



T e s t

„Alles in Butter“ vom 06.03.2021

„Blütenhonig im Test“

von Sigrid Müller



VIEL MITTELMAß BEIM FRÜHSTÜCKSKLASSIKER: BLÜTENHONIG IM TEST

Ein knuspriges Brötchen, bestrichen mit süß aromatischem Honig – was gibt es Schöneres, als so in den Tag zu starten? Hierzulande scheint dieser Frühstücksklassiker besonders beliebt zu sein, denn mit über einem Kilo Honig, das wir Deutsche pro Kopf und Jahr vernaschen, sind wir Weltmeister. Doch diesen großen Honigappetit können unsere heimischen Imker nicht allein stillen. Rund 70 Prozent des „flüssigen Goldes“, das hier gekauft wird, kommt aus dem Ausland. Wichtigste Lieferanten sind inzwischen China, Argentinien und Mexiko. Wir wollten wissen, wie schmeckt der süße Glückmacher aus dem Supermarkt.

DER TESTABLAUF

Wir haben zehn Blütenhonige eingekauft, die Hälfte war in Bio-Qualität. Es gab cremige und flüssige Honige im Glas und in der Dosierflasche. In unserer Probierrunde saßen unter anderem zwei Imker. Einmal Karl-Heinz Bauß vom Bienenzuchtverein Cronenberg bei Wuppertal, der zweite Honigexperte war Ralf Heipmann, er betreibt die Dom-Imkerei in Köln. Dritte in der Runde war Constanze Schnitter von der Genuss-Schule in Alfter bei Bonn, sie ist im Schwarzwald aufgewachsen und schon seit ihrer Kindheit absoluter Honigfan.

VIEL MITTELMAß

Die zwei besten Honige in unserer Kostprobe kamen aus Deutschland. Auf Platz zwei mit der Note „befriedigend“ landete der Maribel Bio-Blütenhonig von *Lidl*, den ersten Platz mit einem „gut“ belegte der Blütenhonig vom *Deutschen Imkerbund*. Er wurde in der Probierrunde als „ausgewogen aromatisch“ und „handwerklich gut verarbeitet“ gelobt. Sechs Honige, also über die Hälfte der verkosteten Produkte, kamen über ein „ausreichend“ im Geschmack nicht hinaus. „Langweiliger Standardgeschmack“, war hier das vorherrschende Urteil in der Testrunde. Einige Honige wurden außerdem als zu süß und zu dünnflüssig empfunden. Schlusslicht im Test war der Bio-Honig „Faires Pfund“ von *GEPA*, ein Mischhonig aus Lateinamerika. Der schmeckte der Probierrunde vor allem wegen seiner herben rauchigen Note nicht.

MISCHHONIGE DOMINIEREN DEN MARKT

Sieben der zehn Produkte in unserem Test waren Misch-Honige. Die meisten kamen aus EU- und nicht EU-Ländern. Aus welchen Ländern genau die Honige stammen, erfährt der Käufer meist nicht. Wenn es mehrere Ursprungsländer gibt, müssen diese laut gesetzlicher Regelung nicht einzeln aufgeführt werden, was von Verbraucherschützern kritisiert wird. Die größten Honig-Exporteure sind inzwischen China, Mexiko und Argentinien. Honigmischungen sind bei den industriellen Verarbeitern beliebt, weil sie so zusammengestellt werden können, dass je nach Marke der gewünschte Standardgeschmack entsteht. Die Mehrzahl dieser Mischhonige in unserem Test erreichte nur Note die „ausreichend“.

BIO-HONIG

Nicht der gesammelte Blütennektar macht einen Honig zu Bio-Honig, dafür sind die Felder von Bio-Bauern zu klein, schließlich kann der Flugradius eines Bienenvolkes bis zu fünf Kilometer betragen. Die Bio-Standards gelten für die Produktion. So müssen die Bienenkästen aus unbehandeltem Holz bestehen und das zugekaufte Wachs muss von Bio-Imkern stammen. Außerdem ist keine Chemie zur Bekämpfung von Bienenkrankheiten erlaubt und die zugefütterte Zuckerlösung im Winter darf nur in Bio-Qualität sein.

WARUM IST HONIG OFT FLÜSSIG UND MANCHMAL ZUCKRIG FEST?

Jeder naturbelassene Honig dickt auf Dauer ein, das hängt von seiner Zuckerzusammensetzung ab. Je nach Honigsorte geht das unterschiedlich schnell. Rapshonig kristallisiert schon nach rund einer Woche, während Waldhonig oder Akazienhonig manchmal ein Jahr braucht, um dickflüssiger zu werden. Bei Mischhonigen kann der Flüssigkeitsgrad gezielt gesteuert werden.

Produkt	Preis pro 500 g	Zutaten	Ergebnis sensorischer Test	Bemerkungen der Tester
Echter Deutscher Honig Deutscher Imkerbund, Cremig Verpackung: Glas	6,99 €	Honig aus Deutschland	"gut" (8,0 Punkte)	Feste cremige Konsistenz, ausgewogener typischer Geschmack, Kristalle fein schmeckbar
Maribel Deutscher Bio Blütenhonig/Lidl Bioland, Cremig Verpackung: Glas	5,98 €	Honig aus Deutschland	"befriedigend" (7,4 Punkte)	Ausgewogen im Geschmack und Geruch, leichter Geruch nach Wachs, handwerklich gut verarbeitet
Gutbio Honig/Aldi Süd Flüssig Verpackung: Dosierflasche	3,96 €	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU Ländern	"befriedigend" (6,4 Punkte)	Dezenter Geruch, im Geschmack recht exotisch floral, handwerklich gut verarbeitet
Bihophar Imkerhonig Cremig Verpackung: Glas	4,49 €	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU Ländern	"befriedigend" (6,0 Punkte)	Recht neutral im Geruch, etwas süß, vermutlich hoher Rapsanteil, handwerklich gut verarbeitet
Sonnengold/Bio Blütenhonig aus Deutschland Bioland, Cremig Verpackung: Glas	7,99 €	Honig aus Deutschland	"ausreichend" (5,6 Punkte)	Recht neutral im Geruch, im Geschmack eine leichte Fehlnote
Alnatura Blütenhonig /Bio Flüssig Verpackung: Dosierflasche	3,99 €	Honig aus Brasilien/Cuba/Mexiko	Ausreichend (5,6 Punkte)	Sehr dünnflüssig, Standardgeschmack, zu süß
Nektar Quell/Blütenhonig Rewe Flüssig Verpackung: Dosierflasche	2,69 €	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU Ländern	"ausreichend" (5,5 Punkte)	Standardgeschmack, zu süß, leicht florale Note
Vom Land Blütenhonig/Netto Cremig	1,99 €	Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU Ländern	"ausreichend" (5,3 Punkte)	Kaum Geruch, sehr süß, Standardgeschmack

Langnese/Flotte Biene Blütenhonig aus Lateinamerika, Flüssig Verpackung: Dosierflasche Fairtrade ²	6,58 €	Honig aus Mexiko/ Argentinien/ Chile, Guatemala/ Uruguay	"ausreichend" (5,1 Punkte)	Kaum Geruch, sehr flüssig, süß wie Zucker, im Geschmack leicht florale Note
GEPA ² Faires Pfund Bio Honig aus fairem Handel, Cremig Verpackung: Glas	5,49 €	Mischung von Honig aus Nicht- EU- Ländern	"ausreichend" (5,0 Punkte)	Herbe Note wie nach Buchweizen, leichte Rauchkomponente, nicht homogen gerührt, zu kristallin

¹) Die Verkoster konnten jeweils 1 bis 10 Punkte vergeben. 1- 1,9 („ungenügend“), 2 – 3,9 („mangelhaft“), 4 – 5,9 („ausreichend“), 6-7,9 („befriedigend“), 8 – 9,9 („gut“), 10 („sehr gut“). In das sensorische Gesamturteil ging der Geschmack zu 50 Prozent sowie Aussehen, Geruch zusammen mit 50 Prozent ein. Die Bewertung erfolgte durch: Constanze Schnitter, Genuss-Schule/Alfter, Karl-Heinz Bauß, Bienenzuchtverein Cronenberg, Ralf Heipmann, Domimkerei/Imkerverein Köln

²) Fairtrade/GEPA: Label mit sehr hoher Aussagekraft. Sehr starke Prüfkriterien und gute Kontrollmechanismen. Mindestpreise für Rohware sind Pflicht. Produkte sind gut zurückzuverfolgen.