

HERKUNFT

Die Herkunftsangabe für Honig ist Pflicht. Laut Gesetz muss zumindest angegeben werden, ob der Honig aus EU- oder Nicht-EU-Ländern stammt. Auf jedem Breitsamer-Honig finden Sie immer die genaue Länderangabe.



HALTBARKEIT

Honig ist bei sachgemäßer Lagerung unbegrenzt haltbar. Die wertvollen Inhaltsstoffe aber sind wärme- und lichtempfindlich. Also am besten lichtgeschützt bei Raumtemperatur lagern!

Ganz gleich ob ein Imker ein Bienenvolk oder 100 Bienenvölker besitzt – die handwerkliche Arbeit bleibt.

HONIG WARENKUNDE

Die Verkehrsbezeichnung HONIG ist Garant für ein naturbelassenes und unverändertes Naturprodukt, so wie es von der Biene erzeugt wird. Dem Honig darf nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden.

BLÜTENHONIG

Hierfür sammeln die Bienen den Nektar tausender Blüten von Bäumen, Sträuchern und Blumen.

HONIGTAUHONIG

Bevorzugt im Wald finden die Bienen den klebrigen Honigtau auf den Nadeln, Blättern und Zweigen.

SORTENHONIG

Bienen fliegen so lange zu einer starken Nektarquelle, bis diese versiegt ist („Blütentreue“). Nur deshalb ist es überhaupt möglich, Sortenhonige wie Akazien, Raps- oder Waldhonig zu ernten.

Die meisten Honige sind Mischblütenhonige. Geschmack und Aussehen variieren stark, je nach Standort und Art der beflogenen Pflanzen oder Blüten. Stammt der Honig nur aus einer bestimmten Region, spricht man von einem Landschaftshonig. Als Sortenhonige dürfen nur Honige bezeichnet werden, deren Nektar oder Honigtau überwiegend einer bestimmten Pflanzen- bzw. Blütenart entspringt.

STECKBRIEF HONIG

Natürlicherweise besteht jeder Honig im Wesentlichen aus Traubenzucker, Fruchtzucker und Wasser (max. 20%). Dazu kommen Enzyme, sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralien und viele andere wertvolle Stoffe.

Die Ursprungspflanze bestimmt das natürliche Verhältnis der beiden Hauptzuckerarten und die Neigung zu kristallisieren.

GESCHMACK

Als Faustregel und Entscheidungshilfe beim Honigkauf gilt: je heller ein (flüssiger) Honig, desto milder ist er im Geschmack. Dunkle Honige sind charakterstark und kräftiger im Geschmack.

Honig ist ein tierisches Produkt und daher nicht vegan.

QUALITÄT

Für jeden in Deutschland angebotenen Honig gelten strenge Qualitätsrichtlinien gemäß der deutschen Honigverordnung (HonigVO).

CREMIG

Manche Honige kristallisieren sehr schnell und sind streichfest, z.B. Raps- und Sonnenblumenhonig. Dafür verantwortlich ist der von Natur aus höhere Anteil an Traubenzucker (Glucose).

FLÜSSIG

Ein Honig bleibt länger flüssig, wenn der Anteil an Fruchtzucker (Fructose) von Natur aus höher ist, z.B. Akazien- und Waldhonige.

