

Entmischter Honig im Handel

Wie oft finden sich in Geschäften Gläser mit entmishtem Honig, und welche Honige sind davon besonders betroffen? Diesen Fragen widmete sich die Ökotrophologiestudentin Dominique Rust in ihrer Hausarbeit.

Wer im Supermarkt am Honigregal entlangläuft, der kann ihn schon mal entdecken: entmischten Honig. Meist entsteht er durch zu hohe Lagertemperaturen. Selbst Honige mit relativ niedrigem Wassergehalt können sich entmischen, wenn die Temperaturen längere Zeit zwischen 18 und 20 °C liegen. Kunden, die ihren Honig direkt beim Imker kaufen, werden diesen Anblick selten zu Gesicht bekommen. Aber wie oft findet sich entmischter Honig eigentlich im Handel, und wie viele Honiggläser sind davon betroffen?

Diese Frage stellten sich auch Prof. Dr. Margot Steinel und ihre Studentin Dominique Rust von der Hochschule Anhalt in Bernburg. In einer Hausarbeit untersuchte Letztere im Frühjahr 2016 das Honigsortiment aller Geschäfte im Altkreis Bernburg, die Lebensmittel führen, sowie zweier Großmärkte in Magdeburg. Insgesamt erfasste die Ökotrophologiestudentin dabei 6.604 Honiggläser aus 62 Verkaufsstellen. Von diesen enthielten 241 Gläser Honig, der sich entmischte – das entspricht vier Prozent. Besonders häufig kam entmischter Honig beim Discounter vor: Hier waren es 6,2 % der Honige. In alternativen Märkten wie Hof-, Naturkost- oder Imkerläden sowie in Supermärkten oder im Großmarkt waren es hingegen nur knapp über ein



Entmischter Honig sieht nicht nur unschön aus. Er kann durch die Phasentrennung auch anfangen zu gären.

Foto: Sabine Rübensaatz

Prozent der Gläser. Frei von entmishtem Honig waren Lebensmittelfachgeschäfte, Drogeriemärkte, Direktvermarkter und der Wochenmarkt.

Bei den entmischten Honigen handelte es sich zu 90 % um Mischungen aus EU- und Nicht-EU-Ländern. Nur drei Prozent der entmischten Honige kamen aus Deutschland. Je zwei Prozent waren aus Italien, Ungarn, Rumänien oder Bulgarien. Drei Prozent wurden ohne eine Herkunftsangabe verkauft.

Rust kam in ihrer Hausarbeit zu dem Fazit, dass im Frühjahr 2016 besonders Importhonige eines großen Discounters von Entmischung betroffen sind. Verbraucher sollten Honig daher besser in Lebensmittelfachgeschäften, im Hof- oder Imkerläden, auf dem Wochenmarkt oder direkt beim Imker kaufen.

schäften, im Hof- oder Imkerläden, auf dem Wochenmarkt oder direkt beim Imker kaufen.

So vermeiden Sie das Entmischen:

- Halten Sie die Temperatur im Honiglager nahezu konstant und unter 17 °C (viele Imker nutzen zum Beispiel den Keller zur Lagerung).
- Stellen Sie nicht zu viele Gläser in den Verkaufsraum.
- Rühren Sie Ihren Honig vor dem Abfüllen ausgiebig.
- Füllen Sie immer nur so viele Gläser ab, wie Sie in den nächsten Wochen verkaufen.

Prof. Dr. Margot Steinel

So passiert's:

Durch Wärme lösen sich die Zuckerkristalle des Honigs auf. Kühlt der Honig wieder ab, bilden sich erneut Kristalle und lagern sich teilweise an größere an. Die Kristalle setzen sich ab und werden von einer flüssigen Schicht bedeckt. Dabei findet eine sogenannte Phasentrennung statt, wobei sich eine flüssige Fruktoselösung im oberen Glasbereich absetzt und die schweren Glukosekristalle nach unten sinken. Mal abgesehen davon, dass diese Auftrennung im Glas meist kein schöner Anblick ist, besteht die Gefahr, dass der Honig, vor allem in der oberen Schicht, zu gären beginnt, da diese einen höheren Wassergehalt aufweist.

Sas

Anteil entmischter Honiggläser im Handel in Bernburg und Umgebung im Frühjahr 2016.

