

Honig - Geschmacksbestimmung

Honig-Degustation – Geschmacksbestimmung und Beschreibung

Geruch	Geschmack		Aromen 1			Aromen 2			Aromen 3		
neutral grüne Blätter frisches Holz nasses Holz Zitronengras fruchtig Trockenobst Milch Sahne blumig mentholisch aromatisch würzig Käse K. überbacken malzig herb balsamisch Karamell rauchig Bienenwachs Getreide Stroh Liebstöckel rustikal Leder erdig geriebenes Metall warme Haut Quellwasser Gebäck	süß	dezent süße mittlere Süße betonte Süße ausgeprägte Süße	fruchtig	Trocken- früchte	Backobst Rosine Dörrapfel Dörripflaume getrocknete Datteln getrocknete Feige getrocknete Aprikose getrockneter Pfirsich getrocknete Ananas	pflanz- lich	grün	Grasschnitt Walnussblätter	Zucker, Karamell	zerstoßener Zucker (Puderzucker) brauner Zucker karamellisierter Zucker Karamell Melasse Sahnebonbon Sirup (Apfel, Birne, Zuckerrübensirup) karamellierte Birne	
	sauer	fruchtig frisch feine Säure ausgeglichene Süße/Säure			tropische Früchte	Maracuja Mango Papaya Multivitaminsaft		trocken	Malz Stroh Heu morsches Holz Getreide, geröstet Tabak Toast		
	salzig	leicht salzig mineralisch			Beeren	Stachelbeere Rote Johannisbeere Schw. Johannisbeere gekochte Heidelbeere Jostabeere Himbeere Brombeere Cranberries		frisch/ kühlend	Zitronengras Minze Eukalyptus Menthol	Kakao	weiße Schokolade Milchschokolade Trinkschokolade Zartbitterschokolade Nougat
	bitter	feinherb herb aromatisch leicht bitter			Kernobst	Grüner Apfel Gelber Apfel Apfelmus Reife Birne Gelbe Muskatellertrauben heller/roter Traubensaft		herb	zerdrücktes Salbei- blatt Rainfarn Zitruschale Bitter Lemon schwarzer Tee grüner Tee	subtil, fein	Marzipan Bienenwachs Vanille Sahne Panna Cotta
	Konsistenz				Steinobst	Kirsche Pflaume Aprikose Pfirsich (gelber-, roter-)		schweifig	Kohl zerdrücktes Kohl- rabi blatt Brokkoli, gekocht	Sonstiges	Metall frisches Bier Hefe Kaffee Mokka Tabak Geräuchertes gärig brauner Apfel dunkler Balsamico
Farbe				Zitrus	Nektarine Zitrone Limette Orange gekochte Mandarinen		pflanz- lich	gewürzig	Anis Fenchel Thymian Zitronenthymian Liebstöckel Piment Süßholz Zimt gemahlene Nelke Pfeffer	Abgang	keine besondere Ausprägung Geschmacksindruck (kurz-, mittellang-, lang anhaltend) pfeffrig (leicht-, deutlich-) adstringierend
Mundempfinden	zart schmelzend samtig seidig weich feinkristallin leicht kristallin kristallin feinkörnig leicht sandig sandig grob kristallin adhäsiv flockig stumpf rauh		wasserklar fast weiß hellbeige beige dunkelbeige (mit deutlichem Brauntön) hellgelb gelb goldgelb dunkelgelb aschgelb leicht rosa hellbraun braun rotbraun dunkelbraun schwarzbraun erzlich.		blumig Holunderblütensirup Gartennelke Rose Robinienblüte Lindenblüte Kirschlorbeerblüte Kamillenblüte Hundskamille Orangenblüte exotisch-orientalische Blüten			holz	Zedernholz Zirbenholz modrig/morsch. Holz Harz Rauch (Buche u.a.) Waldboden		
								nussig	Cashew Walnuss Mandel (süße)		
								pilzig	Champignon		
							tier- isch	rustikal animalisch	Ammoniak		Marianne Kehres 10/2025

Honigsorten und deren Geschmack-1.pdf

Honigbonitur-Anleitung.pdf