



## HONIGVIELFALT



Charakterstarke Typen für jeden Geschmack.

So vielfältig wie die Flora ist auch der Honig, da jede Blüte oder Pflanze ihren speziellen Nektar bzw. Honigtau von unterschiedlichem Geschmack besitzt.

Als reines Naturprodukt verfügt deshalb jeder Honig über einen ganz eigenen Charakter. Dieser zeichnet sich durch den typischen Geschmack, den Duft, die Farbe und Konsistenz sowie durch unterschiedliche Pollenanteile aus.

Prägend für den Charakter des Honigs ist seine Herkunft. Aus welcher Region kommt der Honig? Welche Pflanzen haben die Bienen angefliegen? Die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale verschiedener Honigarten werden hier erläutert.

Die Farbe

Die Farbpalette des Honigs ist so vielfältig wie das Angebot unterschiedlicher Pflanzen und Blüten: von fast weißem Rapshonig über fast wasserhellen transparenten Akazienhonig, buttergelben Gebirgsblütenhonig, leicht rötlichen Orangenblütenhonig, rotbraunem Heidehonig bis hin zu schwarzem Tannenhonig. Verantwortlich für die Farbe ist ausschließlich der Nektar bei Blütenhonigen bzw. der Honigtau bei Tannenhonig.

---

## Die Konsistenz

Jeder naturbelassene Honig wird irgendwann fest. Der Imker nennt das Kandieren. Wie schnell das geht, ist abhängig von dem Verhältnis an natürlichem Frucht- und Traubenzucker, den der Nektar enthält. Und das ist wiederum abhängig von der Blütenart. Je mehr Traubenzucker (Glukose) ein Honig enthält, desto schneller wird er fest. Rapshonig mit einem hohen Traubenzucker-Anteil kristallisiert bereits wenige Tage nach der Ernte aus. Ist der Anteil an Fruchtzucker (Fructose) höher, bleibt der Honig lange flüssig – wie zum Beispiel Akazienhonig, der oft erst nach Jahren kristallisiert.

Tipp: Wenn der flüssige Honig auskristallisiert ist, kann man ihn vorsichtig im warmen Wasserbad wieder verflüssigen. Die Temperatur sollte jedoch unter Bienenstocktemperatur von 40 °C bleiben, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten.

---

## Die Herkunft

### **Länder und Regionen.**

Das typische Klima, die Pflanzen, der Duft und die Traditionen machen jedes Land und jede Region unverwechselbar. Die Eigenart der Landschaft und der Flora prägt ähnlich wie bei Wein auch den Geschmack und das Aroma des Honigs, der dort gewonnen wird. Wird ein Honig nach einer Region benannt, so darf er nur Bestandteile aus dieser Region enthalten. Dies lässt sich durch eine Pollenanalyse eindeutig nachweisen.

---

## Die Tracht

**Sortenreine Trachthonige** gelten als seltene Spezialität. Um diese besonderen Honige zu erhalten, setzt der Imker seine Bienenstöcke in Gebieten mit einem großen Angebot spezieller Blüten aus. Von Vorteil ist die Trachtstetigkeit der Bienen. Jede Biene sammelt so lange Nektar oder Honigtau von derselben Sorte, bis das Angebot erschöpft ist. Durch spezielle Tänze informiert sie andere Bienen über das Sammelgebiet. Trachthonige müssen überwiegend aus der genannten Tracht bestehen und den sortenspezifischen Geschmack aufweisen. Überprüft wird dies durch sensorische Tests, chemisch-physikalische Untersuchungen und eine Pollenanalyse.

---

## Die pflanzliche Quelle

Bienen saugen Nektar aus vielerlei Blüten und verarbeiten ihn zu Blütenhonig. Doch woraus besteht Wald- oder Tannenhonig? Diese werden als Honigtauhonige bezeichnet.

Basis für den Honigtau ist der zuckerhaltige Saft aus den Siebröhren der Pflanzen. Pflanzensaugende Insekten verwandeln ihn in klebrig-süßen Honigtau, der wiederum von den Bienen aufgenommen wird. Honigtauhonige sind also doppelt veredelt und damit dunkler in der Farbe und kräftiger im Geschmack.

---

## Die Art der Gewinnung

Die meisten Honige sind sogenannte Schleuderhonige. Bei diesem allgemein angewandten Verfahren entdeckt der Imker zunächst die mit Wachs verschlossenen Wabenzellen. Das heißt, er befreit sie von dem Wachsdeckel, mit dem die Bienen die Waben verschließen. Aus den entdeckelten Waben wird der Honig in einer Zentrifugalschleuder durch Fliehkraft vorsichtig und ohne Erwärmung ausgeschleudert. Eine besondere Spezialität ist der Wabenhonig, auch Scheibenhonig genannt. Diese Honige werden in Wabenzellen, die von den Bienen selbst gebaut und verdeckelt wurden, angeboten. Im Handel sind sie entweder als reines Wabenstück in Zellophanpapier oder einer Plastiksachtel verpackt erhältlich oder eingebettet in flüssigen Honig. Eine solche Spezialität bietet BIHOPHAR mit dem Akazienhonig mit Wabenstück.

---

© 2017 FÜRSTEN-REFORM | Dr. med. Hans Plümer Nachf. GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.