Interview |

Unersetzbar wertvoll – regionale Honigsorten

Rund 1,4 Kilogramm Honig verspeisen die Deutschen jährlich. Aber nur 25 Prozent der süßen Lust stillen wir auch mit Honigen aus Deutschland. Warum es sich lohnt, nach Imkern direkt um die Ecke Ausschau zu halten, erklärt Imkerin **Marianne Kehres**. Mit ihr gesprochen hat **Simone Hoffmann**.

Foto © Marianne Kehres

Mutig Die Imkerin Marianne Kehres ist im Landesverband Rheinland des Deutschen Imkerbundes für die Nachwuchsförderung zuständig und setzt sich für den Vertrieb regionaler Honigsorten im Supermarkt ein. Ihr Vermarktungskonzept, das auf einem Zusammenschluss kleiner Imkereien in Honiggemeinschaften beruht, wurde von Slow Food im Rahmen der Terra Madre 2006 als weltweit beispielhaftes Lebensmittelbündnis anerkannt.

Frau Kehres, Sie engagieren sich für die Verbreitung regionaler Honigsorten. Was ist so interessant daran?

Zunächst einmal die Geschmacksvielfalt. Jeder Honig schmeckt ein bisschen anders. Schon der Honig eines drei Kilometer entfernten Imkers fällt anders aus als meiner. Je nach Lage, Tracht und Jahreszeit variieren die Aromen enorm. So schmeckt etwa Frühjahrshonig ganz anders als Sommerhonig. Im Frühjahr bestimmen z.B. Kirschblüten, Raps, Ahorn, Kastanie oder Löwenzahn in meiner Region den Charakter des Honigs. Im Sommer sind es eher Linde, Akazie, Himbeere oder Brombeere – dann sind die Honige frischer und fruchtiger. Im Sommer spielt auch der Honigtau eine wichtige Rolle. Dabei handelt es sich um klebrige Ausscheidungen von Blattläusen, die sich im Wald an den Bäumen absetzen. Den Honigtau nutzen die Bienen neben Blütennektar für die Honigproduktion. Der Waldhonig, der daraus entsteht, ist sehr mineralstoffhaltig und bringt malzige, karamellige Aromen ins Spiel.

Eine Vielfalt, die mit der von Wein vergleichbar ist?

Unbedingt. Rund 150 verschiedene Aromen sind für Honig nachgewiesen. Aus dem wechselnden Nektarangebot ergeben sich immer neue Kombinationen. Wie beim Wein verändert sich der Geschmack des Honigs von einem Erntejahr zum nächsten. Ist mehr Löwenzahn beteiligt, entstehen würzige, feinherbe Honige – goldgelb, wie die Löwenzahnblüten. Dominiert der Raps, ist der Honig weißlich, undurchsichtig, schmeckt ausgeprägt süß. Kastanien steuern herbe, leicht bittere Noten bei und machen den Honig bernsteinfarben bis rotbraun. Ist dagegen der Anteil an Lindenblütennektar hoch, hat der Honig einen leichten Mentholgeschmack, der frisch ist und lang anhält. Im letzten Jahr hat bei mir ausnahmsweise der Klee so gehonigt, dass ich auf einmal reinen Kleehonig hatte, was vorher nie der Fall war.

Honig ist also extrem abhängig von den Umweltbedingungen?

Ja. Und genau das macht ihn so spannend. Man kann am Geschmacksbild des Honigs die Temperatur und Vegetation eines speziellen Jahres nachvollziehen. So war es z.B. im letzten Frühjahr besonders heiß. Die Folge war, dass der Honig fester wurde als sonst. Sein Feuchtigkeitsanteil war geringer, als die 16 bis 18 Prozent, die als ideal gelten. Die Konsistenz kann also auch variieren. Solche Beispiele zeigen den unmittelbaren Einfluss der Natur auf den Honig. Man muss ein Gefühl für dieses unglaubliche Produkt entwickeln und seinen Zusammenhang mit der Natur. Es geht dabei ja nicht nur um den Honig. Die Bienen sichern auch unsere gesamte Ernährung.

Inwiefern?

Rund 80 Prozent der Bestäubung unserer Nutzpflanzen wird von den Bienen geleistet. Für ein Kilogramm Honig fliegen sie 10 bis 15 Millionen Blüten an und bestäuben sie dabei. Ein Drittel unserer Nahrung hängt direkt oder indirekt von dieser Bestäubungsleistung ab. Darum werden etwa an Rapsfeldern und Obstplantagen bewusst Bienenvölker aufgestellt, die eine reiche Ernte gewährleisten. Der volkswirtschaftliche Nutzen der Imkerei durch die Bestäubung von Kultur- und Wildpflanzen in Deutschland wird auf zwei bis vier Milliarden Euro im Jahr geschätzt.

Also sollte man besser Honig aus Deutschland kaufen?

Ja, aus mehreren Gründen. Einer ist, dass sonst auch die Bestäubung im Ausland stattfindet. Hinzu kommt, dass es keine internationale Standardisierung für naturbelassene Honige gibt. In einigen außereuropäischen Ländern ist es erlaubt, zur Massenproduktion die Bienen zusätzlich mit Zucker zu füttern. Außerdem dürfen Antibiotika bei den Bienen eingesetzt werden, um Infektionen vorzubeugen. Die Deutsche Honigverordnung verbietet das ausdrücklich und gewährleistet, dass im Honig nur Honig ist. Die Imker des Deutschen Imkerbundes werden streng kontrolliert und das Siegel ist

ein Garant für hohe Qualität, auf die sich die Verbraucher verlassen können.

Wie sieht es mit Honig aus EU-Ländern aus?

Die wesentlichen Inhalte der Deutschen Honigverordnung sind inzwischen im europäischen Recht aufgegangen, so dass auch EU-Honig nur arteigene Bestandteile enthalten darf. Die Selbstverpflichtung, die Imker mit dem Markenzeichen des Deutschen Imkerbundes eingehen, ist noch etwas höher. So muss z.B. der Wassergehalt des deutschen Honigs etwas niedriger sein.

Ist Biohonig besser?

Da die Naturbelassenheit des deutschen Honigs ohnehin so streng kontrolliert wird, gehört Honig zu den wenigen Produkten, bei denen es kaum einen Unterschied macht, ob man zu Bio-Erzeugnissen greift. In einer umfassenden Untersuchung der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen wurden Biohonige und andere Honige mit dem Siegel des Deutschen Imkerbundes auf Rückstände untersucht – mit vergleichbaren Ergebnissen. Anders sieht es aus, wenn man Honig aus außereuropäischen Ländern kauft. Dann kann das Bio-Siegel ein wichtiger Hinweis dafür sein, dass man ein kontrolliertes Erzeugnis in den Händen hält.

Was sind die Kriterien für deutschen Biohonig?

Das Bio-Siegel ist an einige zusätzliche Auflagen gebunden. So dürfen die Behausungen der Bienenvölker nur aus Holz sein und die Bienenvölker müssen an Feldern stehen, deren Bepflanzung überwiegend kontrolliert biologisch ist. Das Bio-Siegel weist auf die Zertifizierung hin. Diese kostet allerdings viel Geld und muss jährlich erneuert werden. Gerade für Imker mit wenigen Völkern kann das der Grund sein, warum sie vor der Zertifizierung zurückschrecken.

Worin besteht der Unterschied zwischen einem beliebigen Markenhonig aus dem Supermarkt und dem Honig vom Imker aus der Nachbarschaft?

Die großen Abfüller kaufen den Honig kleiner Erzeuger auf und mischen ihn so, dass er immer den gleichen Geschmack hat. Denn die meisten Kunden erwarten von ihrem Markenhonig ein einheitliches Aroma und eine gleichbleibend flüssige Konsistenz. Naturbelassener Honig kristallisiert jedoch früher oder später. Um ihn flüssig zu halten, wird er ultrahocherhitzt, wie man es von Milch kennt. Das Erwärmen geht zwar so schnell, dass es den Enzymen nicht schadet. Aber das Aroma reagiert extrem empfindlich auf Hitze und reduziert sich stark. Die Verbraucher verlieren auf diese Weise das Bewusstsein dafür, wie spannend Aromenvielfalt ist.

Gibt es noch mehr Gründe für regionale Honigsorten?

Honig enthält verschiedene keimhemmende Stoffe und Blütenpollen, die das Immunsystem aktivieren. Kommt er aus der Region, nimmt man mit ihm exakt die Polleninformation zu sich, die man braucht. Das stabilisiert die Abwehr und reduziert Allergien. In einem Teelöffel Honig sind 20.000 bis 100.000 Pollen. In den USA ›