

Sortenhonig – wie kommt es dazu?

Das war in etwa die Frage eines Rundfunkhörers – und der dazu gesendete redaktionelle Beitrag war so dürftig, dass ich mich genötigt sehe, ein paar Gedanken von mir darzulegen.

Lindenblütenhonig, Rapshonig, Waldhonig, Akazienhonig – jeder kennt diese speziellen Honigsorten, die in unseren Verkaufsregalen neben den „normalen“ Honigsorten wie Blütenhonig, Frühjahrstracht, Sommerhonig etc. pp. stehen, und sich in der Regel (zurecht!) auch vom Preis etwas unterscheiden.

Die Kennzeichnung des Honigs ist in der Honigverordnung genau geregelt

(http://www.gesetze-im-internet.de/honigv_2004) .

Neben einer Vielzahl von Dingen die dort geregelt sind ist für den Sortenhonig der §3, Absatz 3, Ziffer 1. entscheidend. Komprimiert: Wenn man auf dem Glas eine botanische Herkunft vermerken will, muss der Honig vollständig oder überwiegend von den genannten Blüten oder Pflanzenteilen stammen oder bei Honigtauhonig/Waldhonig von entsprechenden Ex- bzw. Sekreten stammen. So weit – so gut, überwiegend ist ein unbestimmter Rechtsbegriff – eigentlich sind schon mehr als 50% überwiegend. Irgendwelche Lebensmittelrechts - Gurus (Zipfel/Rathke 2009) haben das aber im Sinne der Honigverordnung mal kurzerhand auf 60% - also deutlich überwiegend – festgelegt. Außerdem muss beachtet werden, dass nicht nur der prozentuale Anteil der gekennzeichneten Sorte stimmen muss, sondern auch Geschmack, Farbe und andere physikalische und chemische Eigenschaften stimmen müssen.

Ein Beispiel: Der beliebte Akazienhonig (auf den Namen komme ich später nochmal zu sprechen) ist ein sehr heller, sehr lange Zeit flüssig bleibender Honig. Wenn nun, obwohl der deutlich überwiegende Teil des Nektars von der Akazie (eigentlich Robinie – ich bleibe aber mal bei dem Namen, um Laien nicht zu verwirren) stammt, kann ich den Honig nicht als „Akazienhonig“ verkaufen, wenn darin ein geringer Teil der vorangehenden Rapstracht dazu geführt hat, dass der Honig kristallisiert. Mit andern Worten Akazienhonig muss flüssig sein!

Nun nochmal zu dem Namen „Akazienhonig“. Eigentlich dürfte dieser Honig unter diesem Namen bei uns nicht vermarktet werden, da der Nektar von der Robinie stammt, und nicht von der Akazie, die bei uns höchsten im botanischen Garten wächst. Aber – und daran sieht man wie inkonsequent der Gesetzgeber in der Auslegung der Honigverordnung ist – der Name hat sich halt eingebürgert und keiner stößt sich dran.

Festgestellt wird der Anteil an der bestimmten Sorten – nachdem Geruch, Farbe und Konsistenz stimmen – indem unterm Mikroskop die enthaltenen Pollen ausgezählt und hochgerechnet werden und die elektrische Leitfähigkeit überprüft wird, die bei Blütenhonig und Honigtauhonig deutlich unterschiedlich ist. Das findet in speziellen Laboratorien statt, in die der Imker seinen Honig zur Untersuchung und Sortenbestimmung einsenden kann.

Wie kommt es nun aber dazu, dass die Bienen überhaupt Nektar von einer überwiegenden Sorte sammeln? Das kann in gewisser Weise vom Imker gesteuert werden, indem er

bestimmte Trachten anwandert. In der Hauptsache hat das aber mit der Bienenbiologie zu tun:

1. Bienen sind grundsätzlich Generalisten, d.h. sie können Nektar von (fast) jeder Blüte verwerten oder nehmen halt auch Honigtau, wenn es sich anbietet.
2. Bienen sind gierig, wenn es eine lohnende Tracht gibt verfallen sie in einen regelrechten Sammelrausch
3. Bienen sind keine Egoisten, die erzählen im ganzen Stock rum, wo es richtig was zu holen gibt und alle fliegen da hin
4. Bienen sind blütensteht, d.h. dort, wo sie erfolgreich war fliegt die Biene wieder hin, auch am nächsten Tag, gegebenenfalls zur selben Blüte, die über Nacht wieder neuen Nektar produziert hat

Deshalb gibt es überhaupt Sortenhonig. In dem erwähnten Rundfunkbeitrag gab es davon kein Wort.

Wenn der Imker seine Honigräume vor und nach einer nennenswerten Tracht abschleudert, wenn das Wetter mitspielt und er seine Bienen gut platziert hat er die besten Chancen auch Sortenhonig zu ernten. Ich persönlich verzichte darauf. Sowohl das Wandern an sich als auch verschiedene Trachten wie Sonnenblume oder Heide stellen ein hohes Risiko für die Bienen dar. Trotzdem habe ich an meinen Ständen auch immer verschieden Sorten, auch wenn ich sie nicht extra deklariere. Die teure Laboranalyse spare ich mir – den Rapshonig erkennt man sehr deutlich an Farbe und Konsistenz und den Lindenblüten Honig am unverkennbaren Geschmack. Der Rest den ich ernte sind dann die Baublüten – Ahorn und Kastanie habe ich in unmittelbarer Nähe und das was die Gärten so im Sommer hergeben.

Natürlich würde ich auch gerne mal Waldhonig ernten – aber man kann nicht alles haben im Leben...

Claus Hebenstreit, nach einem Rundfunkbeitrag im Juni 2017