



DEUTSCHER  
IMKERBUND E.V.

## Honigsorten-Bezeichnungen

3.4

Stand: 10.12.2021

### 1. Entstehung von Sortenhonigen

Sammelbienen befliegen zahlreiche Blütenpflanzen im Umkreis des Bienenvolkes, um Nektar, Honigtau und Pollen einzutragen. Honigbienen sind blütenstet, d. h., eine Biene besucht während eines Ausfluges nur Blüten derselben Pflanzenart. Sofern die angesteuerten Pflanzen genügend Sammelgut offerieren und weiterhin attraktiv genug sind, bleibt die Biene auch bei den weiteren Flügen dieser Pflanzenart treu. Neben der Blütenstetigkeit (Artstetigkeit) sind Sammelbienen auch ortsstet. Erfolgreiche Sammelbienen rekrutieren mittels der Tanzsprache weitere Bienen, welche ebenfalls die auserwählte Trachtquelle anfliegen. Bedingt durch die Vielfalt an Nektar- und Honigtauquellen entsteht ein großes Spektrum an unterschiedlichen Honigen. Herrscht in dem Flugareal eine Pflanzenart stark vor, kann das Ergebnis aufgrund des Trachtangebotes sowie des oben beschriebenen Sammelverhaltens der Bienen ein Sortenhonig sein. Allerdings kann man nicht allein aufgrund der Tatsache, dass die Bienenvölker an ein Rapsfeld oder einen Robinienhain gestellt wurden, davon ausgehen, dass ein entsprechender Sortenhonig geerntet wird. Es ist ohne weiteres möglich, dass trotz eines aus imkerlicher Sicht guten Angebotes einer Pflanzenart die Bienen eine ganz andere, ergiebigere und/oder attraktivere Trachtquelle entdecken und nutzen.

Nektar und Honigtau verschiedener Pflanzenarten unterscheiden sich u. a. bzgl. Aromastoffen, Farbstoffen, Mineralstoffgehalt, Zuckerszusammensetzung, wasserunlöslichen Bestandteilen wie beispielsweise Pollen. Zwar kommt es bei der Verarbeitung der Rohstoffe zu Honig durch die Bienen zu Veränderungen, aber Charakteristika bleiben erhalten. So sind Aroma, Farbe, Konsistenz (bedingt durch das Zuckerspektrum), elektrische Leitfähigkeit (Mineralstoffgehalt), Zucker- und Pollenspektrum jeweils sortentypisch. Pollen gelangt bereits in der jeweiligen Blüte in deren Nektartropfen und wird mit dem Nektartropfen von der Sammelbiene aufgenommen. Honig trägt aufgrund der vorhandenen Pollen ein „Identifikationsmuster“ in sich, anhand dessen seine regionale und botanische Herkunft unter dem Mikroskop bestimmt werden kann.

### 2. Rechtliche Vorgaben zu Sortenbezeichnungen

Die Sortenbezeichnung erfolgt in der Form, dass dem Begriff Honig der gebräuchliche Pflanzenname vorangestellt wird, z. B. Rapshonig, Sonnenblumenhonig, Kleehonig, Kornblumenhonig. Nach §3 (3) 1 der Honig-Verordnung darf ein Honig nur dann mit einer botanischen Herkunftsangabe in den Verkehr gebracht werden, „wenn der Honig vollständig und überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt **und** die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist.“

Laut dem „Working Paper“ der EU-Kommission zur Honigrichtlinie 2001/110/EG ist „überwiegend“ auszulegen als „nahezu ausschließlich“. Im Kommentar zur Honigverordnung wird der Begriff „überwiegend“ definiert mit „mindestens 60 %“ Nektar- resp. Honigtauanteil der angegebenen Sorte. Im Verordnungstext steht zwischen den Merkmalen das Wort „und“. Dies bedeutet, dass ein Honig in allen 3 Merkmalkategorien (organoleptisch, physikalisch-chemisch, mikroskopisch) der angegebenen Sorte entsprechen muss.

**Organoleptische Merkmale** sind Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz.

**Physikalisch-chemische Merkmale** sind insbesondere elektrische Leitfähigkeit und Zuckerspektrum.

**Mikroskopische Merkmale** sind spezifischer Pollenanteil, Pollenspektrum und andere Sedimentbestandteile.

Sicherheit bzgl. einer Sortendeklaration kann nur eine Honiguntersuchung im Labor schaffen. In einem auf Honig spezialisiertem Labor stehen die für die Analytik notwendigen Geräte zur Verfügung, und die Kompetenz wird ständig durch Laborvergleichsuntersuchungen überprüft. Bei der organoleptischen Prüfung wird der Honig genauestens mit Basisbegriffen plus ergänzender Attribute von Farbe, Konsistenz, Aromakomponenten und Aromarichtungen beschrieben.

Eine Honigsortenangabe ist auf dem Etikett nicht notwendig. Die Verkehrsbezeichnung „Honig“ ist völlig ausreichend. Will man die im Laufe des Jahres geernteten Honige dennoch auf dem Etikett zum Ausdruck bringen, eignen sich unspezifische Angaben nach der Jahreszeit wie „Frühjahrsblütenhonig“ oder „Sommertrachthonig“. Bei der Verbindung mit dem Begriff „Blütenhonig“ ist zu beachten, dass der Honig vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammen muss.

### 3. Beurteilungsmerkmale von Sortenhonigen

Die charakteristischen Merkmale von Sortenhonigen wurden von einer großen, internationalen Gemeinschaft von Wissenschaftlern über Jahrzehnte erarbeitet. Die International Honey Commission hat tausende von Daten untersuchter Sortenhonige in einer internationalen Datenbank zusammengetragen. Weiterhin sind 2011 im Deutschen Lebensmittelbuch die neuen Leitsätze für Honig erschienen, in denen die wichtigsten Sortenhonige, deren rechtlich bindende und mögliche Verkehrsbezeichnung-en und vor allem die jeweilige Spezifikation aufgenommen wurden.

Im Folgenden sind die Merkmale der wichtigsten deutschen Sortenhonige in Anlehnung an die Leitsätze aufgeführt.

#### 3.1 Honige mit spezifischer botanischer Herkunft

##### 3.1.1 Edelkastanienhonig

Honig aus Nektar und Honigtau von Edelkastanien (*Castanea sativa*)

<b>organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbraun bis dunkelbraun, rötlich
Geruch	intensiv aromatisch, kräftig, herb
Geschmack	intensiv aromatisch, herb, kräftig, bittere Komponente
Konsistenz	flüssig (aufgrund seines geringen Glucosegehaltes kann er lange flüssig bleiben)
<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Edelkastanienpollen in %	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert), zusätzlich hoher Anteil an typischer kristalliner Masse

**physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,80 bis 2,00 (abhängig vom Honigtauanteil)
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,45

## 3.1.2 Fichtenhonig

Honigtauhonig von Fichten (*Picea abies*)

**organoleptische Merkmale**

Farbe	hellbraun bis braun, rötlich
Geruch	mittlere Intensität; malzig-würzig
Geschmack	mittlere Intensität; malzig-würzig, leicht saure Komponente
Konsistenz	zähflüssig (aufgrund seines geringen Glucosegehaltes kann er lange flüssig bleiben)

**mikroskopische Merkmale**

Honigtaubestandteile	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren; Wachswolle
----------------------	---

**physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,80
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10

## 3.1.3 Heidehonig

Honig aus Nektar von Besenheideblüten (*Calluna vulgaris*)

**organoleptische Merkmale**

Farbe	hellbraun bis rötlich braun
Geruch	aromatisch-herb
Geschmack	intensiv aromatisch-herb
Konsistenz	geleeartig

**mikroskopische Merkmale**

Heidepollen in %	2 bis 90 (je nach Gewinnungsart),
zusätzlich hoher Anteil an typischer kristalliner Masse	

**physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,70
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,20
Sonstiges	positive Thixotropie; häufig höherer Wassergehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e.V.

## 3.1.4 KleeHonig

Honig aus Nektar von Kleeblüten (*Trifolium*-Arten)

**organoleptische Merkmale**

Farbe	fast weiß bis blassgelb
Geruch	schwach aromatisch, blumig

Geschmack	schwach aromatisch, mild-blumig
Konsistenz	kristallin

#### **mikroskopische Merkmale**

Kleepollen in %	mindestens 70
-----------------	---------------

#### **physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,25
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,30

### 3.1.5 Kornblumenhonig

Honigtauhonig von Kornblumen (*Centaurea cyanus*)

#### **organoleptische Merkmale**

Farbe	gelb mit Grünschimmer, fluoreszierend (wird durch Licht- einwirkung in kurzer Zeit zu gelblich beige abgebaut)
Geruch	intensiv; blumig-schwer
Geschmack	intensives Aroma; blumig-schwer, leicht herbe Komponente
Konsistenz	kristallin

#### **mikroskopische Merkmale**

Kornblumenpollen in %	mindestens 10 (Pollen stark unterrepräsentiert)
-----------------------	---

#### **physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,30 bis max. 0,70
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10

### 3.1.6 Lindenhonig

Honig aus Nektar und Honigtau von Linden (*Tilia*-Arten)

#### **organoleptische Merkmale**

Farbe	hellgelb (mit Grünstich) bis beige, je nach Honigtauanteil auch wesentlich dunkler
Geruch	intensiv aromatisch, mentholartig
Geschmack	intensiv aromatisch, mentholartig, herb
Konsistenz	kristallin

#### **mikroskopische Merkmale**

Lindenpollen in %	mindestens 20 (Pollen stark unterrepräsentiert)
-------------------	---

#### **physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,40 bis 0,90 (abhängig vom Honigtauanteil)
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10
Sonstiges	häufig niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnah- meregulung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.

### 3.1.7 Löwenzahnhonig

Honig aus Nektar von Löwenzahnblüten (*Taraxacum officinale*)

#### organoleptische Merkmale

Farbe	goldgelb
Geruch	intensiv aromatisch, scharf, streng
Geschmack	intensives Aroma, blumig-schwer
Konsistenz	kristallin (aufgrund seines hohen Glucosegehaltes kristallisiert er schnell aus).

#### mikroskopische Merkmale

Löwenzahnpollen in %	mindestens 10 (Pollen stark unterrepräsentiert)
physikalisch-chemische Merkmale	
elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,30 bis 0,65
Fructose/Glucose-Verhältnis	höchstens 1,00

### 3.1.8 Obstblütenhonig

Honig aus Nektar von Obstblüten (Gemisch von Pyrus-, Prunus-, Rubus-Arten)

#### organoleptische Merkmale

Farbe	hellbeige bis gelblich beige
Geruch	überwiegend dezent aromatisch (je nach Herkunft) fruchtig
Geschmack	aromatisch, fruchtig
Konsistenz	kristallin

#### mikroskopische Merkmale

Obstblütenpollen in %	mindestens 60
-----------------------	---------------

#### physikalisch-chemische Merkmale

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,20 bis 0,40
Fructose/Glucose-Verhältnis	1,0 bis 1,25

### 3.1.9 Rapschonig

Honig aus Nektar von Rapsblüten (*Brassica napus*)

#### organoleptische Merkmale

Farbe	hellbeige bis fast weiß
Geruch	mild bis kohlartig
Geschmack	aromatisch, blumig, kohlartig
Konsistenz	kristallin (aufgrund seines hohen Glucosegehaltes kristallisiert er besonders schnell aus)

#### mikroskopische Merkmale

Rapspollen in %	mindestens 80 (Pollen überrepräsentiert)
-----------------	--

#### physikalisch-chemische Merkmale

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,22
Fructose/Glucose-Verhältnis	höchstens 1,00

Sonstiges	mitunter niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.
-----------	---

### 3.1.10 Robinienhonig / Akazienhonig

Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*)

<b>organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	fast farblos (leicht grün schimmernd), bis hellgelb
Geruch	schwach blumig-mild
Geschmack	schwach aromatisch, blumig-mild
Konsistenz	klarflüssig, (kristallisiert aufgrund seines hohen Fructose- und niedrigen Glucosegehaltes extrem langsam aus)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Robinienpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,55
Sonstiges	häufig niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.

### 3.1.11 Sonnenblumenhonig

Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*)

<b>organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	gelb
Geruch	aromatisch, frisch, fruchtig
Geschmack	aromatisch, fruchtig, leicht säuerlich
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Sonnenblumenpollen in %	mindestens 30 (Pollen unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,30 bis 0,50
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,00

### 3.1.12 Tannenhonig

Honigtauhonig von Weißtannen (*Abies alba*)

<b>organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	dunkelbraun, rotbraun, grünlich braun
Geruch	malzig-harzig
Geschmack	intensiv malzig-harzig, nach Trockenfrucht (Dattel, Pflaume)
Konsistenz	zähflüssig (bleibt aufgrund des niedrigen Glucosegehaltes lange flüssig)

### **mikroskopische Merkmale**

Honigtaubestandteile	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachswolle; Wachsrohren
----------------------	---

### **physikalisch-chemische Merkmale**

elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,10
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,15

## **3.2 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft**

Voraussetzung ist, dass der Honig von Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde, vollständig oder überwiegend den angegebenen Pflanzen entstammt und die entsprechenden typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale aufweist.

Der D.I.B. hat diese Möglichkeit der Doppelbezeichnung ausschließlich für die Kombination Tanne und Fichte (Tannen-/Fichtenhonig) sowie Tanne und Edelkastanie (Tannen-/Edelkastanienhonig) zugelassen. Grund dafür ist, dass diese Trachtquellen in demselben Zeitraum vergleichbar ergiebig sein können, so dass keine von beiden überwiegt, aber jeweils beide zusammen das Aroma dieser häufig eng assoziierten Trachtvorkommen im gewonnenen Honig prägen.

## **3.3 Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe Waldhonig, Wald- und Blütenhonig**

Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald. Der Honigtaueanteil muss überwiegen. Waldhonige weisen je nach Trachtzusammensetzung eine Färbung von dunkelbernsteinfarben bis dunkelbraun und ein intensives malziges Aroma mit unterschiedlichen Komponenten auf. Waldhonige bleiben in der Regel lange flüssig bis zähflüssig oder weisen eine weiche Konsistenz auf. Die elektrische Leitfähigkeit beträgt mindestens 0,80 mS/cm. Zu den typischen mikroskopischen Merkmalen eines Waldhonigs gehören Honigtauelemente wie Pilzelemente und Algen sowie kristalline Masse.

Honige mit ergänzenden territorialen Angaben (z. B. „Bayerischer Waldhonig“) müssen zusätzlich **vollständig** aus dem angegebenen Gebiet stammen. Die Verwendung derartiger Bezeichnungen bedarf der Genehmigung durch den D.I.B. Bisher zulässig: Bayerischer Waldhonig, Schwarzwaldhonig.

Die Doppelbezeichnung „Wald- und Blütenhonig“ wurde vom D.I.B. 1991 eingeführt. Der Waldhoniganteil sollte mindestens 30 % betragen. Das bedeutet, dass die organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Waldhoniganteils deutlich vorhanden sein müssen. Die elektrische Leitfähigkeit sollte mindestens 0,70 mS/cm betragen (2012).

## **3.4 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen botanischen Herkunft Beispiele: Frühjahrsblüte mit Akazienhonig, Sommertracht mit Lindenhonig**

Voraussetzung für die Verwendung dieser Bezeichnungen ist, dass der Honig von Bienen in **demselben Zeitraum** und aus Trachtquellen **desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt** wurde. Hinter die Allgemeinbezeichnung ist die spezifische botanische Sorte (diesbezüglicher Trachtanteil mindestens 30 %) ergänzt um das Wort Honig zu setzen. Die beiden Angaben sind mit dem Wort „mit“ zu verbinden (vgl. Beispiele oben).

Der D.I.B. hat für Honige, die über ein besonders kräftiges Aroma verfügen (Linde, Heide, Löwenzahn etc.) diese Möglichkeit der Doppelbezeichnung vorgesehen. Die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Anteils mit der spezifischen Angabe müssen deutlich erkennbar sein.

### 3.5 Honige mit einer allgemeinen, nicht sortenspezifischen Bezeichnung

#### 3.5.1 Blütenhonig

Blütenhonig entstammt dem Nektar von Blütenpflanzen, wobei mehrere oder zahlreiche Pflanzenarten beteiligt sein können. Geringfügige Trachtanteile aus Honigtau gelten als vertretbar. Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack sind abhängig von der Art der beteiligten Blütentracht und variieren stark. Die elektrische Leitfähigkeit reicht von ca. 0,20 bis 0,70 mS/cm.

#### 3.5.2 Honigtauhonig

Honigtauhonig entstammt den zuckerhaltigen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten. Diese Ausscheidungen werden als Honigtau bezeichnet. Honigtauhonige unterscheiden sich von den meisten Blütenhonigen durch: dunkle Farbe, kräftiges, würzig-malziges Aroma, höhere elektrische Leitfähigkeit, geringere Gehalte an Fructose und Glucose, häufig höhere Anteile an höhermolekularen Zuckern sowie mikroskopisch sichtbare Honigtauelemente. Die Bezeichnung Waldhonig ist nur zulässig, wenn es sich um Honigtauhonig handelt, der ausschließlich aus dem Wald stammt (regionale Herkunft siehe 3.3). Überwiegt dabei eine Baumart, sind spezifische Bezeichnungen wie Fichtenhonig möglich (siehe 3.1.2). Da allerdings zunehmend Honigtau auch in anderen Landschaftselementen (Honigtau von Insekten an diversen Pflanzenarten wie Bäumen, Sträuchern, Kulturpflanzen) vermehrt angeboten wird, ist diese, auch in der Honigverordnung genannte, allgemeine Bezeichnung Honigtauhonig heutzutage notwendig.

#### 3.5.3 Frühjahrsblütenhonig oder Frühjahrstrachthonig

Ein Frühjahrsblütenhonig muss die Voraussetzung eines Blütenhonigs erfüllen, also mehr als 60 % Nektaranteil von Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild), die im Frühjahr blühen. Die Bezeichnung Frühjahrstrachthonig ist allgemeiner als Frühjahrsblütenhonig, da der Anteil Nektar oder Honigtau hier keine Rolle spielt, gleichwohl muss auch hier die Tracht aus dem Frühjahr stammen. Normalerweise überwiegt bei der Frühjahrstracht der Nektaranteil, so dass die Bezeichnung Frühjahrsblütenhonig eher zu bevorzugen ist.

#### 3.5.4 Sommerblütenhonig und Sommertrachthonig

Ein Sommerblütenhonig muss die Voraussetzung eines Blütenhonigs erfüllen, also mehr als 60 % Nektaranteil aufweisen und die nektarliefernden Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild) müssen auch in den Sommermonaten blühen.

Sommertrachthonig entstammt den Sommermonaten. Er enthält Nektar von Blütenpflanzen und kann Honigtauanteile enthalten, die sich in Farbe, Aroma und der elektrischen Leitfähigkeit niederschlagen. Diese Bezeichnung ist allgemeiner als Sommerblütenhonig, da der Anteil Nektar oder Honigtau hier keine Rolle spielt. Da es im Sommer in vielen Teilen Deutschlands häufig zu Honigtauproduktion kommt und dieser auch gern seitens der Honigbienen gesammelt wird, sollte man eher die Bezeichnung Sommertrachthonig anstelle von Sommerblütenhonig wählen, um auf bei der Deklaration auf der sicheren Seite zu sein.

Die Bezeichnungen **Sommerhonig** oder **Frühlings(Frühjahrs)honig** sind lt. Honigverordnung **nicht zulässig**. Es bedarf immer der Ergänzung „Tracht“ bzw. „Blüten“, also Frühjahrsblütenhonig, Frühjahrstrachthonig, Sommerblütenhonig oder Sommertrachthonig.