



Infolyer Honigkauf

Muss echter Honig flüssig sein?

Nein - ganz im Gegenteil: von Natur aus kristallisiert jeder gute Honig früher oder später, was seinen Wert nur bestätigt. Bereits kandierter Honig kann zwar durch Erwärmen bis 40° C wieder verflüssigt werden, aber auch bei grösster Vorsicht kann es dabei allenfalls zu einer Qualitätsminderung kommen. Ab einer bestimmten Jahreszeit kann es eigentlich keinen flüssigen Honig mehr geben. Die einzige Ausnahme ist der Akazien- bzw. Robinienhonig, der durch seinen besonders hohen Fruchtzuckeranteil länger flüssig bleibt.



Klarer Honig industrieller Abfüller wird oft behandelt, um das 'lästige' Kristallisieren zu verhindern. Dazu wird der Honig auf 72 °C schockerhitzt und anschließend mit 8 atü Druck durch verschiedene Filter gepresst. Dadurch werden Pollen, die als Kristallisationskeime dienen könnten, entfernt. Aber auch andere wertvolle Inhaltsstoffe werden dabei zerstört.

Blütenhonig aus der Frühtracht kristallisiert innerhalb von 1 - 4 Wochen und Waldhonig (Spättracht) nach 4 - 12 Wochen. Bleibt der Honig dabei sich selbst überlassen, bildet der Traubenzucker grobe Kristalle, die man auf der Zunge spürt. Solch grob kanderter Honig kann steinhart werden und sieht auch nicht gut aus. Oft wird vermutet, dass es sich bei diesen groben Kristallen um eine Verfälschung mit zugesetztem handelsüblichem Zucker handelt. Das trifft nicht zu. "Kandieren" ist ein natürlicher Vorgang.

Um die grobe Kristallbildung zu verhindern, rühren viele Imker ihren Honig. Die wertvollen Inhaltsstoffe des Honigs erleiden dadurch keinen Schaden. Durch das Rühren kristallisiert der Honig so fein, dass die Kristalle auf der Zunge nicht zu spüren sind. Er ist fest und doch gut streichfähig. Gerührter Honig ist immer heller als flüssiger Honig. Auch der dunkle Waldhonig wird durch das Rühren fast so hell wie reiner Blütenhonig.



Die weißen Schichten auf dem Honig und die eisblumenähnlichen Gebilde an den Seiten mancher Gläser sind kein Fehler, sondern eher ein Zeichen von Qualität, denn sie bilden sich nur bei besonders wasserarmen Honigen. Sie entstehen durch einen natürlichen Vorgang: wenn während der Kristallisation Luft zwischen die Traubenzuckerkristalle kommt.