

Wir haben uns die Mühe gemacht, alle weit verbreiteten Honigsorten in einer übersichtlichen Tabelle aufzulisten. (Quelle: Bienen.Info)

<b>Bezeichnung</b>	<b>Quelle</b>	<b>Trachtpflanze</b>	<b>Farbe</b>	<b>Konsistenz</b>	<b>Geschmack und Geruch</b>	<b>Besonderheiten &amp; Wissenswertes</b>
Eichenhonig	Honigtau	Eichenbäume (Quercus spec.)	sehr dunkel	flüssig	kräftig, malzig, leicht säuerlich, mit intensivem Geruch	neben Honigtau sehr viel Blattexkret enthalten relativ selten, häufig aus Spanien oder Griechenland
Fichtenhonig	Honigtau	Fichte (Picea abies)	grünschwarz	sehr flüssig	kräftig, würzig, leicht herb	bleibt besonders lange flüssig
Kiefernhonig	Honigtau	Kiefer (Pinus spec.)	dunkelbraun, leicht grünlich	sehr flüssig	kräftig, würzig, leicht herb	bleibt besonders lange flüssig
Pinienhonig	Honigtau	Pinie (Pinus spec.)	dunkelbraun	flüssig	würzig-herb	oftmals aus Griechenland und der Türkei antibakteriell, bei Erkrankungen der Atemwege
Regenwaldhonig	Honigtau	verschiedene Pflanzen	braun	halbfest	aromatisch, mild bis mittelkräftig	vor allem aus Mittel- und Südamerika stammend der archetypische deutsche Waldhonig aus den großen
Schwarzwaldhonig	Honigtau	Nadelbäume	grünbraun bis schwarz	sehr flüssig	kräftig, würzig, leicht herb	Nadelholzbeständen des Schwarzwaldes mit wechselnden Anteilen von Edelkastanien-Nektar
Tannenhonig	Honigtau	Weißtanne (Abies alba)	dunkelbraun, leicht grünlich bis tiefschwarz	sehr flüssig	kräftig, harzig, leicht herb	bleibt besonders lange flüssig reich an Mineralstoffen belebt bei Erkältungskrankheiten
Waldhonig	Honigtau	vor allem Fichte (Picea abies) und Eiche (Quercus spec.)	dunkelbraun, leicht grünlich	sehr flüssig	kräftig, würzig, leicht herb	bleibt besonders lange flüssig reich an Mineralstoffen belebt bei Erkältungskrankheiten
Akazienhonig (Robinienhonig)	Nektar	Robinie, Scheinakazie (Robinia pseudacacia)	klar, farblos bis leicht gelblich	bleibt sehr lange flüssig	sehr mild mit wenig Eigengeschmack	beliebter Honig zum Süßen von Tee und zum Backen verbreitet in Bergbaugebieten: Robinien wurden als "Grubenholz" für Stollen angebaut

<b>Bezeichnung</b>	<b>Quelle</b>	<b>Trachtpflanze</b>	<b>Farbe</b>	<b>Konsistenz</b>	<b>Geschmack und Geruch</b>	<b>Besonderheiten &amp; Wissenswertes</b>
Bergblütenhonig	Nektar	Gebirgspflanzen	hell	cremig	kräftig, süß	abhängig von der Vegetation von Blühstreifen um landwirtschaftlich genutzte Flächen
Blühstreifenhonig	Nektar	Mischung von Nektar aus Pflanzen in Blühstreifen	hellbraun bis weiß	cremig	aromatisch, kräftig	häufig mit Klee, Senfblüten, Bienenweide und anderem "Bienenfutter" häufig von Herbstblüheren, die den Bienen nach der Hauptblütezeit im Sommer zur Nektarsuche verbleiben
Blütenhonig	Nektar	gemischt	hell, dunkelgelb bis ockerfarben	cremig	mild	allgemeine Bezeichnung für den Honig aus den unterschiedlichsten Blütenpflanzen Industriehonig wird oft einfach als Blütenhonig bezeichnet
Brombeerhonig	Nektar	Brombeere ( <i>Rubus fruticosus</i> )	hellgelb	dickflüssig bis fest	aromatisch, mild	typischer Sommerhonig
Buchweizenhonig	Nektar	Buchweizen ( <i>Fagopyrum esculentum</i> )	dunkelbraun bis rötlich	sirupartig bis cremig	sehr kräftiges, charakteristisches Aroma	früher der typische Honig für Lebkuchen, heute nur noch selten zu finden
Esparsettenhonig	Nektar	Esparsette ( <i>Onobrychis spec.</i> )	graubraun, hell	cremig	sehr aromatisch	Süßklee - sehr selten geworden, früher Futterpflanze für Pferde
Fenchelblütenhonig	Nektar	Fenchel ( <i>Foeniculus sativus</i> )	rotbraun	flüssig	würzig, leicht nussig, sehr intensiv	sehr selten
Frühjahrsblütenhonig (Frühtrachthonig)	Nektar	in Frühjahr und Frühsommer blühende Pflanzen: Weiden, Rosskastanien, Löwenzahn, Raps und andere	je nach Pflanzen, meist hell	je nach Trachten, meist cremig	mild, aromatisch	abhängig von den in der Nähe des Bienenstocks im Frühjahr blühenden Pflanzen
Götterbaumhonig	Nektar	Götterbaum ( <i>Ginkgo biloba</i> )	grünlich bis bräunlich, mit dem	zähflüssig, fein auskristallisierend,	feinherb, würzig, an Muskateller	Geruch eher gewöhnungsbedürftig dafür aber sehr wohlschmeckend

Bezeichnung	Quelle	Trachtpflanze	Farbe	Konsistenz	Geschmack und Geruch	Besonderheiten & Wissenswertes
			Auskristallisieren zusehends graugrün	dann fast schmalzartig	erinnernd, mit leichter Säure	
Heidehonig	Nektar	Besenheide ( <i>Calluna vulgaris</i> )	rotbraun	fast geleeartig, schnell auskristallisierend	sehr charakteristisch, hocharomatisch, leicht herb	nur schwer zu gewinnen, da relativ fest - daher häufig auch als Presshonig oder Wabenhonig/Scheibenhonig Langes Rühren führt zu einer cremigeren Konsistenz hoher Eisengehalt, harntreibend
Himbeerhonig	Nektar	Himbeere ( <i>Rubus idaeus</i> )	hellgelb, bernsteinfarben	dickflüssig bis fest	aromatisch, mild	von Waldrändern, häufig auch von Himbeerplantagen
Kleehonig	Nektar	Klee ( <i>Trifolium spec.</i> )	hellgelb bis weiß	dickflüssig, schnell auskristallisierend	mild	schleimlösend, krampflösend
Korianderhonig	Nektar	Koriander ( <i>Coriandrum sativum</i> )	hellbraun bis beige, perlmuttartig schimmernd	feincremig	feinwürzig, aromatisch, erinnert an Minze oder Anis	häufig vom Balkan stammend
Kornblumenhonig	Nektar	Kornblume ( <i>Centaurea cyanus</i> )	hell, gelb	cremig	herzhaft, aromatisch, kräftig	selten, da fast nur von Kornblumenfeldern zur Saatgewinnung zu bekommen antibakteriell, gegen Verbrennungen und bei Hauterkrankungen
Lavendelhonig	Nektar	Lavendel ( <i>Lavandula spec.</i> )	hellgelb bis klar	cremig	hocharomatisch, blumige Lavendelnote, leicht bitterlich	typischer Honig der französischen Provence beruhigend, krampflösend, schmerzlindernd
Lederbaumhonig	Nektar	Lederbaum, Tasmanische Scheinulme ( <i>Eucryphia lucida</i> )	beige bis hellbraun, mit der Zeit weiß	cremig bis flüssig	würzig, aromatisch, charakteristisch	fast ausschließlich in Tasmanien gewonnen
Löwenzahnhonig	Nektar	Löwenzahn, Pusteblume ( <i>Taraxacum officinalis</i> )	hell- bis dunkelgelb	dickflüssig bis fest, schnell kristallisierend	hocharomatisch, charakteristisch	nicht zu verwechseln mit "Löwenzahnhonig" aus Löwenzahnblüten und Zucker

Bezeichnung	Quelle	Trachtpflanze	Farbe	Konsistenz	Geschmack und Geruch	Besonderheiten & Wissenswertes
Majoranhonig	Nektar	Majoran (Origanum majorana)	hellgelb bis bernsteinfarben, perlmuttartig	cremig	scharf-fruchtig, typischer Geruch feinwürzig, malzig, leicht säuerlich mit Zitronenaroma	häufig verwendet bei Erkrankungen von Leber, Galle und Nieren selten auch in Deutschland geerntet
Mandelblütenhonig	Nektar	Mandelbaum (Prunus dulcis)	rötlich hellbraun	dünnflüssig	nussig, würzig, charakteristisch	seltene Honigsorte, vorwiegend aus Mittelmeerländern seltene Honigsorte aus Neuseeland bekannt durch seine medizinische Wirkung
Manuka-Honig	Nektar	Neuseeländischer Teebaum, Südseemyrthe (Leptospermum scoparium)	hellbraun	fest, schnell auskristallisierend	sehr aromatisch, charakteristisches Aroma	bakterizid durch hohen Gehalt an Methylglyoxal (MGO) MGO-Gehalt entscheidet über den Preis Kanuka-Honig ist Honig mit künstlich zugesetztem, synthetisch hergestelltem MGO
Obstblütenhonig	Nektar	von blühenden Obstbäumen (Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen)	gelb bis graugelb	cremig bis fest	angenehm mild, fruchtig	meist aus Obstplantagen, nur noch selten von Streuobstwiesen von einzelnen Obstsorten oder Mischung
Orangenblütenhonig	Nektar	Orangenbaum (Citrus sinensis)	goldgelb, später weiß	cremig	feinwürzig, mit typischem Orangengeruch	häufig aus Spanien kommend
Oreganohonig	Nektar	Oregano (Origanum vulgare)	goldfarben	flüssig	kräftig, leicht herb, mit nur dezentem Geruch	Rarität, da selten viele Oreganopflanzen zusammenstehen häufig aus Argentinien stammend
Phaceliahonig	Nektar	Bienenweide (Phacelia spec.)	weiß bis beige, perlmuttartig	cremig, schnell auskristallisierend	mild, würzig, unverkennbar	sehr ertragreiche Pflanze, daher der deutsche Name
Rapshonig	Nektar	Raps (Brassica napus)	hellgelb bis fast weiß, undurchsichtig, mit	cremig bis fest	mild bis mittelkräftig	Klassiker, der fast jedem zusagt einer der häufigsten Honigsorten stärkste antimikrobielle Wirkung

Bezeichnung	Quelle	Trachtpflanze	Farbe	Konsistenz	Geschmack und Geruch	Besonderheiten & Wissenswertes
			perlmuttartigem Glanz			unter allen europäischen Sorten In USA und einigen Nicht-EU-Ländern häufig von gentechnisch veränderten Pflanzen
Rosmarinhonig	Nektar	Rosmarin ( <i>Rosmarinus vulgaris</i> )	hellgelb	cremig	blumig-würzig	durchblutungsfördernd, bei Müdigkeit und Erschöpfung
Salbeihonig	Nektar	Salbei ( <i>Salvia spec.</i> )	bernsteinfarben	flüssig	aromatisch-fruchtig, sehr typisch	gerne gegen Erkältungskrankheiten eingesetzt
Senfblütenhonig	Nektar	Ackersenf ( <i>Sinapis arvensis</i> )	hellgelb	cremig	mittelkräftig, typisches Aroma	selten zu erntende Tracht aus der Nähe von Feldern mit Senfpflanzen
Sommerblütenhonig	Nektar	viele verschiedene Sommerpflanzen (Klee, Brombeere, Obstbäume)	alle Farbschattierungen von dunkelgelb bis hellbraun	cremig bis fest	mild, abhängig von der Zusammensetzung	im Sommer blüten die meisten Nutzpflanzen und liefern eine Menge Nektar zur Honiggewinnung
Sonnenblumenhonig	Nektar	Sonnenblume ( <i>Helianthus annuus</i> )	hellgelb bis intensiv orange	cremig	kräftig, aromatisch, malzig	Geruch erinnert etwas an Marzipan
Spargelblütenhonig	Nektar	Spargel ( <i>Asparagus officinalis</i> )	goldgelb bis dunkelgelb	anfangs flüssig, später cremiger und fester	fruchtig, aromatisch	der seltene, aber typische Honig von Spargelfeldern im Frühjahr
Thymianhonig	Nektar	Thymian ( <i>Thymus spec.</i> )	goldfarben bis rotbraun	flüssig	kräftig, sehr würzig	in Mittelmeerländern wie Griechenland verbreitet ideal zum Süßen von griechischem Joghurt gegen Atemwegserkrankungen, schleimlösend, antibakteriell
Tualang-Honig	Nektar	Tualang-Baum ( <i>Koompassia excelsa</i> )	dunkelbraun bis schwarz	fest, schnell auskristallisierend	hocharomatisch	aus Wäldern in Südostasien, von Riesenhonigbienen ( <i>Apis dorsata</i> ) gesammelt sehr selten teils noch höherer MGO-Gehalt als Manuka-Honig

Bezeichnung	Quelle	Trachtpflanze	Farbe	Konsistenz	Geschmack und Geruch	Besonderheiten & Wissenswertes
Zitronenhonig	Nektar	Zitronenstrauch (Aloysia citrodora)	hellgelb	flüssig	aromatisch, fruchtig, zitronig	nicht von Zitronenbäumen, sondern vom Zitronenstrauch, den man auch als Zitronenverbene bezeichnet, einem Eisenkrautgewächs sehr seltene Tracht
Ahornhonig	Nektar & Honigtau	Ahornbäume (Acer spec.)	hell bis goldfarben	feincremig, später fest	ausgeprägter, charakteristischer Geschmack	im Frühjahr einer der ersten Bäume, die Bienen Honigtau liefern nur selten zu ernten
Eukalyptushonig	Nektar & Honigtau	Eukalyptus (Eucalyptus spec.)	goldfarben, dunkel	flüssig	kräftig-würzig mit Eukalyptusnote	konzentrationsfördernd, bei Erkrankungen der Atemwege
Kastanienhonig (Edelkastanienhonig)	Nektar & Honigtau	Edelkastanie (Castanea sativa)	hellbraun	bleibt lange flüssig	charakteristisch, leicht bitterlich	
Lindenhonig	Nektar & Honigtau	Linde (Tilia spec.)	hellgelb bis leicht grünlich bis zu dunkelbraun je nach Honigtau-Anteil	cremig	hocharomatisch, intensiv und charakteristisch mit leichter Mentholnote	schweisstreibend, beruhigend, gern benutzt bei Erkältungskrankheiten
Spättrachthonig	Nektar & Honigtau	Mischung aus Nektar und Honigtau	hellgelb bis hellbraun	cremig	herzhaft, aromatisch	im Spätsommer blühen nur noch wenige landwirtschaftlich genutzte Pflanzen, daher erhöht sich der Anteil von Honigtau
Wald- und Blütenhonig	Nektar & Honigtau	Mischung aus Nektar und Honigtau	dunkelbraun bis schwarz	flüssig	sehr kräftig und charakteristisch	Nektaranteile von vorwiegend im Sommer blühenden Pflanzen, Honigtau von Nadelbäumen und aus Eichenwäldern
Presshonig	Nektar oder Honigtau	keine spezielle Tracht, sondern Gewinnungsverfahren	je nach Trachten	je nach Trachten	sehr spezielles Aroma durch die zahlreichen Inhaltsstoffe und die ursprüngliche Verarbeitung	Presshonig ist keine spezielle Tracht, sondern das Herstellungsverfahren: Die Waben werden nicht geschleudert, sondern ausgepresst. Daher enthält Presshonig viel Pollen, Propolis und Reste von Bienenwachs.

