

Ein Honig - zwei Geschmäcke

Über cremige & flüssige Honige sowie die Frage der Sortenreinheit

Honig – das „flüssige Gold des Imkers“ – gewinnt in der Bevölkerung mehr und mehr in cremiger statt in flüssiger Konsistenz an Zuspruch. Doch selten ist der Unterschied zwischen flüssigem und cremigem Honig bekannt geschweige denn der Mechanismus zur Beeinflussung der Konsistenz eines Honigs.

Jeder Honig ist zum Zeitpunkt der Schleuderung flüssig und beginnt früher oder später mit dem natürlichen Ausbilden von Kristallen. Dies ist ein physikalisches Phänomen wobei keiner-

stalle bilden, die den Honig feincremig und streichfähig statt grobkristallin und hart werden lassen. Honige, die von Natur aus zu einem späten Zeitpunkt mit diesem Prozess beginnen würden (wie zum Beispiel Waldhonige) können durch geringe Zugabe eines bereits feincremig auskristallisierten Honigs zum Starten der Kristallisation gebracht werden. Dabei wird das Rühren von Hand mit entsprechenden Rührstäben oder aber in speziellen Rührfässern mit einem motorgetriebe-

durch jedoch auch wertvolle Enzyme zerstört (siehe Teil 8) und damit eine Qualitätsminderung des Honigs erreicht wird.

Unabhängig der verschiedenen Konsistenzen bietet die Natur eine Fülle verschiedener Honige, die in ihrer Farbe und ihrem Geschmack ein unvorstellbar breites Spektrum abdecken. Immer wieder kommt die Frage auf, wie ein Sortenhonig, also zum Beispiel ein „reiner“ Raps-honig möglich ist und woher der Imker weiß, welchen Honig die Bienen eingetragen haben. Dass eine einzelne Biene während ihres Sammelfluges stets immer nur eine Pflanzenart befliegt habe ich bereits erläutert (siehe Teil 7).

Dennoch gilt festzustellen, dass ein Sortenhonig niemals zu 100% aus der angegebenen Sorte bestehen wird – dies wäre tatsächlich unmöglich, da niemals alle Bienen eines Volkes allein eine Pflanzenart befliegen. Die Gesetzgebung schreibt daher zur Deklaration eines Sortenhonigs vor, dass dieser zum „überwiegenden Teil“ aus der angegebenen Sorte bestehen muss – je nach Honigsorte ist dabei der prozentuelle Anteil individuell geregelt. Zusätzlich muss dieser Honig den jeweils typischen Eigenschaften entsprechen, dazu zählt die Farbe ebenso wie der Geruch und natürlich der sortentypische Geschmack. Ergänzend hierzu gibt es pollenanalytische und physikalisch-chemische Eigenschaften, die über eine Laboranalyse bestimmt werden und im Zweifelsfall Klar-

Imkermeisterin
Dorothea Heiser
Imkerei Heiser
Immenhof
97855 Lengfurt
Tel. 09395/1407
info@heiserimkerei.de
www.heiserimkerei.de



heit über die Herkunft des Honigs geben können. Unabhängig dieser Parameter hat der Imker als einfachste Differenzierungsmöglichkeit die zeitliche Verschiebung der Blühzeiten einzelner Trachten sowie die räumliche Distanz der Bienen zu den Blühflächen. So kann der Imker einerseits gezielt Blühflächen wie zum Beispiel Rapsfelder mit seinen Bienenvölkern „anwandern“, das bedeutet dass er seine Bienenkästen in die Nähe eines Rapsfeldes stellen kann. Und er kann durch die zeitliche Verschiebung der Blühzeiten nach Ende der Rapsblüte diesen Honig ernten um eine darauffolgende Blüte, wie zum Beispiel die Lindenblüte, getrennt schleudern zu können. *Fortsetzung folgt*



Die Natur bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Honigsorten, die in ihrer Farbe und ihrem Geschmack ein unvorstellbar breites Spektrum abdecken.

lei chemische Veränderungen des Stoffes stattfinden. Die Grundvoraussetzung für die Kristallisation eines Honigs ist das Vorliegen einer übersättigten Lösung. Diese ist instabil und geht durch das Auskristallisieren des überschüssigen Zuckers allmählich in einen stabilen, gesättigten Zustand über. Der Zeitpunkt dieses Vorgangs ist abhängig von der Zuckerzusammensetzung eines Honigs. So ist die Kristallisation eines Raps-honigs bereits etwa 10 Tage nach Schleuderung abgeschlossen wohingegen bei einem

Waldhonig dieser Prozess erst Monate nach der Schleuderung einsetzen kann. Diese natürliche Kristallisation, welche grobe und ungleichmäßige Kristalle hervorbringt, kann und will man als Imker lenken, um einen möglichst feincremigen, gleichmäßig streichfähigen Honig zu erzielen. Dies geschieht durch einen mechanischen Prozess, dem Rühren des Honigs während der Kristallisationsphase. Durch dieses Rühren werden die sich bildenden Kristalle immer wieder zerschlagen und gleichmäßig verteilt, so dass sich kleinere und gleichmäßigere Kri-

stalle bilden, die den Honig feincremig und streichfähig statt grobkristallin und hart werden lassen. Honige, die von Natur aus zu einem späten Zeitpunkt mit diesem Prozess beginnen würden (wie zum Beispiel Waldhonige) können durch geringe Zugabe eines bereits feincremig auskristallisierten Honigs zum Starten der Kristallisation gebracht werden. Dabei wird das Rühren von Hand mit entsprechenden Rührstäben oder aber in speziellen Rührfässern mit einem motorgetriebe-

Das
Anzeigenblatt
ist sehr gut,
erst recht wenn
man drin
werben tut!

Honig der Imkererei Heiser erhalten Sie bei nachfolgend aufgeführten Verkaufsstellen...

Ort	Name	Straße	Telefon
Billingshausen	Bauerngold	Zellinger Str. 9	09398-410
Billingshausen	Helene Lauer	Castellstr. 8	09398-504
Eußenheim	Bauernhof Wolf	Hofriedgasse 4a	09353-6256
Fuchsstadt	Fam. Anton Hegwein	Heidingsfelder Str. 9 b	09333-902793
Hafenlohr	Bäckerei Fischer	Hauptstr. 19	09391-1804
Hettstadt	Fam. Sven Hegwein	Würzburger Str. 20	0931-4605033
Homburg	Otmar Friedrich	Paradiesstr. 5	09395-99392
Lengfurt	Fam. Josef Schreck	Albert-Einstein-Str. 4	09395-497
Lengfurt	Bäckerei Neumeyer	Siemensstr. 15 a	09395-877687
Lengfurt	Campingplatz Kiosk	Spessartstr. 30	
Marktheidenfeld	Horst Bröstler GmbH	Baumhofstr. 37	09391-98450
Marktheidenfeld	Grüner Markt - Bauerngold	Marktplatz	09398-410
Marktheidenfeld	Bäckerei Neumeyer	Adenauerplatz 3	09391-913042
Marktheidenfeld	Bäckerei Neumeyer	Bronnbacher Str. 22	09391-8877
Neustadt	Fam. Adolf Pfeuffer	Triebweg 12 a	09393-219
Oberspiesheim	Hofladen Friedrich	Georg-Gehring-Str. 2	09723-1642
Trennfeld	Gasthaus Sonne	Hauptstr. 26	09395-347
Würzburg	Garten-Center Dehner	Frankfurter Str. 92 a	0931-4501730
Wüstenzell	Müller Mühle	Mühlenweg 17	09369-8202

...und natürlich in Lengfurt auf dem Immenhof
(Ausschilderung ab Gewerbegebiet Lengfurt)