

Durchbruch gegen Honigbetrug

Wie Imkerverbände und Politik den Markt für echten Honig neu ordnen

In der Verbraucherschutzministerkonferenz im Frühjahr wurde es dem Bund offiziell mitgeteilt: Die amtlichen Analyseverfahren reichen nicht aus, die ausgefeilten Fälschungstechniken aufzudecken. Private Labore und neueste Verfahren sollen sofort auch ohne offizielle Anerkennung einbezogen werden. Dafür haben die Berufsimker lange gekämpft und alle Hebel in Bewegung gesetzt: Eigene Analysen beauftragt, mit Fälschern verhandelt und geprüft, welche Richtlinien und Verordnungen die Nutzung neuer Methoden bereits jetzt offiziell ermöglichen. Ein Bericht über den aktuellen Stand im Kampf gegen Honigbetrug.

Ein EU-weites Warnsignal aus Brüssel

Im März 2023 veröffentlichte das Europäische Amt für Betrugsbekämpfung (OLAF) gemeinsam mit der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (DG SANTE) und der Gemeinsamen Forschungsstelle (JRC) der EU den viel beachteten Bericht zur EU-weiten Untersuchung „From the Hives“. Das Ergebnis war alarmierend: 46 Prozent der importierten Honige, die im Zeitraum 2021 bis 2022 an EU-Außengrenzen analysiert wurden, standen unter Fälschungsverdacht. In einzelnen Ländern, darunter das Vereinigte Königreich, lag die Quote sogar bei 100 Prozent. Die Ermittler stellten fest, dass gezielt Zuckersirupe – darunter Reissirup, Maissirup und Palmzucker – eingesetzt wurden, um den Honig zu strecken. Noch beunruhigender war die Erkenntnis: Die amtlichen Standardmethoden waren nicht in der Lage, diese Fälschungen aufzudecken. Erst die Kombination modernster Technologien wie DNA-Analytik, NMR-Spektroskopie und Massenspektrometrie ermöglichte den Durchbruch.

Verfälschung als Geschäftsmodell: Eine unsichtbare Krise im Honigregal

In der Folge kam es zu einer breiten Berichterstattung in den europäischen Fachmedien. Unter Schlagzeilen wie „Kein Zucker in meinen Honig!“ oder „Süßes Geschäft mit bitte-



Abb. 1: Die DNA-Analyse gehört zu den neuen Verfahren, die den bestehenden Methodenpool ergänzt und Lücken in der Aufdeckung schließen kann. Foto: EBPA

rem Beigeschmack“ wurde deutlich, dass die Dimension der Fälschungen nicht nur einen Bruch von Verbraucherschutzrecht, sondern auch eine strukturelle Marktverzerrung bedeutet. Denn während echte Imker in Europa mit steigenden Produktionskosten zu kämpfen haben, gelangen industriell gepanschte Produkte für 1,50 Euro pro Glas in die Supermarktgänge. Viele Verbraucher ahnen nicht, dass es sich bei solchen Produkten nicht um echten Honig handelt – obwohl der Begriff gesetzlich klar definiert ist. Die nationale Lebensmittelkontrolle jedoch stieß bislang an ihre Grenzen: Zu veraltet, zu unsensibel, zu langsam.

Der stille Druck auf den Fachhandel und Lebensmittel-Einzelhandel

Parallel zur EU-Initiative wuchs auch in Deutschland der öffentliche Druck. Einzelne Medienberichte, z.B. von Stiftung Warentest oder Fachzeitschriften, zeigten große Qualitätsunterschiede auf – und wiesen darauf hin, dass viele Produkte im Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) die gesetzlich geforderten Qualitätsstandards nicht mehr erfüllen. Gerade große Abfüller nutzten die mangelnde Transparenz im Markt aus, während der Fachhandel zunehmend in eine Glaubwürdigkeitskrise schlitterte. In der Branche wuchs die Erkenntnis: Ohne regulatorisches Eingreifen und moderne Prüftechniken lässt sich die Qualität nicht mehr absichern.

Bericht an die Staatssekretäre als Initialzündung aus der Imkerschaft

Genau hier setzten der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund (DBIB) und der Imkerverband Rheinland-Pfalz (IRP) an. Im April 2025 versandten sie ein umfangreiches, juristisch und wissenschaftlich fundiertes Schreiben an die Staatssekretäre aller 16 Bundesländer. Ihre Kernthese: Die amtliche Lebensmittelüberwachung muss den Stand der Technik anpassen. Denn wie der EU-Report belegt, reicht die Anwendung einzelner Analysemethoden nicht mehr aus. **Nur eine Kombination** – ein sogenanntes Methodenset – kann raffinierte Verfälschungen aufdecken. Als praktikable Beispiele wurden Methoden wie 1H-NMR, LC-HRMS, EA/LC-IRMS, HPAEC-PAD sowie DNA-basierte Nachweise vorgestellt.

Rechtliche Hebel: Was längst möglich ist

Das Schreiben verwies zudem auf die **aktuelle EU-Gesetzgebung**, insbesondere auf die Verordnung (EU) 2017/625 sowie die neue Frühstücksrichtlinie (EU) 2024/1438. Beide bieten ausdrücklich die Möglichkeit, auch nicht offiziell gelistete, aber wissenschaftlich valide Methoden einzusetzen, sofern keine geeigneten amtlichen Verfahren vorliegen. Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 ergänzt diesen Rahmen. Die rechtliche Botschaft: Es fehlt nicht an der Grundlage, sondern an der Entschlossenheit der Verantwortlichen.

Politischer Durchbruch auf der Verbraucherschutzministerkonferenz

Die Initiative der Imker zeigte Wirkung: Auf der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) vom 21. und 22. Mai 2025 in Berlin beschlossen die Ministerinnen und -minister der Länder einstimmig, dass künftig auch moderne Analysemethoden privater Labore in der amtlichen Lebensmittelüberwachung eingesetzt werden dürfen – auch wenn diese bislang nicht in der Standardliste des Bun-

desamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) geführt sind. Das Nationale Referenzzentrum für Authentizitätsprüfungen (NRZ-Authent) wurde beauftragt, diese Methoden zu bewerten. Der Bund soll zudem auf EU-Ebene auf die schnelle formale Anerkennung hinwirken.

Konsequenzen für Handel, Kontrolle und Marktstruktur

Mit diesen Beschlüssen beginnt eine neue Phase in der Marktüberwachung. Kontrollbehörden erhalten Werkzeuge, um endlich auch suboptimale Importe zu erkennen. Der Lebensmittelhandel, insbesondere LEH-Ketten und Qualitätsmarken, gewinnt Sicherheit – und kann sich klarer von Billigsegmenten abgrenzen. Verbraucher profitieren von mehr Transparenz und Sicherheit. Und die heimischen Imkereien, die bislang im unfairen Wettbewerb unterlagen, erhalten neue Marktchancen.

Gesundheitsgefahren – ein bislang vernachlässigter Aspekt

Neben wirtschaftlichen Fragen stellt sich aber auch ein gesundheitliches Risiko, das bisher noch gar nicht besonders thematisiert wurde: Gepanschter Honig verändert nicht nur die Zuckerzusammensetzung, sondern kann gesundheitsschädliche Stoffe wie Arsen enthalten – etwa aus Reissirupen. Der

glykämische Index steigt, was insbesondere für Diabetiker kritisch ist. Eine Metastudie aus dem Jahr 2020 belegte erhöhte Blutfettwerte, Insulinresistenz und mögliche Auswirkungen auf Leber und Nieren. Besondere Sorge bereiten sogenannte „Enhancer“, also Zusatzstoffe, die gezielt Qualitätsindikatoren wie Diastase-Werte oder elektrische Leitfähigkeit manipulieren, um Prüfkriterien zu bestehen. Niemand weiß bislang, wie gefährlich diese Substanzen langfristig sind.

Gentechnik im Sirup – eine neue Dimension mit unklaren Folgen

Erschwerend kommt hinzu: Inzwischen werden auch gentechnisch modifizierte Mikroorganismen eingesetzt, um nektarähnliche Substanzen zu erzeugen – sogenannte „Honey-like Syrups“. Wenn solche Bestandteile in Honig gelangen, wäre dieser als GVO zu deklarieren. Die rechtlichen und gesundheitlichen Folgen sind bislang unklar.

Ein Weckruf für die Politik – und für die Branche

Die VSMK-Beschlüsse sind mehr als ein Symbol: Sie fordern Bund und Behörden auf, unverzüglich zu handeln. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sind nun gefordert, entsprechende Anweisungen und

Verordnungen auf den Weg zu bringen. Ziel ist eine effektive, moderne Kontrolle – und ein Markt, der fairen Wettbewerb und Verbraucherschutz verbindet.

Fazit: Eine neue Chance für ehrlichen Honig

Die Aufdeckung durch die EU, die breite politische Unterstützung auf Landesebene und das gezielte Handeln der Imkerschaft markieren einen Wendepunkt in der Krise um unseren Honig und um unseren heimischen Berufsstand der Imker. Was IRP und DBIB erreicht haben, ist ein Meilenstein für die Lebensmittelsicherheit – und ein Signal für andere Produktgruppen, die ebenfalls mit Betrug zu kämpfen haben. Jetzt liegt es an Politik, Behörden und Handel, das Momentum zu nutzen. Im Interesse der Imker. Im Interesse der Verbraucher. Und im Interesse eines fairen, transparenten Lebensmittelmarktes.

*Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund
Thomas Hock und Janine Fritsch*

Kommentar Von Bernhard Heuvel, Präsident der Europäischen Berufsimker (EPBA)

Echter Honig braucht echte Analysen. Das klingt selbstverständlich – ist es aber in der Praxis nicht mehr. Die europäische Lebensmittelüberwachung steht vor einer neuen Realität: Klassische Prüfverfahren wie NMR oder IRMS haben ihre Stärken, aber raffinierte Fälscher haben gelernt, sie zu umgehen. Ergebnis: In Supermarktregalen landet massenhaft „Honig“, der zum Großteil aus Sirup besteht – ohne dass amtliche Analysen Alarm schlagen.

Die Dimension des Problems wurde durch die EU-Studie „From the Hives“ sichtbar: Fast die Hälfte aller Importproben war verfälscht. Nationale Kontrollen stießen dabei an Grenzen. Erst die Kombination moderner Verfahren – DNA-Analytik, Hochfeld-NMR und Massenspektrometrie – machte die Fälschungen sichtbar. Auch wir Berufsimker haben in unabhängigen Reihenuntersuchungen erschreckende Ergebnisse erzielt: Bis zu 80 % der getesteten Supermarkthonige waren laut **DNA-Metagenomik** verfälscht, obwohl sie in Standardtests unauffällig blieben.

Gleichzeitig kommen Verfahren wie die **Ultrafiltration** ins Spiel: ein technischer Pro-



Abb. 2: Bernhard Heuvel im Interview bei RTL im Sommer 2024. Er hat die Aufdeckung des Betrugs in Deutschland maßgeblich vorangetrieben und organisiert. Foto: B. Heuvel

zess, der Pollen, Enzyme und andere natürliche Bestandteile entfernt. Damit wird Honig nicht nur seiner biologischen Substanz beraubt, sondern auch seiner Herkunftsunterschrift – analytisch bleibt ein „anonymer Sirup“, der sich perfekt für Verschleierung und Mischung eignet. Was optisch klar und lange haltbar erscheint, entzieht sich jeder Rückverfolgbarkeit. In den USA sind bereits rund drei Viertel der Handelsprodukte pollenfrei. Für Europa wäre das fatal – nicht nur für die Qualität, sondern auch für das Vertrauen der Verbraucher.

Doch es gibt Grund zur Hoffnung: Nach jahrelangem Druck aus der Imkerschaft haben die Verbraucherschutzministerinnen und -minister im Mai 2025 einstimmig beschlossen,

auch moderne Methoden privater Labore in der amtlichen Kontrolle zuzulassen. **DNA-Sequenzierung**, gekoppelt mit hochauflösender Analytik, steht damit kurz vor dem breiten Einsatz. Private Pionierlabore in Estland und Österreich haben vorgemacht, wie systematische Fälschungen aufgedeckt werden können. Diese Innovationen schaffen ein mehrdimensionales Schlüsselfprofil jedes Honigs – schwerer zu fälschen als je zuvor.

Die Botschaft an Handel und Industrie lautet: Wer echte Qualität liefert, hat von strengeren Kontrollen nichts zu befürchten. Im Gegenteil: Transparenz stärkt das Vertrauen in die gesamte Lebensmittelwirtschaft. Die Zeiten, in denen ein naturbelassenes Produkt durch Billigsirupe verdrängt wurde, müssen vorbei sein.

Wir Imker wissen: Vertrauen ist die wichtigste Währung. Es entsteht, wenn man der Wahrheit ins Auge blickt – nicht, wenn man sie ausblendet. Darum setzen wir uns mit aller Kraft dafür ein, dass moderne Analytik konsequent genutzt wird. Denn nur so können wir sicherstellen, dass im Honigglas wieder das drin ist, was draufsteht: das unverfälschte Gold der Natur.

Bernhard Heuvel

Alle aktuelle Meldungen des Berufsimkerbund zum Honigbetrug auf www.honigretten.de und www.berufsimker.de

Filmtipp

Die Redaktion von ZDF-Frontal zeigt in ihrer Doku „Fake-Honig: Eine süße Illusion“ wie im großen Stil Honig gepanscht wird. Der Verdacht besteht schon lange, jetzt gibt's knallharte Beweise: Fälscher strecken echten Honig mit billigem Sirup, um ihren Profit zu maximieren.

Aber wer steckt hinter dem Betrug? Wie landet der Fake-Honig in unseren Supermarktregalen? Und woran erkennt man echten Honig? Gedreht wurde in Polen, Estland, Ukraine, China und Deutschland – eine internationale Recherche und Koproduktion.

Die Doku entstand in Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem europäischen und deutschen Berufsimkerbund. U.a. begleiten die Frontal-Reporter Bernhard Heuvel durch China, wo er investigativ die Wege des gefälschten Honigs versuchte nachzuvollziehen und sich dazu als Vertreter eines Honighändlers aus Deutschland ausgegeben hat. Es wurde eine Scheinfirma gegründet. So besuchten sie die Firma, die auf ALIBABA „Sirup für Honig“ verkauft, waren bei „Honigfabriken“ und Sirupherstellern. Sie haben Verhandlungen geführt, Geschäftssessen und Werksführungen mitgemacht – und aus erster Hand bestätigt bekommen, dass es NMR-fähigen Sirup gibt, der nicht bei den üblichen Untersuchungen (auch NMR nicht) auffällt und wie dieser Sirup mit echtem Honig gemischt wird, um dann gestreckt auf dem Weltmarkt zu landen.

Der Beitrag erschien in der Sendung „Frontal“ beim ZDF und ist in der Mediathek und auf Youtube abrufbar.
<https://www.youtube.com/watch?si=KfSiRcnTB9ore3NQ&v=Gh-N5L-D3C4&feature=youtu.be>



Thomas Hock: 1. Vorsitzender Imkerverband Rheinland-Pfalz und Mitglied des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbund (DBIB). Foto: J. Fritsch



Janine Fritsch: Biologin, Imkerin und Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim Berufsimkerbund (DBIB). Foto: J. Fritsch



Bernhard Heuvel: Präsident des Europäischen Berufsimkerbunds (EBPA) und Vizepräsident des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbund (DBIB). Foto: B. Heuvel