

HÄUFIGE FRAGEN ZU HONIG DAS KÖNNEN WIR TUN!



Woran erkenne ich unverfälschten Honig?

Fest oder flüssig: Echter Honig kristallisiert mit der Zeit. Das ist ein Qualitätsmerkmal. Sorten mit viel Fruchtzuckeranteil bleiben von Natur aus lange flüssig, z. B. Akazien- und Waldhonig. Frühlings- und Blütenhonig wird eher fest. Auch erwärmte Honige bleiben flüssig. Aber: Nur naturbelassen ist Honig gesund und wertvoll für die Ernährung.

Woher bekomme ich echten Honig?

Beim Imker vor Ort: Naturbelassenen Honig bekommt man sicher vom heimischen Imker. Er entzieht dem Honig nichts und fügt nichts hinzu. Und er gibt gerne Auskunft, wo die Bienen stehen und wie der Honig gewonnen wird.

Im Supermarkt: Achtet auf Namen und Adresse des Imkers auf dem Etikett. Er haftet persönlich mit seinem Namen.

Wie werden Fälschungen erkannt?

Zu billig ist ein Warnsignal: Schon länger wird der Markt mit Billighonigen geflutet. Aber selbst in China kann niemand echten Honig für 1,99 € herstellen. Panschereien mit Zuckersirup werden immer raffinierter und die anerkannten Testmethoden wie NMR, die nach Zuckerprofilen suchen, hinken heute hinterher. DNA-Analysen sind weltweit anerkannt, lange in der Lebensmittelsicherheit etabliert und zeigen die gesamte genetische Signatur einer Honigprobe. Bis auf den Standort der Bienen genau. Berufsimker haben damit jetzt europaweit Fälschungen aufgedeckt.

Woher kommen die Fälschungen?

„Veganer Honig“: Auf dem Markt wird schon länger synthetischer „Honig“ als „vegan“ oder auch als „echter“ Honig verkauft. Die Produkte stammen meist aus China und kommen oft über undurchsichtige Handelswege zu uns.

Was kann jeder tun?

Sprecht mit Eurem Lebensmittelhändler: Fragt nach lokalem, echtem Honig. Lasst Euch die Herkunft der Importhonige bestätigen. Testet selbst Honige und zeigt dem Händler das Ergebnis. Wie das geht, steht auf berufsimker.de

Helft mit, heimischen Honig zu retten.

Eure Spende für mehr Aufdeckung mit DNA-Tests, Öffentlichkeitsarbeit, juristische Hilfe.

Jetzt spenden auf: honigretten.de oder QR-Code scannen



Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund e.V.
Mehr Infos auf berufsimker.de/honigretten