarten Unterleib mit in den Bienenstock, wodurch sich Pollen auch im Honig in nur unter dem Mikroskop bei 400-facher Vergrößerung sichtbarer Größe befindet. Da sich der Pollen von einer bestimmten Pflanze von dem Pollen einer anderen Pflanze immer unterscheidet, kann der Fachmann erkennen, ob der Honig überwiegend auch tatsächlich von der als Tracht bezeichneten Blüte entstammt, nach der der Honig bezeichnet wird.

Reine Trachthonige gelten als Delikatesse, sind aber auch nicht jedermanns Geschmack. Da diese Honige nur in begrenzten Mengen zu ernten sind, ist ihr Preis in der Regel wesentlich höher als bei sogenannten Vielblütenhonigen.

4. Vielblütenhonige

Über 90 % der geernteten Honige sind Vielblütenhonige. Dies sind Honige aus Erntegebieten, in denen nicht eine einzige bestimmende Blüte dominiert, sondern eine Vielzahl verschiedener Blüten gleichzeitig auftreten und somit die Biene ihre Trachtstetigkeit nicht beweisen kann.

Die Vielblütenhonige werden teilweise als "Frühlingsblütenhonig", "Sommerblütenhonig", "Imkerhonig" oder nur als "Bienenhonig" bezeichnet. Das Qualitätsspektrum dieser Vielblütenhonige ist naturgemäß sehr groß. Wenn Honige aus bestimmten topographischen Regionen kommen, können sie z. B. als "Wiesenblütenhonig" oder "Gebirgsblütenhonig" bezeichnet werden. Auch die territoriale Bezeichnung, wie z. B. "Honig aus Südfrankreich", ist möglich. Diese Bezeichnungen setzen allerdings voraus, dass der Honig ausschließlich Merkmale der angegebenen Herkunft aufweist. Dies lässt sich anhand des Pollenspektrums eindeutig nachweisen.

5. Wabenhonig oder Scheibenhonig

So wird Honig bezeichnet, der sich noch in den brutfreien verdeckelten, d. h. mit Wachs überzogenen, von der Biene selbst gebauten Wabenzellen befindet.

Die moderne Imkerei verwendet heute quadratische Holzbienenkästen. In diese werden Holzrahmen eingehängt, die die Bienen dann als Ausgangspunkt für ihren Wabenbau benutzen. Ein solcher Rahmen hat in etwa die Größe von zwei DIN A4-Seiten.

Sobald der Honig gereift ist, werden aus diesem Rahmen einzelne Stücke herausgeschnitten. Diese Stücke werden entweder einzeln in Cellophan oder Plastikschachteln verpackt und so verkauft. Portionsweise können Wabenstücke auch in Gläser getan und zusätzlich mit flüssigem, ausgeschleudertem Honig aufgefüllt werden.

6. Schleuderhonig

Der Begriff "Schleuderhonig" bezeichnet nicht etwa den Preis des Produktes, sondern kennzeichnet das Gewinnungsverfahren.

Es wird heute fast ausschließlich in der modernen Imkerei angewandt. Hierbei werden die Waben, die sich zwischen den Holzrahmen befinden, zunächst "entdeckelt", d. h. von dem von der Biene überzogenen Wachs befreit. Die nunmehr offenen Waben werden in einer Zentrifugalschleuder vorsichtig ausgeschleudert, wobei der Honig durch die Fliehkraft aus den offenen Waben in den Behälterboden der Schleuder ausläuft. Die Schleudern werden entweder von Hand betrieben oder in größeren Imkereien motorisch.

7. Bio-Honig

Um einen Honig als "Bio-Honig" anbieten zu können, müssen von den Imkern zusätzlich besondere Vorschriften beachtet werden, die sich auf die Bienenhaltung beziehen, wie z. B.:

- Ein biologisch wirtschaftender Imker darf seine Bienenstöcke nur an weitgehend naturbelassenen Standorten aufstellen. Im Umkreis von drei Kilometern dürfen den Bienen nur wilde Pflanzen oder ökologisch angebaute Pflanzen zum Nektarsammeln zur Verfügung stehen.
- Über die Standorte der Bienenstöcke muss der Bio-Imker genau Buch führen.
- Die Bienenkästen müssen aus natürlichen Materialien wie Holz oder Stroh sein.
- Die Mittelwände der Wabenrahmen dürfen nur aus "biologischem" Wachs bestehen.
- Den Bienen müssen für den Winter ausreichend eigene Honigvorräte belassen werden. In Einzelfällen ist im Winter eine Zufütterung von ökologischem Zuckersirup oder Melasse zulässig.

Auf den Geschmack bzw. die Qualität des Honigs hat die Art der Bienenhaltung keinen Einfluss. Diese werden von dem Nektar bestimmt, den die Bienen eintragen. Derzeit werden weltweit deutlich weniger als 10 % der Honige als Bio-Honig geerntet, weil der bürokratische Aufwand vielen Imkern zu hoch ist.

8. Speisehonig

Der Begriff des Speisehonigs ist in der Kennzeichnung wenig gebräuchlich und kennzeichnet vollwertigen Honig, der der Honigverordnung entspricht.

9. Backhonig oder Industrie-Honig

Hierbei handelt es sich um genießbaren, aber nicht mehr vollwertigen Honig, weil er entweder durch unsachgemäße oder zu lange Lagerung Fermente verloren hat. Da die Fermente des Honigs aber beim Erhitzen, also z. B. beim Backen, ohnehin zerstört werden, kann dieser Honig noch durchaus hierfür verwendet werden, zumal er geschmacklich keineswegs beeinträchtigt wird. Aus diesem Grunde wird dieser Honig auch als "Backhonig" oder "Industrie-Honig" bezeichnet, da er z. B. in der Lebkuchen-Industrie verarbeitet wird, bei der durch die Behandlung des Honigs ohnehin die Fermente zerstört werden. Sonstige bedeutende Abnehmer in der weiterverarbeitenden Industrie sind u. a. die Tabak-Industrie, die Kosmetik-Industrie und Hersteller von Baby-Nährmitteln.

V. Behandlung des Honigs im Abfüllbetrieb

1. Vorbemerkung

Neben der richtigen und sorgfältigen Auswahl des Honigs spielt für die Qualität auch die Behandlung im Abfüllbetrieb eine entscheidende Rolle. Hierzu muss man wissen, dass 80 bis 85 % des in Deutschland konsumierten Honigs importiert werden muss, da die eigene deutsche Erzeugung bei weitem nicht den Bedarf decken kann.

Deutschem wie auch ausländischem Honig kann man hervorragende Qualität bescheinigen, sofern er sorgfältig geimkert, schonend gereinigt und werterhaltend abgefüllt wurde. Die Bienen arbeiten nämlich überall in der Welt nach dem gleichen Prinzip!

Da zwischen der Ernte des Honigs im Frühjahr oder Sommer und dem Verbrauch bis zu einem Jahr vergehen kann, wird der Honig nach der Ernte eine gewisse Zeit in größeren Behältnissen vom Imker gelagert, so dass er in der Regel vor der endgültigen Abfüllung in Gläser auskristallisiert ist.

2. Diastase - HMF

Da viele Verbraucher einen klarflüssigen Honig bevorzugen, muss der Honig vor der Abfüllung durch ein langsames Erwärmen verflüssigt werden. Wichtige Inhaltsstoffe des Honigs sind aber wärmeempfindlich. Deshalb muss die Wiederverflüssigung des Honigs mit äußerster Sorgfalt und sehr schonend vorgenommen werden.

Einen Hinweis auf die Sorgfalt bei Lagerung und die werterhaltende Abfüllung geben die Diastase-Zahl (ein wichtiges Ferment im Honig) sowie der Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF) des Honigs. Die Honigverordnung hat diese beiden Werte sehr eng ausgelegt, so dass eine unsachgemäße Behandlung des Honigs diese beiden Werte derart verändern würde, dass der Honig als Speisehonig nicht mehr verkehrsfähig wäre, sondern nur noch als Back- oder Industrie-Honig an die weiterverarbeitende Industrie verkauft werden könnte.

Durch das Erwärmen des Honigs sinkt die Diastase-Zahl, wobei der Gesetzgeber einen Wert von mindestens 8 festgelegt hat. Der HMF-Gehalt hingegen steigt durch das Erwärmen des Honigs. Hier hat der Gesetzgeber den Wert auf höchstens 40 mg/kg begrenzt.

Für einige Honige mit von Natur aus geringem Gehalt an Enzymen (Diastase) sind einige Sonderwerte festgelegt. Da der HMF-Gehalt aber empfindlicher reagiert als die Diastase, wird für solche Honige dann ein äußerst niedriger HMF-Gehalt von 15 mg/kg gefordert.

Der HMF-Wert und die Diastase-Zahl sind ferner die beiden Werte, die von den Lebensmittel-Untersuchungsämtern regelmäßig durch Stichproben kontrolliert werden, da sie eindeutig über die erfolgte Sorgfalt bei der Lagerung und die werterhaltende Abfüllung Auskunft geben.

Von einem Unternehmen, das ausländischen Honig importiert, müssen diese beiden Werte mit besonderer Sorgfalt beachtet werden. Lagert z. B. in den warmen Erntegebieten der Honig vor dem Export zu lange, kann es leicht dazu führen, dass bei Eintreffen der Ernte in Deutschland die gesetzlich geforderten Werte bereits überschritten sind. In solchen Fällen kann der Honig nur noch als Industrie- oder Backhonig weiterverwendet werden.

3. Qualitätskontrolle

Bevor der Honig in die Gläser abgefüllt wird, durchläuft er verschiedene Qualitätskontrollen. Qualitativ hochwertige Honige erhalten Gütesiegel oder eingeprägte Qualitäts-/Kontroll-Nummern und garantieren damit dem Verbraucher, dass alle gesunden Wirkstoffe des Honigs unversehrt aus der Wabe ins Glas gekommen sind.

Als einer der bedeutenden europäischen Importeure und Abfüllbetriebe treiben wir für unsere lückenlose Qualitätskontrolle einen erheblichen Aufwand.

Schon vor dem Versand des Honigs im Ursprungsland werden nach unseren Vorgaben aus allen Gebinden Muster gezogen und von einem unabhängigen Labor in Deutschland auf alle bekannten Qualitätsparameter untersucht. Erst wenn alle Analysendaten vorliegen und einwandfrei ausfallen, wird von uns die Verladung autorisiert.

Jede eingehende Partie wird erneut vollständig bemustert und sensorisch und lebensmittelanalytisch auf Echtheit, Sortenreinheit sowie die in der Honigverordnung vorgeschriebenen Qualitätsparameter geprüft. Außerdem wird jede abfüllfertige Charge vor der Abfüllung im eigenen Labor und Sortenhonige zusätzlich von dem unabhängigen staatlich vereidigten Institut für Honiganalytik (QSI) untersucht und erst zur Abfüllung in Gläser freigegeben, wenn die Analysen einwandfrei ausfallen.

Anschließend erhält jedes Glas während des Abfüllvorganges eine Qualitäts-Kontroll-Nummer, der einwandfreie Analysenzertifikate zugrunde liegen. Es ist somit ausgeschlossen, dass Honige unser Unternehmen verlassen, die der Honigverordnung und dem Lebensmittel-Gesetz nicht entsprechen.

Honig ist nahezu unbegrenzt haltbar. Diese Tatsache erklärt auch, warum es bis zum 01.08.2004 kein Mindest-Haltbarkeitsdatum gab. Dass auch eine Deklaration der Inhaltsstoffe und/oder Zusätze nicht notwendig ist, ergibt sich aus der Honigverordnung. Sie schreibt zwingend vor, dass Honig keinerlei Stoffe zugesetzt oder entzogen werden dürfen. Jegliche Veränderung des reinen Naturproduktes ist verboten.

4. Der cremige Honig

Neben den flüssigen haben in letzter Zeit besonders die cremigen Honige auf dem deutschen Markt an Bedeutung gewonnen.

Hier war "BIHOPHAR WABENQUELL Gebirgs-Blüten-Honig" ein großer Vorreiter, den wir bereits 1962 als ersten Honig auf dem deutschen Markt in cremiger Konsistenz angeboten haben.

Cremige Honige oder solche, die es sein sollen, sehen von außen zunächst ähnlich aus. Entscheidend ist jedoch, dass der Honig nach der Abfüllung auch tatsächlich cremig und damit streichfähig bleibt und nicht etwa hart wird, wie das manchmal der Fall ist. Neben der werterhaltenden Abfüllung spielt auch hierfür besonders die Auswahl der Honige eine Rolle; denn je nach dem Blütennektar bilden die verschiedenen Honige feste oder weichere Kristallgefüge.

5. Der flüssige Honig

Vom flüssigen Honig wiederum verlangt sowohl der Verbraucher als auch der Lebensmittelhandel, dass er möglichst lange flüssig bleibt. Um dieses Ergebnis zu erreichen, bedarf es ebenfalls einer sorgfältigen Auswahl der verwendeten Honige sowie einer sorgfältigen und schonenden Verflüssigung, sofern der Honig bereits kristallisiert ist. Ursache für das Kristallisierungsverhalten des Honigs ist das im Nektar naturgegebene Verhältnis von Trauben- und Fruchtzucker (Glucose und Fructose) zueinander. Ist der Glucose-Anteil höher, z. B. beim Raps-Honig, kristallisiert der Honig schneller aus. Ein Honig bleibt dagegen länger flüssig, wenn der Fructose-Anteil höher liegt, wie z. B. beim Akazien-Honig.

Wichtig ist hierbei allerdings auch der schnelle Umschlag beim Handel und das Verfahren nach dem Prinzip "first in - first out". Denn auch bei sorgfältigster Auswahl und schonender Verflüssigung ist bei dem Naturprodukt "Honig" nach einigen Monaten eine Kristallisation nicht zu verhindern. Wird dieses Prinzip nicht

beachtet und neu angelieferte Ware vor die bereits im Regal befindliche gestellt, darf sich der Handel über das Ergebnis nicht wundern. Grundsätzlich ist jedoch festzuhalten, dass ein kristallisierter Honig nicht etwa verdorben oder ungenießbar geworden ist. Viele Verbraucher wissen, dass dies ein natürlicher Vorgang beim Honig ist und achten diesen Zustand sogar als besonderes Qualitätsmerkmal.

VI. Konsum

1. Verbrauchsentwicklung

Die Deutschen haben mit rd. 1,1 kg Honig pro Jahr den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch in der Welt.

In Deutschland findet man deshalb auch im Durchschnitt die besten Honigqualitäten, das umfangreichste Honigangebot und die modernsten Honigabfüllbetriebe. Die frühzeitige und scharfe Honigverordnung sowie der Wettbewerb moderner Betriebe haben dafür gesorgt, dass dem Verbraucher ein naturreines Produkt zu erschwinglichem Preis angeboten werden kann. Dies stützt den allgemeinen Trend der Hinwendung der Verbraucher zur gesunden Ernährung.

2. Honig als Lebensmittel

Am meisten wird Honig als köstlicher, morgendlicher Brotaufstrich verwendet; ob nun direkt auf das mit Butter bestrichene Brötchen, Toast oder Graubrot oder auch mit einer herrlich frischen Unterlage von Speisequark. Auch eine Grapefruit, Erdbeeren oder das Müsli mit Honig gesüßt, schmecken viel besser als mit weißer Zuckerraffinade. Hier weitere Rezepte anzugeben, würde den Rahmen dieser warenkundlichen Abhandlung sprengen. Bei Interesse empfehlen wir Ihnen einen Besuch unserer Webseite www.bihopfar.de.

Die Rezeptmöglichkeiten sind vielfältig und unzählig. Eines sei nur gesagt: Honig ist nicht nur süß und deshalb Zuckerersatz, sondern Honig hat den entscheidenden Vorteil, dass er vom Körper leicht und schnell aufgenommen wird; er bringt schnell frische Energie.

3. Honig als Heilmittel

Honig hat einen besonders hohen ernährungsphysiologischen Wert durch die Vielzahl seiner Inhaltsstoffe. Neben Frucht- und Traubenzucker wurden bisher über 180 natürliche Substanzen im Honig nachgewiesen, die die biologischen Abläufe steuern und den Stoffwechsel unterstützen, darunter Mineralien und Spurenelemente, Inhibine, Fermente, Aminosäuren, Acetylcholin, Vitamine, Pollen und Aromastoffe.

Die Heilkräfte des Honigs kannte man schon im Altertum. Der griechische Arzt Hippokrates verordnete Honig bei vielen Krankheiten. In der heutigen Naturheilkunde wird Honig bei Erkältungskrankheiten sowie zur Wundbehandlung, um Infektionen vorzubeugen, empfohlen. Jeder weiß, dass warme Milch mit Honig ein altbewährtes Hausmittel bei Halsentzündungen ist. Die Wirksamkeit des Honigs hierbei beruht darauf, dass er durch seine Inhibine antibakteriell wirksam ist und somit heilend und lindernd wirkt. Allerdings sollte man Folgendes beachten: Übergießt man den Honig mit einer kochendheißen Flüssigkeit, z. B. Milch, vernichtet man im Nu viele gesundheitsfördernde Wirkstoffe. Die Flüssigkeit darf nicht mehr als 40°C haben.

Darüber hinaus ist Honig durch seinen hohen Gehalt an Frucht- und Traubenzucker ein erstklassiger Energiespender, da er ohne Umwege direkt ins Blut gelangt. Die blutbildende Wirkung des Honigs hat insbesondere günstigen Einfluss auf die Leberfunktion.

Der interessierte Leser sei verwiesen auf das ausführliche Buch von Edmund Herold "Heilwerte aus dem Bienenvolk", erschienen im Ehrenwirth-Verlag, München.

4. Honig ist, wie alle Rohkostprodukte, für Babys unter 12 Monaten nicht geeignet, da er nicht erhitzt wurde.

VII. Importhonig und Deutscher Honig

Bei dieser Gelegenheit muss nochmals festgestellt werden, dass importierte Honige den in Deutschland erzeugten Honigen qualitativ in keiner Weise nachstehen, wie das einige Imker in Deutschland immer wieder glaubhaft zu machen versuchen. Hierbei wird vielfach auf den wesentlich günstigeren Preis der importierten Honige hingewiesen und argumentiert, "ein so preiswerter Honig könne ja nur schlechter sein". Der Grund für die Preiswürdigkeit des importierten Honigs liegt aber darin begründet, dass in den klimatisch wesentlich begünstigteren Zonen der Haupt-Erzeugerländer die Ernteerträge pro Bienenvolk wesentlich höher liegen als in Deutschland. Die Blütezeit in Deutschland ist kurz und bei Regen fliegen die Bienen nicht. Deshalb liegen auch die Ernteerträge in Deutschland im Durchschnitt nur bei 15 bis 25 kg pro Volk.

Nach Deutschland werden durchschnittlich jährlich ca. 85.000 bis 90.000 Tonnen Honig aus 46 Ländern importiert, wobei aus den klimatisch begünstigten Ländern Süd- und Mittelamerikas bereits zusammen 45 bis 50 % stammen.

Wir danken für Ihr Interesse und wünschen Ihnen "guten Appetit".

(Stand: September 2019)