

Wenn Sinnesorgane wichtiger sind *als* Mess

Honig ist facettenreicher, als der erste Blick verrät. Das wissen auch die Biologin Katharina Bieri und die neuen Knospe-Imkerinnen und -Imker, die Bioaktuell zu ihren Produkten befragt hat.

Von bernstein- zu elfenbeinfarben, von flüssig bis fest und von intensiv würzig zu lieblich blumig. Die Vielfalt von Honig ist beinahe unbegrenzt und viele Faktoren haben einen Einfluss auf Farbe, Konsistenz und Geschmack. Wie Wein werden Honige sensorisch beurteilt und ihre Qualität bestimmt. Geübte und geschärfte Sinnesorgane stehen dabei im Mittelpunkt. Was muss bei der Verkostung von Honig beachtet werden und wie kann man Honig beschreiben?

Blüten und Pflanzen bestimmen den Geschmack

«Was mich besonders fasziniert am Honig ist, dass jeder Honig anders ist», erzählt die Biologin Katharina Bieri. Am Biologischen Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH führt sie seit gut 24 Jahren Honigbonituren für Imker, Abfüller und kantonale Laboratorien durch. Der Grund für die Vielfalt der Farben und Geschmäcker von Honig liegt in der Vielfalt der Tracht, also der Pflanzen, auf denen Bienen ihre Nährstoffe sammeln. Sie besteht aus Blütennektar und Honigtau, einer zuckerhaltigen Flüssigkeit, die von pflanzensaugenden Insekten ausgeschieden wird. In der Schweiz sind viele Honige Mischhonige und enthalten Blüten- und Honigtau-Anteile von verschiedensten Pflanzen. Dabei gibt es solche, die häufiger vorkommen als andere: «Im Schweizer Mittelland ist in vielen Frühjahrshonigen Raps enthalten, der einen sehr typischen pflanzlichen Geruch und Geschmack aufweist. In Honigen aus dem Tessin und den Bündner Südtälern ist oftmals die Edelkastanie mit einer warmen, chemischen Note vorherrschend. Sie hat schon in geringen Mengen Einfluss auf Geruch und Aroma», erklärt Bieri.

Ernte von Sortenhonig ist in der Schweiz schwierig

Daneben gibt es auch reine Sortenhonige, die vollständig oder überwiegend von den genannten Blüten oder Pflanzen stammen. Um Sortenhonig zu gewinnen, müssen Imkerinnen und Imker ihre Völker strategisch in einer von einer Pflanze dominierten Gegend platzieren. Esther Rewitz von der Imkerei Mayr in Kradolf TG erklärt: «Wir betreiben eine gezielte Standortsuche. Der Berghonig und der Lindenhonig sind für uns am wichtigsten. In Zukunft suchen wir einen Standort für Kastanienhonig.» In der Schweiz ist es schwierig, reinen Sortenhonig zu produzieren. «Das liegt daran, dass uns weite Flächen fehlen, wie es sie in andern Ländern gibt», weiss Imker Christoph Villiger aus Döttingen AG. Dennoch werden hierzulande die Sortenhonige Alpenrose, Akazie, Himbeere, Kastanie, Linde, Löwenzahn, Raps, Blatt- und Tannenhonig geerntet. Die Tessiner Kastanien sind für viele Imker sehr verlockend, so auch für Imker René Fankhauser aus Reinach BL: «In den nächsten Jahren möchte ich mit einigen Völkern auf Wanderschaft gehen. Im Tessin und in den Bergen möchte ich

es gerne versuchen, da ich den Kastanienhonig am liebsten mag und die prächtigen Alpwiesen mit ihren Blumen wohl für jede Biene eine Freude sind.»

Kein Kaffeegenuss vor der Degustation

Dieser einzigartige Charakter eines Honigs soll bei der sensorischen Analyse bestimmt werden. Die Hobbyimkerin Vreni Läng aus Arlesheim BL beispielsweise verrät: «Mein Honig ist fein, ausgewogen, hat eine mittlere goldgelbe Farbe und ist von fester Konsistenz, sie liegt zwischen cremig und fest.» Doch wie wird am besten für eine standardisierte Analyse von Honig vorgegangen, um ihn angemessen zu beschreiben? Biologin Bieri weiss: «Pro Sitzung sollten meines Erachtens maximal acht Honige verkostet werden. Wichtig ist, dass zwei Stunden vor der Degustation nicht gegessen wird und keine aromatischen Getränke wie Kaffee genossen werden.» Auch durch Parfüms, Cremes und Zahnpasten kann die Empfindsamkeit von Nase und Gaumen gestört werden. Zwei Minuten Pause zwischen zwei Honigen und eine mindestens halbstündige Pause zwischen zwei Sitzungen sind wichtig.

Honig wird im Trinkglas beurteilt

Die Beurteilung des Honigs erfolgt ähnlich wie bei einer Weindegustation in einem Stielglas: «Zuerst werden die visuellen Aspekte beurteilt, das heisst, die Farbe und die Konsistenz des Honigs, die flüssig oder kristallin sein kann. Danach wird der Geruch beurteilt.» Dafür wird die Oberfläche des Honigs mit einem Plastiklöffel aufgebrochen, damit die Duftmoleküle freigesetzt werden. «In der Nase werden vor allem die leicht flüchtigen Gerüche erfasst. Im Mund werden dann die Grundgeschmacksrichtungen Süss, Sauer, Salzig und Bitter erkannt.» Noch wichtiger ist das Aroma: «Durch das Einspeicheln des Honigs gelangen die etwas schwerer flüchtigen Duftmoleküle via Rachenraum in die Nase und können dort entschlüsselt werden.» Die Konsistenz von Honig wird manchmal mechanisch beeinflusst, etwa durch Rühren nach dem Schleudern, damit er cremig wird. Je nach Tracht ist dies aber nicht nötig: «Mein Honig ist ein feiner, natürlicher Berghonig von goldgelber Farbe. Er ist cremig und streichfähig, ohne dass ich ihn nach dem Schleudern rühren muss», berichtet Sandra Fliri aus Bergün GR. Honigtau-honige sind tendenziell flüssiger als Blütenhonige. Spannend ist der Heidehonig von Roman Erni aus Egolzwil LU: «Mein Heidehonig hat eine ganz spezielle Konsistenz, die sich fast wie Gelatine anfühlt.»

Übung schärft die Sinne

Um die Sinneseindrücke zu beschreiben, kann auf das Honig-Aromarad zurückgegriffen werden. Das Aromarad ist eine Grafik, die einen anhand von charakterisierenden Begriffen durch die einzelnen Schritte der Honigbonitur führt. Für zutreffende Beschreibungen ist wichtig, dass die Sensorik regelmässig mit Referenzhonigen geübt wird. «Die sensorische Analyse eines Honigs ist der wichtigste Parameter, um ihn zu beurteilen», sagt Bieri, «weil Aussehen, Geruch und Geschmack auch vom Konsumenten wahrgenommen werden.» Weil die Sensorik nicht ganz objektiv ist, werden Pollenanalyse, Leitfähigkeitsmessung und chemische Unter-

instrumente

suchungen beigezogen, die noch exaktere Rückschlüsse auf die Herkunft ermöglichen. Werden Produkte von guter Qualität sensorisch beurteilt, sind keine Unterschiede zwischen Biohonig und konventionellem Honig feststellbar. Die Unterschiede liegen vor allem bei der Haltung der Bienen und dem Streben nach einem Gleichgewicht zwischen Mensch, Tier und Natur. *Tanja Hoch*

Mehr zur Knospe-Bienenhaltung

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Honig

Mehr zu den neuen Knospe-Imkerinnen und -Imkern

→ www.bioaktuell.ch > Magazin > Archiv > Archiv 2017

> Imkerporträts

①

Wabenhonig im Holzrahmen kaufen

Christoph Villiger aus Döttingen AG vertreibt neu Holzrahmen für die Gewinnung von Wabenhonig. «So kommt Honig in seiner ursprünglichsten Form daher und ist sehr ästhetisch», sagt Villiger. Das mitgegessene Wachs liefert dem Körper weitere wertvolle Inhaltsstoffe. Villigers Rahmen haben keine Mittelwand. Da die Bienen diese selber bauen, wird sie sehr fein und dünn. Der Wabenhonig hat dadurch eine bessere Qualität, als bei Rahmen mit Mittelwänden. Alle Rahmen sind handgefertigt und an fast jedes System anpassbar.

→ www.waben-honig.ch



Biologisches Institut für Pollenanalyse K. Bieri GmbH

Das Angebot der Biologin Katharina Bieri besteht aus Herkunfts- und Sortenbestimmung von Honigen, Pollenanalysen, Leitfähigkeitsmessungen und Sensorik.

→ www.pollenanalyse.ch

→ Biologisches Institut für Pollenanalyse

Katharina Bieri, Talstrasse 23, 3122 Kehrsatz

Tel. 031 961 80 28

- 1 2
- 3 4
- 5

- 1 Heidehonig / Marco Paroni und Roman Erni
- 2 Sandra Fliri/ Fliris Bergüner Bienenhonig
- 3 Berghonig der Imkerei Mayr / Robert Mayr
- 4 Vreni Läng / Längs Schweizer Bienenhonig
- 5 Blütenhonig Imkerei Villiger / Familie Villiger

Bilder: zVg

