

Honig

Honig ist ein süßes Naturprodukt, das von Bienen aus dem Nektar von Blumen gesammelt und durch einen speziellen Enzymprozess umgewandelt wird. Er enthält zahlreiche Vitamine, Mineralien und Antioxidantien, die ihn zu einem gesunden Süßungsmittel machen. Neben seiner kulinarischen Verwendung wird Honig auch in der traditionellen Medizin geschätzt, vor allem aufgrund seiner heilenden Eigenschaften bei Erkältungen und Wunden.

- [Daten & Fakten rund um die Honigbiene](#)
- [Honig gewinnen](#)
- [Honigsorten](#)
- [Honigweinproduktion auch "Met" genannt](#)
- [Biorichtlinien für die Honiggewinnung](#)
- [Kennzeichnungspflichten für Honig](#)

Daten & Fakten rund um die Honigbiene

Honig – natürlich und vielseitig

Honig ist ein von Honigbienen erzeugtes, unverfälschtes Naturprodukt. Zur eigenen Nahrungsversorgung sammeln sie Nektar von Blüten oder Honigtau und verarbeiten ihn zu Honig. Die Zusammensetzung variiert stark je nach Sorte – abhängig von Blütenangebot, Klima, Standort, Erntezeitpunkt und Völkerführung. So entsteht ein Produkt, das wie guter Wein von Jahr zu Jahr und von Ernte zu Ernte unterschiedlich ausfällt. Honig ist also stets ein Spiegel der Natur.

Seit der Steinzeit nutzen Menschen Honig – über Jahrtausende war er das einzige Süßungsmittel. Erst durch die industrielle Herstellung von Zucker aus Rüben und Zuckerrohr verlor Honig diesen Stellenwert. Heute wird er vor allem wegen seines natürlichen Ursprungs und seiner gesundheitlichen Wirkung geschätzt.

Was ist in Honig enthalten?

Honig besteht zu etwa 75–80 % aus Zucker – vor allem Frucht- und Traubenzucker –, enthält etwa 18 % Wasser sowie zahlreiche Enzyme, Mineralstoffe und Vitamine. Insgesamt sind im Honig bis zu 240 verschiedene Inhaltsstoffe nachgewiesen – viele davon stammen aus körpereigenen Substanzen der Biene, die dem Nektar zugesetzt werden.

Diese Vielfalt macht Honig auch in der Naturheilkunde beliebt:

- **Bei Erkältungen**, Hals- oder Rachenproblemen wird er traditionell in Tee oder warmer Milch verwendet.
 - **Honig wirkt entzündungshemmend**, unterstützt die Wundheilung und hemmt das Wachstum von Bakterien.
 - Seine antibakterielle Wirkung wird bestimmten enthaltenen Enzymen zugeschrieben.
 - Einige dieser Enzyme gelten zudem als verdauungsfördernd.
-

Honig aus Deutschland – besser für Umwelt und Bienen

Honig vom regionalen Imker ist nicht nur lecker, sondern auch ökologisch sinnvoll:

- **Kurze Transportwege** bedeuten eine bessere CO₂-Bilanz.
- **Einheimische Bienen bestäuben unsere Pflanzenwelt** – das ist für die biologische Vielfalt unersetzlich.
- **Imker sichern mit ihrer Arbeit die Bestäubung.** Können sie ihren Honig nicht verkaufen, verringern sie die Zahl ihrer Völker – mit Folgen für Natur und Landwirtschaft.

Wer deutschen Honig kauft, schützt also aktiv Umwelt, Artenvielfalt und regionale Landwirtschaft.

Daten & Fakten rund um die Honigbiene

- **85 %** der landwirtschaftlichen Erträge in Deutschland hängen von der Bestäubung durch Honigbienen ab.
 - Das Sammelgebiet eines Bienenvolkes umfasst rund **50 km²** – etwa so groß wie das Stadtgebiet von Köln.
 - Für ein Glas Honig müssen Bienen etwa **40.000 Mal ausfliegen** und **2-7 Millionen Blüten** besuchen.
 - An starken Tagen sammeln die Bienen eines Volkes (im Sommer ca. **60.000-80.000 Tiere**) **mehrere Kilogramm Nektar**.
 - Für ein halbes Kilo Honig legt eine Biene in Summe eine Strecke zurück, die **drei Erdumrundungen** entspricht.
-

Energiegehalt von Honig

100 g Honig liefern durchschnittlich **304 kcal (1277 kJ)**.

Zum Vergleich: Haushaltszucker enthält **394 kcal (1649 kJ)** pro 100 g.

Honig hat also etwa **20 % weniger Energie** als Zucker – bei gleichzeitig deutlich höherem Nährwert.

Wenn du möchtest, kann ich den Text auch auf bestimmte Zielgruppen anpassen – z. B. für einen Flyer, eine Website oder ein Etikett. Sag einfach Bescheid!

Honig gewinnen

1. Bienenpflege und -gesundheit

- **Bienenstöcke regelmäßig kontrollieren:** Achte darauf, dass die Bienen gesund sind und keine Krankheiten oder Schädlinge (wie die Varroamilbe) ihre Kolonie bedrohen.
- **Ausgewogene Ernährung der Bienen:** Achte darauf, dass die Bienen ausreichend Nektar und Pollen sammeln können. Während der kalten Jahreszeit solltest du sie mit Zuckerwasser oder spezieller Futterergänzung unterstützen, um den Winter zu überstehen.

2. Erntezeitpunkt

- **Der richtige Zeitpunkt:** Ernte den Honig, wenn der Honigraum vollständig verdeckelt ist. Das bedeutet, dass die Bienen den Honig durch Wachsdeckel versiegelt haben. Zu früh geernteter Honig ist oft zu feucht, was ihn anfällig für Gärung macht.
- **Wetterbedingungen:** Der Honig sollte an einem warmen, trockenen Tag geerntet werden. Zu viel Feuchtigkeit in der Luft kann den Honig verdünnen und die Ernte erschweren.

3. Honigernte-Technik

- **Schonende Handhabung der Waben:** Bei der Ernte sollte man darauf achten, die Waben nicht zu beschädigen, um die Bienen nicht unnötig zu stören und die Kolonie nicht zu gefährden.
- **Schwärmen vermeiden:** Ernte in ruhigen Phasen, wenn die Bienen nicht besonders aggressiv sind (z. B. nicht während der Hauptflugzeiten oder bei schlechten Wetterbedingungen).

4. Honigschleudern

- **Verwendung einer Honigschleuder:** Eine Schleuder ist das effizienteste Werkzeug, um den Honig aus den Waben zu extrahieren. Achte darauf, dass sie sauber und in gutem Zustand ist, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- **Sanft schleudern:** Schleudere den Honig langsam und gleichmäßig, um die Waben nicht zu zerbrechen.

5. Filtration und Verarbeitung

- **Filtrieren des Honigs:** Der Honig sollte durch ein feines Sieb oder Tuch gefiltert werden, um Wachsreste, tote Bienen oder andere Verunreinigungen zu entfernen.
- **Nicht überhitzen:** Honig sollte nicht über 40°C erhitzt werden, da ansonsten wichtige Enzyme zerstört werden und der Geschmack sowie die gesundheitlichen Vorteile verloren gehen.

6. Lagerung des Honigs

- **Luftdicht lagern:** Lagere den Honig in luftdichten Behältern, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit eindringt und den Honig verdirbt.
- **Dunkel und kühl:** Bewahre den Honig an einem dunklen, kühlen Ort auf (idealerweise bei Temperaturen zwischen 10 und 20°C).

7. Rechtliche Aspekte

- **Kennzeichnungspflichten:** Wenn du den Honig verkaufst, informiere dich über die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung, wie z. B. die Herkunft des Honigs und das Haltbarkeitsdatum.
- **Biozertifizierung:** Falls du Biohonig produzieren möchtest, musst du eine entsprechende Zertifizierung beantragen und die vorgeschriebenen Standards einhalten.

Empfehlungen für die Honiggewinnung:

- **Geduld:** Honiggewinnung ist ein langfristiger Prozess, der viel Geduld erfordert. Versuche, die Bienen nicht zu stressen und den natürlichen Zyklus zu respektieren.
- **Beobachtungen machen:** Beobachte regelmäßig deine Bienen und ihren Honigraum. Jede Saison kann anders verlaufen, und es ist wichtig, flexibel auf Veränderungen zu reagieren.
- **Vorsicht bei der Ernte:** Vermeide, zu viel Honig auf einmal zu ernten, um deine Bienen nicht ohne ausreichend Vorräte für den Winter zu lassen.

Honigsorten

Honig gibt es in vielen verschiedenen Sorten, die sich hauptsächlich durch die Art des Nektars unterscheiden, den die Bienen sammeln. Jede Honigsorte hat ihren eigenen Geschmack, ihre Farbe und ihre Konsistenz, abhängig von den Blumen oder Pflanzen, von denen der Nektar stammt. Außerdem unterscheiden sich die Zuckerarten im Honig, was ebenfalls Einfluss auf den Geschmack und die Eigenschaften des Honigs hat.

1. Honigsorten

Hier sind einige der bekanntesten Honigsorten:

a) Akazienhonig

- **Farbe:** Sehr hell, fast durchsichtig.
- **Geschmack:** Mild und süß, mit einem sehr zarten Aroma.
- **Besonderheiten:** Akazienhonig hat eine relativ hohe Fruktose- und niedrige Glukosekonzentration, was ihn besonders flüssig macht und langsam kristallisiert.

b) Lindenhonig

- **Farbe:** Gelblich bis bernsteinfarben.
- **Geschmack:** Intensiv, mit einer leicht würzigen und mentholartigen Note.
- **Besonderheiten:** Lindenhonig hat einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen und ist besonders aromatisch.

c) Rapshonig

- **Farbe:** Sehr hell, fast weiß.
- **Geschmack:** Mild, leicht blumig und süß.
- **Besonderheiten:** Rapshonig kristallisiert sehr schnell und hat einen hohen Anteil an Glukose.

d) Tannenhonig

- **Farbe:** Dunkel, von rötlich-braun bis fast schwarz.
- **Geschmack:** Vollmundig, malzig und weniger süß.
- **Besonderheiten:** Tannenhonig ist ein Honigtau-honig, was bedeutet, dass er nicht aus Nektar, sondern aus Sekreten von Pflanzenläusen stammt, die sich an Tannenbäumen aufhalten.

e) Thymianhonig

- **Farbe:** Bernsteinfarben bis gold.
- **Geschmack:** Aromatisch und intensiv, mit einem würzigen, leicht herben Geschmack.
- **Besonderheiten:** Besonders bekannt für seine antibakteriellen Eigenschaften. Sehr beliebt in der mediterranen Küche.

f) Buchweizenhonig

- **Farbe:** Sehr dunkel, fast schwarz.
- **Geschmack:** Stark und malzig, mit einem Hauch von Karamell.
- **Besonderheiten:** Hat einen hohen Anteil an Antioxidantien und wird oft für seine gesundheitlichen Vorteile geschätzt.

g) Waldhonig (Honigtauhonig)

- **Farbe:** Dunkelbraun bis schwarz.
- **Geschmack:** Würzig, mit einer leicht herben, malzigen Note.
- **Besonderheiten:** Der Honig entsteht nicht aus Blütennektar, sondern aus dem Nektar, den Insekten von Bäumen (vor allem Fichten und Tannen) sammeln.

2. Zuckerarten im Honig

Honig besteht hauptsächlich aus Zucker, der zu etwa 80 % aus verschiedenen Zuckern besteht, wobei Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker) die wichtigsten sind. Hier ein Überblick:

a) Fruktose (Fruchtzucker)

- **Eigenschaften:** Fruktose ist die süßeste Zuckerart im Honig und sorgt für die charakteristische Süße. Sie hat einen niedrigeren glykämischen Index als Glukose, was bedeutet, dass sie langsamer ins Blut aufgenommen wird.
- **Vorkommen:** Fruktose kommt in höheren Konzentrationen in Akazienhonig und anderen Sorten vor, die langsam kristallisieren.

b) Glukose (Traubenzucker)

- **Eigenschaften:** Glukose ist weniger süß als Fruktose, sorgt aber für die Kristallisation des Honigs. Je höher der Glukoseanteil, desto schneller wird der Honig fest.
- **Vorkommen:** Honigsorten wie Rapshonig oder Sonnenblumenhonig haben einen hohen Glukoseanteil und kristallisieren daher schneller.

c) Saccharose (Rohrzucker)

- **Eigenschaften:** Dieser Zucker kommt nur in geringen Mengen im Honig vor. Saccharose wird von den Bienen im Nektar umgewandelt, ist jedoch in kleinen Mengen vorhanden.
- **Vorkommen:** Ein geringer Anteil an Saccharose findet sich in fast allen Honigsorten.

d) Maltose (Malzzucker)

- **Eigenschaften:** Maltose ist ein Zweifachzucker, der bei der Umwandlung des Nektars in Honig entsteht. Sie hat eine weniger starke Süße und kristallisiert ebenfalls relativ schnell.
- **Vorkommen:** Vor allem in Honigen, die mehr aus Honigtau stammen, wie z. B. Tannenhonig.

e) Dextrine

- **Eigenschaften:** Diese Zuckerarten entstehen während der Umwandlung des Nektars in Honig. Sie tragen zur Zähflüssigkeit und Konsistenz des Honigs bei.
- **Vorkommen:** In Honig kommt Dextrin in geringen Mengen vor.

f) Glukose-Fruktose-Verhältnis

- Das **Glukose-Fruktose-Verhältnis** ist entscheidend für die Konsistenz und die Kristallisation des Honigs. Sorten mit höherem Fruktoseanteil (wie Akazienhonig) bleiben flüssig, während Honige mit mehr Glukose (wie Rapshonig) schneller kristallisieren.

Unterschiedliche Zuckerarten und ihre Auswirkungen auf den Honig:

- **Hoher Fruktoseanteil:** Sorgt für flüssigen, milden Honig, der langsamer kristallisiert. Ein gutes Beispiel ist Akazienhonig.
- **Hoher Glukoseanteil:** Führt zu Honig, der schneller kristallisiert und eine festere Konsistenz hat, wie bei Rapshonig.
- **Hoher Anteil an Honigtauzucker (Maltose und Dextrine):** Diese Honige haben eine dickflüssigere Konsistenz und neigen dazu, eine dunklere Farbe und intensiveren Geschmack zu haben, wie beim Tannenhonig.

Gesundheitliche Aspekte der Zuckerarten im Honig:

- **Fruktose:** Wird langsamer ins Blut aufgenommen und hat einen geringeren glykämischen Index, was zu weniger schnellen Blutzuckerschwankungen führt.

- **Glukose:** Wird schnell ins Blut aufgenommen und kann zu einem schnellen Anstieg des Blutzuckerspiegels führen, was bei Menschen mit Insulinresistenz oder Diabetes berücksichtigt werden sollte.
- **Maltose und andere Mehrfachzucker:** Diese haben eine langsame Wirkung auf den Blutzucker und bieten eine nachhaltigere Energiequelle.

Fazit:

Die Auswahl des Honigs hängt nicht nur von seinem Geschmack, sondern auch von den Zuckerarten ab, die ihn dominieren. Wenn du also einen flüssigeren, milderen Honig bevorzugst, wähle Honig mit einem hohen Fruktoseanteil, wie Akazienhonig. Für einen stärkeren, dunkleren Honig mit mehr Körper ist Tannenhonig oder Buchweizenhonig eine gute Wahl.

Honigweinproduktion auch "Met" genannt

Die **Biorichtlinien für die Honigweinproduktion** (auch "Met" genannt) beinhalten spezifische Anforderungen, die sicherstellen, dass die Herstellung des Getränks im Einklang mit ökologischen und nachhaltigen Prinzipien erfolgt. Die folgenden Richtlinien könnten als Grundlage dienen, wenn du Biorichtlinien für die Honigweinherstellung aufstellen möchtest:

1. Zutaten

- **Honig:** Der Honig, der zur Herstellung von Met verwendet wird, muss aus ökologischer (bio) Landwirtschaft stammen. Dabei ist wichtig, dass keine synthetischen Düngemittel, Pestizide oder Herbizide verwendet werden.
- **Wasser:** Das Wasser, das zur Verdünnung des Honigs und für den Fermentationsprozess verwendet wird, sollte sauber und frei von Schadstoffen sein. Es sollte idealerweise aus einer nachhaltigen Quelle stammen.
- **Hefe:** Wenn eine Hefe verwendet wird, sollte diese aus biologischem Anbau stammen. Bei der Auswahl der Hefe ist darauf zu achten, dass sie keine genetisch veränderten Organismen enthält.

2. Fermentation

- **Fermentationsmittel:** Es sollten keine synthetischen oder chemischen Fermentationsmittel wie z.B. Schwefel oder Enzyme verwendet werden. Stattdessen sollten natürliche Gärungsprozesse auf Basis von natürlichen Hefen oder speziell ausgewählten Bio-Hefen eingesetzt werden.
- **Temperatur:** Die Fermentation sollte in einem Temperaturbereich stattfinden, der den natürlichen Fermentationsprozessen zugutekommt, aber ohne den Einsatz von Energiekosten, die für die Umwelt schädlich sind.

3. Zusatzstoffe

- **Vermeidung von künstlichen Zusatzstoffen:** Es sollten keine künstlichen Aromastoffe, Farbstoffe oder Konservierungsmittel verwendet werden. Alle Zutaten müssen natürlich und in Bio-Qualität sein.

- **Verpackung:** Es sollten umweltfreundliche Verpackungen verwendet werden, wie Glasflaschen, die recycelbar sind, oder Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen.

4. Produktionsverfahren

- **Nachhaltigkeit:** Die gesamte Produktionskette sollte nachhaltig gestaltet sein, angefangen bei der Imkerei (bei Honig als Rohstoff) bis hin zur Herstellung des Met. Hierbei sind ressourcenschonende Produktionsmethoden wichtig.
- **Energieverbrauch:** Der Energieverbrauch in der Produktion sollte möglichst gering gehalten und, wenn möglich, aus erneuerbaren Energiequellen gedeckt werden.

5. Kontrollen und Zertifizierung

- **Bio-Zertifizierung:** Der Honigweinhersteller sollte eine gültige Bio-Zertifizierung haben, die durch eine anerkannte Organisation überprüft wird. In der EU wäre dies z.B. die Zertifizierung nach der **EU-Öko-Verordnung**.
- **Transparenz:** Alle verwendeten Zutaten und Produktionsmethoden sollten transparent und nachvollziehbar sein, um den Anforderungen der Bio-Zertifizierung gerecht zu werden.

6. Richtlinien zur Rückverfolgbarkeit

- **Dokumentation:** Alle Produktionsschritte und Rohstoffe sollten dokumentiert werden, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit des Produkts vom Rohstoff bis zum Endprodukt zu gewährleisten.
- **Mengen- und Chargenverfolgung:** Jede Charge des Honigweins sollte nachverfolgt werden können, um Qualität und Herkunft sicherzustellen.

7. Verpackung und Etikettierung

- **Kennzeichnung:** Das Produkt muss korrekt und klar mit einem **Bio-Logo** (z.B. das EU-Bio-Logo) sowie den entsprechenden Hinweisen auf die Inhaltsstoffe versehen werden. Es sollte darauf hingewiesen werden, dass der Honigwein aus biologisch angebauten Zutaten besteht.
- **Verpackungsmaterial:** Verpackungen sollten aus recycelbaren Materialien bestehen oder auf Materialien aus nachhaltigen Quellen zurückgreifen.

8. Verbraucheraufklärung und Marketing

- **Ethisches Marketing:** Werbung und Verkaufsförderung für den Bio-Met sollten nicht irreführend sein und müssen die bio-zertifizierte Herkunft und die nachhaltige Produktion transparent vermitteln.
- **Verbraucherinformation:** Auf der Verpackung sollten Verbraucher informiert werden, wie der Honigwein hergestellt wird, welche Zutaten verwendet wurden und welche Schritte zur Förderung der Nachhaltigkeit unternommen wurden.

Durch die Umsetzung dieser Richtlinien stellt man sicher, dass die Honigweinproduktion sowohl qualitativ hochwertig als auch nachhaltig und umweltfreundlich ist. Diese Prinzipien sind besonders für Kleinproduzenten und Handwerksbetriebe wichtig, die sich für biologische und umweltbewusste Produktionsmethoden einsetzen möchten.

Biorichtlinien für die Honiggewinnung

Die **Biorichtlinien für die Honiggewinnung** stellen sicher, dass der Honig unter nachhaltigen, umweltfreundlichen und ökologischen Bedingungen produziert wird. Dies bedeutet, dass bei der Imkerei keine schädlichen Chemikalien oder synthetische Eingriffe verwendet werden, die die Gesundheit der Bienen oder die Umwelt gefährden könnten.

Hier sind die wichtigsten Aspekte der Biorichtlinien für die Honigproduktion:

1. Bienenhaltung

- **Standortwahl:** Die Bienenstöcke sollten an Orten platziert werden, die frei von Schadstoffen, Pestiziden und anderen Chemikalien sind. Idealerweise befindet sich der Imkereibetrieb in einem Gebiet, das wenig landwirtschaftlich intensiv bewirtschaftet wird, um die Belastung durch chemische Pflanzenschutzmittel zu minimieren.
- **Bienerassen:** Die Bienen sollten Rassen sein, die an das lokale Klima und die Umgebung angepasst sind. Einheimische Bienenarten sind bevorzugt, da sie widerstandsfähiger gegen lokale Krankheiten sind und besser mit den natürlichen Ressourcen des Gebiets harmonieren.
- **Natürliche Behandlungsverfahren:** In der ökologischen Imkerei dürfen keine synthetischen Arzneimittel oder Pestizide zur Behandlung von Bienenschäden eingesetzt werden. Stattdessen werden natürliche Alternativen wie ätherische Öle oder biologische Mittel verwendet, wenn nötig.

2. Fütterung

- **Winterfütterung:** Im Winter dürfen Bienen nur mit Bio-Honig oder Bio-Zucker gefüttert werden, wenn natürliche Pollenquellen nicht ausreichen. Es dürfen keine synthetischen Futterzusätze oder Futterstoffe verwendet werden.
- **Vermeidung von Zucker:** In der Bio-Imkerei ist es ratsam, dass die Bienen ihren gesamten Honig aus natürlichen Quellen beziehen, ohne synthetische Zuckerarten oder kommerzielle Zuckerzusätze.

3. Schwarm- und Honigernte

- **Schwarmverhinderung:** Bienen werden nicht durch künstliche Mittel wie chemische Behandlungen zum Schwärmen oder zum Umzug der Völker gezwungen. Der Schwarmprozess sollte möglichst natürlich erfolgen.
- **Schonende Honigernte:** Der Honig muss vorsichtig geerntet werden, um den Bienen keine langfristigen Schäden zuzufügen. Dabei wird sichergestellt, dass den Bienen genügend Honig für ihre eigene Ernährung überlassen wird.
- **Erntezeitpunkt:** Der Honig wird erst geerntet, wenn er ausreichend reif ist und die Bienen keine weiteren Vorräte mehr benötigen. Dies hilft, den natürlichen Lebenszyklus der Bienen nicht zu stören.

4. Bienenstöcke und Ausstattung

- **Materialien:** Alle verwendeten Materialien (wie Waben, Rähmchen, Beuten) müssen aus natürlichen, ungiftigen Stoffen bestehen. Beuten aus Holz sind üblich, während Kunststoffe oder lackierte Oberflächen vermieden werden, da sie Chemikalien enthalten könnten.
- **Waben:** Waben aus Wachs dürfen nur in biologischer Qualität verwendet werden. Künstlich behandelte Waben oder solche aus paraffiniertem Wachs sind in der Bio-Imkerei nicht erlaubt.

5. Pestizide und Chemikalien

- **Vermeidung von Pestiziden:** Es dürfen keine Pestizide oder chemische Mittel in der Nähe der Bienenstöcke verwendet werden. Das umfasst nicht nur die direkten Anwendungen an den Bienen, sondern auch das gesamte Umfeld, wie benachbarte Felder oder Wiesen.
- **Bio-Landwirtschaft:** Wenn sich die Bienen in einem landwirtschaftlich genutzten Gebiet befinden, müssen die umliegenden Felder nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden, ohne den Einsatz von chemischen Pestiziden oder synthetischen Düngemitteln.

6. Zertifizierung und Kontrolle

- **Bio-Zertifizierung:** Die Imkerei muss durch eine anerkannte Bio-Zertifizierungsstelle geprüft und zertifiziert werden, wie z.B. **EU-Bio** oder **Naturland**. Diese Zertifikate stellen sicher, dass alle Richtlinien eingehalten werden und bieten den Verbrauchern Sicherheit bezüglich der Qualität und Nachhaltigkeit des Honigs.
- **Rückverfolgbarkeit:** Alle Produktionsprozesse müssen transparent und nachvollziehbar sein. Jede Charge Honig sollte zurückverfolgbar sein, um die Herkunft und Qualität sicherzustellen.

7. Bienenpflege und -schutz

- **Wohl der Bienen:** Der respektvolle Umgang mit den Bienen ist ein zentrales Prinzip der Bio-Imkerei. Die Bienen sollen möglichst wenig gestört werden, und die Haltung soll ihrem natürlichen Verhalten gerecht werden.
- **Wohlbefinden der Bienen:** Es sollte auf die Gesundheit der Bienenvölker geachtet werden, indem durch regelmäßige Kontrollen und geeignete Maßnahmen wie das Verstärken von Völkern oder das Vermeiden von Stressfaktoren für die Bienen deren Wohlbefinden gefördert wird.

8. Naturschutz

- **Biodiversität:** Die Imkerei sollte aktiv zur Förderung der Biodiversität beitragen, indem sie die Bienenstöcke in Gebieten platziert, die über ein vielfältiges Nahrungsangebot an Blumen, Bäumen und Pflanzen verfügen.
- **Wildblumen:** Die Förderung von Wildblumenwiesen oder naturbelassenen Bereichen rund um die Bienenstöcke ist vorteilhaft, da dies den Bienen eine breite Palette an Nektarquellen bietet.

9. Verpackung und Vermarktung

- **Nachhaltige Verpackung:** Der Honig sollte in nachhaltigen Verpackungen angeboten werden, idealerweise in Glas oder recycelbaren Materialien, die den ökologischen Fußabdruck minimieren.
- **Transparente Etikettierung:** Das Etikett muss klar angeben, dass der Honig aus biologischer Produktion stammt und welche Standards und Zertifikate eingehalten wurden.

Zusammenfassung

In der biologischen Honigproduktion geht es darum, die natürlichen Lebensbedingungen der Bienen zu respektieren, die Umwelt zu schützen und den Einsatz von Chemikalien auf ein Minimum zu reduzieren. Eine nachhaltige, transparente und tierfreundliche Imkerei sorgt nicht nur für qualitativ hochwertigen Honig, sondern trägt auch zur Erhaltung der Artenvielfalt und des Ökosystems bei.

Kennzeichnungspflichten für Honig

Die **Kennzeichnungspflichten für Honig** in der EU sind klar geregelt, um sicherzustellen, dass Verbraucher genau wissen, was sie kaufen und aus welchem Herkunftsgebiet der Honig stammt. Diese Anforderungen sind in der **EU-Verordnung Nr. 1169/2011** über die Information der Verbraucher über Lebensmittel festgelegt, sowie in der **EU-Verordnung 2014/63**, die speziell für Honig gilt. Hier sind die wesentlichen Angaben, die auf einem Honigetikett enthalten sein müssen:

1. Bezeichnung des Lebensmittels

- **"Honig"** muss deutlich angegeben werden, um den Verbraucher darüber zu informieren, dass es sich um reinen Honig handelt. Wenn es sich um eine Mischung aus Honig und anderen Zutaten handelt, muss dies ebenfalls klar angegeben werden (z.B. „Honig mit...“).

2. Herkunft des Honigs

- **Herkunftsland:** Der Ursprung des Honigs muss angegeben werden. Wenn der Honig aus mehr als einem Land stammt, kann entweder das Herkunftsland oder die Angabe „EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“ verwendet werden.
 - Beispiel: „Herkunft: aus der EU“ oder „Herkunft: Nicht-EU-Landwirtschaft“.
- **Geografische Angabe:** Wenn der Honig eine geografische Herkunft oder geschützte Herkunftsbezeichnung (z.B. „Deutscher Akazienhonig“) hat, muss dies ebenfalls auf dem Etikett angegeben werden.

3. Menge

- **Nettofüllmenge:** Die Menge des Honigs muss in **Liter (l)** oder **Kilogramm (kg)** angegeben werden. Die Mengenangabe muss in der Regel in metrischen Einheiten erfolgen, zum Beispiel „500 g“, „250 g“ oder „1 kg“.

4. Name und Adresse des Herstellers oder Importeurs

- Der **Name und die Adresse** des Herstellers, Verpackers oder Händlers, der für das Produkt verantwortlich ist, muss auf dem Etikett angegeben sein. Falls der Honig aus einem Nicht-EU-Land kommt, muss auch der Importeur innerhalb der EU genannt werden.

5. Mindesthaltbarkeitsdatum

- **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD): Das Datum, bis zu dem der Honig seine besten Eigenschaften behält, muss auf dem Etikett vermerkt sein. Es wird in der Regel als „mindestens haltbar bis“ oder „Verbrauchbar bis“ angegeben, gefolgt vom Datum (z. B. „Mindestens haltbar bis: 12/2025“).

6. Chargenbezeichnung

- **Chargennummer oder Losnummer**: Diese Nummer wird verwendet, um eine Produktionseinheit zu identifizieren, die bei Bedarf zurückverfolgt werden kann, falls es Qualitätsprobleme gibt.

7. Produktions- oder Abfülldatum

- Es kann empfohlen werden, das **Abfülldatum** auf dem Etikett anzugeben, um die Frische des Produkts zu kennzeichnen, auch wenn dies nicht gesetzlich erforderlich ist.

8. Zuckergehalt und Zusatzstoffe

- Honig ist ein **naturbelassenes Produkt** ohne Zusatzstoffe. Wenn der Honig jedoch Zusätze wie Aromen oder ähnliche Stoffe enthält, muss dies klar und deutlich im Etikett vermerkt werden.
- **Enthält keine künstlichen Zusatzstoffe**: Honig sollte als rein und ohne künstliche Zusätze deklariert werden, es sei denn, dies trifft nicht zu (z.B. bei Aromatisierung).

9. Feuchtigkeit

- Der **Feuchtigkeitsgehalt** des Honigs darf nicht mehr als 20% betragen, was als gesetzlicher Grenzwert gilt. Dies ist jedoch nicht immer auf dem Etikett erforderlich, wird

aber gegebenenfalls von bestimmten Zertifizierungen und Qualitätsstandards kontrolliert.

10. Allergene

- Obwohl Honig in der Regel keine häufigen Allergene enthält, sollten Informationen zu **Allergenen** angegeben werden, wenn es zusätzliche Zutaten oder Aromastoffe gibt, die Allergene enthalten könnten. Hierzu gehören beispielsweise Spuren von Nüssen oder Erdnüssen, wenn der Honig in einer Einrichtung verarbeitet wurde, in der diese Zutaten verwendet werden.

11. Bio-Zertifizierung (falls zutreffend)

- Wenn der Honig als **Bio** zertifiziert ist, muss das **Bio-Siegel** der EU (grünes Blatt-Logo) auf dem Etikett erscheinen, zusammen mit der **Zertifizierungsnummer** der Organisation, die die Bio-Zertifizierung vergeben hat. Zusätzlich muss die Angabe „EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“ erfolgen, je nach Ursprung des Honigs.

12. Verpackungsart

- Wenn der Honig in einem **Besonderen Behälter** verkauft wird (z.B. in einer Honigwabe oder in einem speziellen Glas), kann dies ebenfalls auf dem Etikett vermerkt werden.

13. Verpackungs- und Lagerhinweise

- Obwohl dies nicht gesetzlich erforderlich ist, kann es hilfreich sein, **Lagerungshinweise** anzugeben, um die Qualität des Honigs zu erhalten. Zum Beispiel: „An einem kühlen, trockenen Ort lagern“ oder „Nicht im Kühlschrank aufbewahren“.

Zusammengefasst:

Die wichtigsten Kennzeichnungselemente auf einem Honigetikett gemäß EU-Recht umfassen:

- **Bezeichnung des Produkts (Honig)**
- **Herkunft (Land oder Region)**
- **Nettofüllmenge**
- **Name und Adresse des Herstellers/Importeurs**
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**

- **Chargennummer**
- **Allergene und Zusatzstoffe**
- **Bio-Siegel (falls zutreffend)**
- **Verpackungshinweise (optional)**

Es ist wichtig, dass diese Informationen sowohl für die Transparenz gegenüber den Verbrauchern als auch zur Einhaltung gesetzlicher Vorschriften korrekt und vollständig angegeben werden.