



Was Sie über Honig wissen sollten

Eine kleine Warenkunde

Vom Nektar zum Honig

Honig ist ein perfektes Lebensmittel. Es ist nach der „Ernte“ aus dem Bienenstock sofort genussfertig und ohne weitere Verarbeitung fast unbegrenzt haltbar. Aber Honig ist nicht gleich Honig. Ob und wie er nach der Ernte behandelt wird, macht seine Qualität aus und wirkt sich erheblich auf den Geschmack aus.

Dabei gibt es eine einfache Regel: Jeder Verarbeitungsschritt verschlechtert die Qualität. Honig von bester Qualität erhält man dann, wenn man alle unnötigen Schritte vermeidet.

Honig erzeugen die Bienen zum einen aus Nektar, der von Pflanzen – überwiegend in den Blüten – produziert wird. Manche Pflanzen produzieren Nektar aber auch außerhalb der Blüten. Nicht alle Blütenpflanzen erzeugen Nektar und es gibt Blüten, bei denen die Bienen mit ihrem recht kurzen Rüssel nicht an den Nektar herankommen. Damit die Bienen Honig in Mengen erzeugen können, die der Mensch nutzen kann, müssen sie Pflanzen befliegen, die reichlich Nektar produzieren und in großer Zahl blühen. Der Imker spricht hier von „Massentracht“.

Eine zweite Quelle für Honig ist Honigtau. Das sind zuckerhaltige Ausscheidungen von saugenden Insekten (Blattläusen, Schildläusen und Zikaden). Die Insekten scheiden diesen süßen Tau tröpfchenweise aus und die Bienen sammeln ihn wie Nektar.

Der von den Bienen gesammelte Nektar/Honigtau besteht überwiegend aus Wasser und Zucker. Während Nektar überwiegend aus den Einfachzuckern Fruktose (Fruchtzucker) und Glukose (Traubenzucker) und dem Zweifachzucker Saccharose (Rohrzucker) besteht, enthält Honigtau weitere Mehrfachzucker wie Maltose (Malzzucker) oder Melezitose.



Die Bienen sammeln den Nektar keineswegs gleichmäßig über die warme Jahreszeit verteilt. Die ergiebigsten Pflanzen („Trachten“, wie der Imker sagt) liefern meist nur wenige Wochen im Jahr Nektar. 3 bis 4 Kilo kann ein Bienenvolk davon an einem einzigen Tag sammeln. Einen Gutteil davon verbrauchen die Bienen sofort; den Rest lagern sie als Honig in den Waben ein.

Den frischen Nektar müssen Bienen dazu haltbar machen. Dazu entziehen sie ihm Wasser. 40 % bis 80 % Wasser enthält der Nektar, Honig nur noch weniger als 20 %. Außerdem spalten die Bienen die Mehrfachzucker im Honig in Einfachzucker auf. Auch das erhöht die Haltbarkeit. Sie setzen dem Nektar dafür Enzyme zu. Dazu kommen Hemmstoffe, die verhindern, dass der Honig von Pilzen und Bakterien zersetzt wird. Sie führen u. a. zur bekannten antibakteriellen Wirkung des Honigs.

Dieser Prozess wird als **Honigreifung** bezeichnet. Ist der Honig ausreichend getrocknet, versehen die Bienen die Zellen mit einem Wachsdeckel. An den flächig verdeckelten Honigwaben erkennt der Imker, dass der Honig erntereif ist.

Offene und verdeckelte Honigzellen



Aus der Wabe ins Glas

Der Honig ist jetzt fertig. Der Imker muss ihn nur noch ernten. Dazu werden die Waben aus dem Bienenstock entnommen, die Wachsdeckel entfernt („Entdeckeln“) und die Waben ausgeschleudert oder -gepresst. Um Wachspartikel zu entfernen, wird der Honig anschließend gesiebt.

Der Honig ist dann lagerfertig und könnte abgefüllt werden. Die meisten Honige kristallisieren aber nach einiger Zeit aus. Füllt man den Honig sofort ab, wird er je nach Sorte im Glas steinhart oder es entstehen grobe Kristalle. Um das zu vermeiden und einen cremigen Honig zu erhalten, muss der Honig beim Einsetzen der Kristallisation gerührt werden. Die beginnende Kristallisation erkennt man an der Eintrübung des zunächst klaren Honigs. Je nach Zusammensetzung des Nektars wird der Honig über Tage oder Wochen hinweg immer wieder für einige Minuten gerührt. Dadurch werden die entstehenden Kristalle klein gehalten und der Honig wird feincremig.

Dass er abfüllfertig ist, erkennt man an einem perlmuttartigen Schimmer und daran, dass der Honig merklich steifer wird. Er kann jetzt ins Glas und wird dort noch um einiges fester, aber nicht mehr hart oder grobkristallin.

Nicht alle Honig werden cremig. Unter den heimischen Honigsorten bleiben vor allem Waldhonig, Akazienhonig und Edelkastanienhonig lange flüssig und können ohne Rühren abgefüllt werden.

Mehr Bearbeitung braucht Honig nicht, und jeder weitere Verarbeitungsschritt mindert Geschmack und Qualität. Zu den üblichen, aber unnötigen Verarbeitungsschritten gehört vor allem das Erwärmen. In vielen Imkereien wird der Honig zunächst in großen Gebinden gelagert, weil während der Honigsaison zu wenig Zeit zum Abfüllen ist. Damit der Honig später abgefüllt werden kann, muss er durch Erwärmen verflüssigt werden („Auftauen“). Es gilt als unschädlich, ihn dabei bis auf 40 Grad zu erwärmen. Der Unterschied ist aber zu schmecken.

Was „Industriehonig“ vom Imkerhonig unterscheidet

In der industriellen Honigverarbeitung kommen weitere Verarbeitungsprozesse dazu. Damit der Honig flüssig bleibt, wird er teilweise druckfiltriert (um Kristallisationskeime zu entfernen) und meist über den gesamten Verarbeitungsprozess erwärmt. Dabei wird dem Honig zugleich der Pollen entfernt. Das mindert seinen Wert und macht es schwer, seine botanische – und damit geografische – Herkunft festzustellen. Das wird auch von Honigfälschern genutzt, die z. B. Importhonig aus China als heimischen Honig anbieten.

Um einen gleichbleibenden Geschmack der Honigmarke zu erhalten, werden zudem verschiedene Honige gemischt.

Rechtliches

Honig ist ein Lebensmittel, dessen Herstellung und Verarbeitung in Deutschland durch die Honigverordnung (HonigV) streng geregelt ist.

Laut HonigV ist Honig „der natur-süße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen.“

Dem Honig dürfen keine honigeigenen Stoffe entzogen werden, soweit dies nicht unvermeidbar ist. Gefiltertem Honig darf allerdings Pollen entzogen worden sein.

Auf keinen Fall dürfen dem Honig Stoffe zugefügt werden. Deswegen darf z. B. Honig mit Gewürzen nicht mehr unter der Verkehrsbezeichnung „Honig“ verkauft werden.

Die HonigV gibt für eine Reihe von Inhaltsstoffen (z. B. Fruchtzucker) Mindest- oder Höchstanteile oder Aktivitäten (Enzyme) vor, die mindestens erreicht werden müssen. Für schädliche Stoffe werden Höchstmengen angegeben, die nicht überschritten werden dürfen.

Was macht guten Honig aus?

Guten Honig erkennt man am Geschmack. Weitere Qualitätsmerkmale lassen sich leider meist nur im Labor feststellen.

Bienen halten die Temperatur im Bienenstock während der Trachtzeit bei rund 35 Grad Celsius. Temperaturen über 38 Grad zerstören die Honigenzyme Invertase und Diastase und mindern so die Honigqualität. Außerdem bildet sich bei der dann eintretenden thermischen Zersetzung des Honigzuckers Hydroxymethylfurfural (HMF). Der HMF-Gehalt ist eine wichtige Größe, um herauszufinden, wie frisch ein Honig ist und ob er schonend behandelt wurde. Maximal 40 Milligramm je Kilogramm lässt die Honigverordnung zu. Lange Lagerzeiten und zu hohe Temperaturen führen zu einem erhöhten HMF-Gehalt.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist der Wassergehalt. Er darf, außer bei Heidehonig, nicht über 20 % liegen. Empfohlen werden aber maximal 18 %. Im besten Fall liegt er unter 16 %. Der Wassergehalt kann mit einem Refraktometer leicht gemessen werden. Es wird auch eingesetzt, um zu prüfen, ob der Honig entereif ist.

Auf keinen Fall darf Honig Fremdzucker enthalten. Das ist der Fall, wenn er bewusst verfälscht wurde oder wenn der Imker während der Trachtzeit Zucker zugefüttert hat.

Deshalb gehört es zur guten imkerlichen Praxis, während der Honigssaison die Bienen nicht zuzufüttern und das verbliebene Winterfutter (aus Zuckerlösung oder -sirup) im Frühjahr rechtzeitig vor der Trachtzeit aus dem Bienenstock zu entnehmen.

Ein zu hoher Wassergehalt lässt sich nach einiger Lagerzeit leicht erkennen: Es kommt zur Phasentrennung, d. h. es setzt sich eine flüssige Schicht oben im Glas ab. Das ist die Vorstufe zum Verderb durch Gärung. Einen solchen Honig sollten Sie keinesfalls kaufen. Zur Phasentrennung kann es auch kommen, wenn Honig zu warm gelagert wurde.

Sichtbare Fehler bei Honig



Phasentrennung:
Flüssige Schicht über dem cremigen Honig

Kein Fehler ist dagegen ausblühender Zucker, der sich als weiße Schicht von außen am Glas zeigt. Er ist im Gegenteil ein Zeichen für die gute Qualität des Honigs, weil er darauf hinweist, dass der Honig direkt abgefüllt wurde und nicht zunächst in größeren Gebinden zwischengelagert und dann wieder „aufgetaut“ (erwärmt) wurde.

Leider wird genau dieses Verfahren genutzt, um das Ausblühen des Zuckers zu vermeiden. Zur optischen Schönung wird also die Qualität des Honigs verschlechtert – leider ein häufiges Phänomen bei der industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln.



Kein Fehler, sondern Qualitätsmerkmal:
ausblühender Zucker

Zusatzstoffe

Wenn mit der Reinheit des Honig und dem Fehlen von Zusatzstoffen geworben wird, ist das schlicht Unfug. Dem Honig dürfen keine Stoffe zugesetzt werden, die nicht ausgewiesen werden.

Leider kommt auch das vor, wie u. a. eine Untersuchung der Stiftung Warentest zeigt.

„Kalt geschleudert“

Vielfach wird Honig als „kalt geschleudert“ deklariert. Das ist zwar nicht falsch, aber kein Qualitätsmerkmal. Ein Erhitzen beim Schleudern wäre nämlich gar nicht möglich oder sinnvoll, weil dann die Waben brechen oder gar schmelzen würden. Es gibt aber Honigschleudern, die für eine leichte Erwärmung des Honigs sorgen. Das ist zulässig und unbedenklich, aber unnötig, wenn die Waben sofort nach der Entnahme aus dem Bienenstock geschleudert werden.

Importhonig

Nur etwa ein Fünftel des in Deutschland verbrauchten Honigs wird hier auch erzeugt. Ganz überwiegend stammt der bei uns konsumierte Honig aus Importen. Die wichtigsten Importländer sind Mexiko, Argentinien und China. Woher genau der Honig stammt, muss nicht angegeben werden. Auf dem Glas findet sich dann meist die Angabe „Mischung von Honigen aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“.

Flüssig oder cremig?!

Die meisten heimischen Honigsorten kristallisieren mehr oder weniger schnell aus. Das hängt vor allem von der Zuckerszusammensetzung (hoher Anteil an Glukose oder Melezitose) und vom Wassergehalt ab. Sehr schnell fest/cremig werden z. B. Honige mit großem Raps- oder Löwenzahnanteil.

Länger flüssig bleiben unter den heimischen Honigen nur Robinie („Akazie“), Edelkastanie, Buchweizen und manche Waldhonige.

Deswegen ist bei flüssigen Honigen anderer Sorten Skepsis angebracht. Sie werden durch Erwärmung und andere Verfahren (Druckfiltration) homogenisiert. Verfahren, die was Geschmack und gesundheitlichen Wert des Honigs anbelangt, inakzeptabel sind.

Was ist Biohonig?

Die Bienen fliegen doch hin, wo sie wollen! Dieser Einwand gegen die Bioimkerei ist richtig. Das Biozertifikat bezieht sich nur auf die Bienenhaltung, nicht auf die Bienenweide (also die Pflanzen, von denen die Bienen Nektar und Pollen sammeln). Biohonig muss also keineswegs von biologisch bewirtschafteten Flächen stammen.

Etwas Anderes wäre hierzulande auch nur schwer möglich. Der regelmäßige Flugkreis eines Bienenvolkes hat einen Radius von etwa drei Kilometern. Das ist eine Fläche von rund 30 Quadratkilometern oder 3.000 Hektar (30 Millionen Quadratmeter). Zum Vergleich: Durchschnittlich hatten Landwirtschaftsbetriebe in Deutschland 2016 eine Größe von 61 Hektar. Selbst in Mecklenburg-Vorpommern, wo es deutschlandweit die größten Betriebe gibt, liegt der Durchschnitt unter 300 Hektar. Dass ein Bienenvolk im Flugkreis ausschließlich biologisch bewirtschaftete Flächen vorfindet, ist deshalb die seltene Ausnahme. Häufiger vorkommen werden dagegen größere Waldflächen, die mangels Pestizideinsatz als Bioflächen gelten.

Bei der Haltung der Bienen gibt es aber wesentliche Unterschiede zwischen konventioneller und Bioimkerei. So dürfen hier keine synthetischen Wirkstoffe gegen die Varroamilbe eingesetzt werden, den Bienen muss ein Teil des Honigs als Winterfutter gelassen werden und die Bienenwohnungen („Beuten“) müssen aus Naturmaterialien bestehen. Auch das Flügelbeschneiden bei der Königin (zur Schwarmverhinderung) ist verboten.

Einige Bioverbände (wie z. B. Bioland oder Demeter) stellen weitere Anforderungen.

Presshonig

Die heute fast ausschließlich verwendete Methode der Honigernte – das Schleudern der Waben – ist vergleichsweise jung. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Rähmchenimkerei erfunden. Der Vorteil: Die Waben konnten unbeschädigt aus dem Bienenstock entnommen und wiederverwendet werden. Bis dahin wurden die Honigwaben aus dem Bienenstock herausgeschnitten oder -gebrochen und anschließend ausgepresst. Traditionell wurde vor allem Heidehonig so geerntet, weil er sich mit seiner gelartigen Konsistenz nur schwer schleudern lässt.

Auch heute ernten aber einige qualitätsbewusste Imker Honig nach dieser alten Methode. Die Waben werden aus den Rähmchen geschnitten, zerkleinert und anschließend in einer mechanischen Korbpresse oder elektrischen Schneckenpresse ausgepresst. Anders als beim Schleudern, wo der Honig in Tröpfchen versprüht wird, bekommt der Presshonig viel weniger Luftkontakt. Außerdem gelangen beim Pressen viel mehr wertvolle Bestandteile in den Honig – insbesondere fermentierter Pollen, Mineralien und feinste Wachspartikel.

Presshonig hat eine dunklere Farbe und einen deutlich intensiveren und herberen Geschmack, oft mit einer wachsigem Note.

Wabenhonig

Als Wabenhonig wird ein Stück einer frisch gebauten, verdeckelten und brutfreien Honigwabe bezeichnet. Die Waben kommen portionsweise oder auch in ganzen Waben mit Rähmchen in den Verkauf. Wabenhonig ist völlig naturbelassener Honig und eine besondere Spezialität.

Wabenhonig in hoher Qualität besteht aus Waben in Naturbau. Die Bienen erhalten also keine Mittelwand (vorgepresste Wachsplatte mit Zellprägung). Nur so entsteht ein feiner Wachsbau. Wabenhonig sollte aus sog. Jungfernbau bestehen, d. h. Wachs, das die Bienen neu produziert haben.

Beim Kauf von Wabenhonig sollten Sie unbedingt auf Naturbau achten. Laut Honigverordnung darf nämlich auch Honig in künstlich hergestellten Waben als Wabenhonig verkauft werden.



Pollen von genveränderten Pflanzen im Honig?

In Deutschland sind derzeit keine genveränderten Pflanzen für den Anbau zugelassen. Ein sicherer Weg, Gentechnik im Honig zu vermeiden, ist deshalb, Honig aus Deutschland zu kaufen.

Das Herkunftsland ist eine Pflichtangabe auf dem Honigglas. Honige, die nicht in Deutschland erzeugt wurden, tragen meist die Bezeichnung „Mischung von Honigen aus EU- und nicht EU-Ländern“.

Wie Sie Honig richtig lagern

Honig sollte kühl und dunkel gelagert werden. Zimmertemperatur ist nicht optimal. Gut aufgehoben ist Honig im Kühlschrank. Er muss dann aber vor dem Genuss rechtzeitig herausgenommen werden, weil kalter Honig sein Aroma nicht entfaltet.

Man kann Honig übrigens bedenkenlos einfrieren. Er ändert durch das Auftauen seine Eigenschaften nicht. Man muss auch keine Sorge haben, dass das Glas beim Frieren platzt. Durch den niedrigen Wassergehalt dehnt sich der Honig nämlich nicht nennenswert aus.

Honig sollte immer gut verschlossen aufbewahrt werden. Er nimmt sonst Luftfeuchtigkeit und Fremdgerüche auf.

Honig ist übrigens fast unbegrenzt haltbar. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum muss nur aus lebensmittelrechtlichen Gründen angegeben werden. Wenigstens zwei Jahre sollte Honig in jedem Fall haltbar sein, ohne dass eine merkliche Qualitätsminderung eintritt. Ein Verderb ist immer an der o.g. Phasentrennung oder an einem gärischen Geruch zu erkennen.

Sortenhonige

Bienen sind „blütenstet“. D. h. sie befliegen – solange sie ergiebig genug ist – die gleiche Nektarquelle. Blühen die entsprechenden Pflanzen in großen Mengen und hinreichend lang, können Sortenhonige geerntet werden. Das setzt aber voraus, dass sich im Bienenstock nicht noch anderer Honig befindet. Der Imker muss also vorhandenen Honig abernten, bevor die entsprechende Nektarsorte eingetragen wird und dann erneut ernten, bevor die Bienen Nektar anderer Sorten sammeln.

Völlige reine Sortenhonige gibt es kaum. Nach der Honigverordnung darf ein Honig eine Sortenbezeichnung tragen, wenn er „vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden organoleptischen (Farbe, Geruch, Geschmack usw.), physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist“. Im Kommentar zur Honigverordnung wird der Begriff „überwiegend“ definiert mit mindestens 60 % Nektar bzw. Honigtauanteil der angegebenen Sorte.

Die tatsächliche Zusammensetzung eines Honigs lässt sich nur im Labor annähernd feststellen (insbesondere durch die Analyse der Pollenzusammensetzung). Fehldeklarationen sind nicht selten.

Akazienhonig



Akazienhonig aus Deutschland ist Honig aus dem Nektar der Robinie. Die Robinie (*Robinia pseudoacacia*) wird fälschlicherweise auch als Akazie oder Scheinakazie bezeichnet. Der Robienhonig besitzt einen hohen Anteil an Fruchtzucker (Fruktose) und einen sehr niedrigen Glukosegehalt. Dass Fruktose gegenüber der Glukose überwiegt, ist untypisch für einen Blütenhonig. Es hat zur Folge, dass dieser Honig lange eine flüssige Konsistenz behält. Seine Farbe ist wasserklar bis blassgelb, manchmal mit einem leichten grünen Schimmer.

Akazienhonig hat einen sehr milden Geschmack. Er wird deswegen gern als natürliches Süßungsmittel verwendet.

Buchweizenhonig



Buchweizen ist keine Getreideart, sondern gehört zu den Knöterichgewächsen. Den Namen hat er von den Samen, die an Bucheckern erinnern.

Buchweizenhonig hat eine kräftige dunkelbraune Farbe und ein sehr ausgeprägtes Aroma; rübensirupartig, aber kräftiger erinnert er eher an Waldhonig als an einen Blütenhonig. Dazu kommt eine Note, die Weinkenner als „animalisch“ bezeichnen würden und meist als Geruch nach Schweinestall beschrieben wird. Diese sehr charakteristischen Geschmackskomponenten sind nicht jedermanns Sache. Buchweizenhonig bleibt flüssig.



Kastanien- honig

Beim Kastanienhonig stammt der Nektar von der Edelkastanie (Marone). Größere Bestände an Edelkastanien finden sich in Deutschland im Pfälzer Wald, Rheintal und Taunus. Die in ganz Deutschland weit verbreitete Rosskastanie ist zwar eine gute Bienenweide; da sie aber nur recht kurz blüht, wird von ihr kaum sortenreiner Honig geerntet.

Kastanienhonig hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe und ein kräftiges, herbes, blumiges bis etwas bitteres Aroma. Wegen des ungewöhnlich niedrigen Glukoseanteils bleibt er lange flüssig. Neben dem Blütennektar produziert die Edelkastanie auch Honigttau, mitunter sogar reinen Honigtauhonig.

Heidehonig

Heidehonig stammt von den Blüten des Heidekrauts (Besenheide) und Arten der Glockenheide (Erica). Er ist bernsteinfarben und hat ein würziges, herbes, mitunter säuerliches Aroma. Er hat eine gelartige Konsistenz, oft mit fein- bis grobkörnigen Kristallen. Oft wird er als Wabenhonig verkauft.



Lindenhonig



Es gibt zwei Honige von der Linde: Den Blütenhonig, den die Bienen aus dem Nektar der Lindenblüten bereiten. Linden produzieren aber auch regelmäßig Honigtau, den die Bienen zusammen mit dem Nektar sammeln. Wer sein Auto sommers unter Linden parkt, findet ihn als klebrigen Belag auf Scheiben und Lack.

Lindenhonig ist eine sehr süße Honigsorte. Reiner Blütenhonig hat eine grünlich-weiße bis gelbliche Farbe und einen fruchtigen Geschmack. Der Geruch kann kräftig sein und an Menthol erinnern. Je nach Honigtauanteil ist der Honig dunkler und herber.

Gelegentlich kann von der Linde auch reiner Honigtauhonig geerntet werden, der an Waldhonig erinnert, aber milder schmeckt als der Honigtauhonig von Nadelbäumen.

Kleehonig



Kleehonig stammt überwiegend vom Weißklee, der in Deutschland als Futterpflanze angebaut wird; teilweise auch von Inkarnatklee. Den Rotklee können Bienen wegen der langen Blütenkelche nicht nutzen. Er wird überwiegend von Hummeln und Schmetterlingen befliegen. Kleehonig hat eine helle, weiß bis weiß-gelbliche Farbe und ein mildes, blumiges Aroma.

Kleehonig ist reich an Traubenzucker (Glukose), daher kristallisiert er schnell aus und wird in einer cremigen Konsistenz verkauft.



Obstblüten- honig

Obstblütenhonig ist ein Blütenhonig aus dem Nektar verschiedener Obstbäume, vor allem Apfel, Birne, Pflaume, Quitte, Schlehe und den verschiedenen Sorten der Kirsche. Seine Farbe ist zartgelb. Er hat ein dezentes blumiges Aroma und kristallisiert fest bis cremig.

Sortenreine Obstblütenhonige werden nur in großen Obstanbauflächen geerntet. Ansonsten treten Beitrachten aus Raps, Weide und Löwenzahn deutlich hervor.

Kornblumen- honig

Die Kornblume war ursprünglich nicht in Mitteleuropa heimisch, kam aber mit dem Getreideanbau schon in der Jungsteinzeit hierher. Seither gehörte sie zum typischen Beiwuchs in Getreidefeldern – bis zum Aufkommen moderner Pflanzenschutz- und Düngemittel. Durch sie ist sie vielerorts völlig verschwunden.

Die Kornblume gilt als Bioindikator. Auf konventionell bewirtschafteten Flächen ist sie meist nur am Feldrand zu finden. Ihr Auftreten weist darauf hin, dass keine Herbizide zum Einsatz kamen und nicht übermäßig gedüngt wurde. Die Kornblume blüht von Mai bis August und liefert den Bienen sowohl Nektar als auch Pollen.

Kornblumenhonig hat eine kräftige, gelbe bis hellbraune Farbe und ein ausgeprägtes blumig-fruchtiges Aroma. Er gehört zu den geschmackintensivsten Blütenhonigen und kristallisiert cremig bis zäh. Durch seine besonders



hohe Enzymaktivität gilt er als geeignet für medizinische Anwendungen. Kornblumenhonig ist rar und deswegen vergleichsweise hochpreisig.

Phaceliahonig



Phacelia (Büschelschön) stammt ursprünglich aus dem Südwesten der USA und Mexiko. Sie wird in der Landwirtschaft als Futterpflanze und Zwischenfrucht genutzt. Unter den Namen „Bienenfreund“ findet man sie auch als Zierpflanze und Bienenweide in Gärten. Neben Gelbsenf blüht sie vor allem im Herbst auf Ackerflächen und ist an der blauen Farbe gut zu erkennen. Der Honig ist von hellbeiger bis weißer Farbe und glasig durchscheinend. Das Aroma ist mild.

Rapshonig



Rapshonig ist der häufigste Sortenhonig in Deutschland. Raps ist reich an Blüten und liefert sehr viel Nektar und Pollen. In Deutschland wird meist Winterraps angebaut. Er blüht im April und Mai.

Der Honig hat eine sehr helle bis rein weiße Farbe und ein mildes, süßes Aroma. Er kristallisiert fest und feincremig



Sonnenblumen- honig

Die Sonnenblume wird als Nutzpflanze angebaut. Sonnenblumenöl wird als Speiseöl, in Pharmazie und Medizin sowie für industrielle Verwendungen eingesetzt. Die Sonnenblume stellt hohe Ansprüche an den Standort: tiefgründiger, humus- und nährstoffreicher Boden, reichlich Wasser und viel Sonne. Ein großflächiger Anbau ist in Deutschland nur an wenigen Orten möglich. Der Honig hat eine dottergelbe bis gelbbraune Farbe. Das Aroma ist kräftig, leicht säuerlich und etwas harzig. Er kristallisiert schnell und feincremig.

Aufgrund der geringen Anbaufläche der Sonnenblume ist deutscher Sonnenblumenhonig selten. Sonnenblumenhonig wird häufig aus Frankreich importiert.

Waldhonig

Waldhonig ist ein Honigtauhonig. Die Bienen sammeln dazu die stark zuckerhaltigen Ausscheidungen von Pflanzenläusen, die sowohl auf Nadelbäumen als auch auf Laubbäumen leben. Nadelbäume überwiegen meist als Trachtpflanze für den Waldhonig. Die wichtigsten Waldhonigbäume sind Fichte, Tanne, Eiche, Ahorn und Linde.

Waldhonig hat einen kräftigen, herben Geschmack. Er ist meist flüssig und zeigt eine tief goldgelbe bis dunkelbraune Farbe. Er ist besonders reich an Mineralstoffen.

Enthält ein Waldhonig viel vom Dreifachzucker Melezitose, kann er kristallisieren. Er wird dabei mitunter so fest, dass er nicht aus den Waben geschleudert werden kann („Zementhonig“).





www.BienenLandProjekt.de

Eldeland Bioimkereiverein e. V.

Wolfgang Pfeffer

Ringstraße 10 • 19372 Drefahl

Tel. 038721-228 92 • Fax. 038721-228 93

mail: post@bienenlandprojekt.de

www.facebook.com/bienenlandprojekt.de

Gestaltung: Martina Gerber GrafikDesign

