

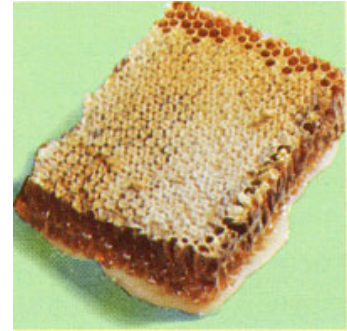
Wie man Honig gewinnt.

127

Je nach Gewinnungsmethode unterscheidet man:

Wabenhonig

Die reife, von Bienen frisch gebaute und verdeckelte Honigwabe wird in Stücke geschnitten und verpackt. Ein besonderer Leckerbissen ist Heidehonig in Waben, der sog. **Scheibenhonig**.



Schleuderhonig

Der Honig wird in einer Zentrifuge aus den Waben geschleudert, die dann erneut Verwendung finden.



Vom Mythos der "KALTEN SCHLEUDERUNG".

In früherer Zeit wurde der Honig durch Erhitzen der Waben gewonnen: Das ergab den „Seimhonig“.

Nach der Erfindung der Honigschleuder erübrigte sich dieses Verfahren. Die "**kalte Schleuderung**" ist heute allgemein üblich und stellt eine **Selbstverständlichkeit** dar.

Dem Honig dürfen keine Stoffe zugesetzt noch irgendwelche seiner natürlichen Bestandteile entzogen werden. Daher ist Honig ein unverfälschtes Erzeugnis unserer Bienen.

Flüssig oder fest? Eine Frage der Zeit.

Jeder gute naturbelassene Honig wird früher oder später fest, d.h. er kristallisiert. Der Zeitpunkt ist abhängig von der Honigsorte. Der unterschiedlich hohe Anteil an wertvollem Traubenzucker fördert diesen **natürlichen** Vorgang.

Faustregel hierzu ist: Helle Honige kristallisieren relativ schnell, oft in wenigen Tagen, hier überwiegt der Traubenzucker. Ausnahme ist der Robinienhonig (Akazie). Dunkle Honigsorten bleiben dagegen über einen längeren Zeitraum flüssig, hier überwiegt der Fruchtzucker.

Erwärmt man den kristallisierten Honig (Vorsicht, nicht über 40° C, sonst nimmt er Schaden!), wird er wieder weich und flüssig. Steht er längere Zeit, so gerät er erneut in seinen natürlichen Endzustand und wird fest.



Kühl, dunkel und trocken gelagert ist Honig viele Jahre haltbar. Ab 1. August 2004 muss auf jedem Imker-Honigglas zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens, d.h. bei Abgabe an den Kunden oder zum Wiederverkauf, das **Mindesthaltbarkeitsdatum** in der Form "mindestens haltbar bis Ende ... (Jahr)"

angegeben werden.

Von der Vielfalt des Honigs

Je nach Pflanzenangebot und Witterung gibt es eine Vielzahl von Honigsorten mit unterschiedlichem Geschmack und verschiedenen Farben. Beispiele für Trachtpflanzen auch „Trachten“ genannt:

Blüte, Löwenzahn, Linde, Ldelkastanie, Robinie (Akazie), Heide, Wald, Tanne (Weißtanne).

Nicht in jeder Region kann der Imker alle Honige anbieten, da die Ernte von Sortenhonigen nur in jenen Gebieten möglich ist, in denen die jeweiligen **Trachtpflanzen** gehäuft vorkommen. Tracht nennt man das Angebot von Nektar oder Honigtau, das den Bienen in ihrem Flugkreis (ca. 3 km) zur Verfügung steht. Fazit: Je nach Region, Jahreszeit und Witterung gibt es eine Vielzahl von Honigsorten.

Beim Honig finden wir, ähnlich wie beim Wein, die verschiedensten Farben, Buketts, Geschmacksrichtungen und Aromanuancen. Außerdem variiert seine Konsistenz - es gibt ihn klarflüssig, geleeartig oder feincremig. Dies alles sind typische Qualitäts- und Güteigenschaften für den unbehandelten Echten Deutschen Honig.

Reine Sortenhonige von einer einzigen Pflanzenart sind in unserer vielfältigen Landschaft dabei eher die Ausnahme. Es überwiegen die geschmacklich abgerundeten Vielblütenhonige. In ihnen findet sich die ganze bunte Palette der Blütenpollen wieder, gerade das macht sie so wertvoll für den Konsumenten. Einen Honig mit bestimmten Pflanzennamen zu kennzeichnen (z.B. Rapshonig) ist nach der „Honigverordnung vom 16.01.2004“ nur dann erlaubt, wenn folgende Merkmale übereinstimmend erfüllt sind:

1. der Geschmack,
2. die chemisch physikalische Beurteilung,
3. das mikroskopisch bestimmte Pollenbild.

100 % reine Sortenhonige sind kaum zu erzielen. Zwar sind Bienen meist blütenstet und bleiben bei ihren Ausflügen einer Blütenart treu - aber innerhalb des Volkes gibt es häufig mehrere Sammelgruppen, die jeweils an verschiedenen Pflanzenarten sammeln, so daß zu gleicher Zeit verschiedene Trachten eingetragen werden können.

Mikroskopisch kontrollierte Qualität: Die Pollenanalyse

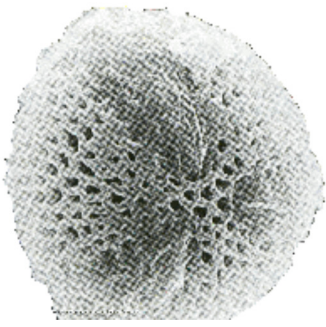
Läßt sich der Sammeleifer der Bienen direkt auch kaum überwachen, so hat doch jeder Honig die unverwechselbare Kennkarte seiner Herkunft stets dabei. Wie einen Fingerabdruck hinterläßt jede Blüte ihren Pollen im Nektartropfen und im Haarkleid der Biene. Besonders den Pollen, den die Biene mit dem Nektartropfen aufgenommen hat, findet man später im Honig wieder.

So kann durch die Bestimmung der Pollenkörner im Honig nicht nur die Sorte oder Zusammensetzung festgestellt werden, sondern anhand der für jede Gegend typischen Pollenkombinationen die geographische Herkunft überprüft werden. Ob der Honig aus der Lüneburger Heide oder aus dem süddeutschen Raum stammt, ist nach einer Pollenanalyse keine Frage mehr.

Beispiele einzelner Pollenkörner:

Raps

Sonnenblume



Roßkastanie



Löwenzahn



[Seite Ausdrucken](#)