

Infobrief vom 31. Januar 2019

■ Institut für Bienenkunde Celle

Gestern ist ein aktueller Honigtest von Stiftung Warentest erschienen, dazu hier ein kurzer Überblick über die Testergebnisse.

36 Honige (Blüten-, Wald-, Robinie-, Raps-, Linde- und Wildblütenhonig) wurden untersucht: 10 x mangelhaft, 4 x ausreichend, 11 x befriedigend (davon u.a. 3 DIB-Warenzeichen), 11 x gut.

Hauptfehler sind **nicht** Rückstände oder Pyrrolizidinalkaloide, **sondern falsche Deklarationen** bzgl. botanischer und regionaler Herkunft sowie zu starke Erwärmung (Mangel bei klassischen Qualitätsparametern – insbesondere Invertaseaktivität).

Falsche Sortenangaben (botanische Herkunft): Dies betrifft vor allem die Honige, die als Wildblüten-, Akazien(Robinien)- und Lindenhonig angeboten wurden. Drei von vier Wildblütenhonigen enthielten nicht die geforderte Vielfalt an unterschiedlichen Nektarspendern, sondern wiesen einseitigen Sortencharakter auf. Vier von sieben Robinienhonigen und zwei von vier Lindenhonigen wiesen nicht die geforderten typischen Sortencharakteristika wie Pollenanteil aus den angegebenen Sorten sowie Fructose-/Glucose-Verhältnis auf. Drei von acht Waldhonigen wurden wegen wenig typischem Charakter abgewertet.

Bei fünf Honigen entsprachen die regionalen Herkunftsangaben nicht dem Pollenspektrum der Honige. Insbesondere das Zumischen von Honig aus China, der seit Jahrzehnten eher schlechte Qualität hat (siehe auch hier im Test: Gärung etc.) wurde bei Stiftung Warentest als mangelhaft bewertet. Ebenso wurde bei hoher Hefeanzahl abgewertet.

Besonders gravierend bei den beanstandeten Akazienhonigen ist, dass es sich um Honige mit Bio-Siegel handelt.

Bei 6 Honigen lag eine Wärmeschädigung vor.

Pyrrolizidinalkaloide (in 3 Honigen, im unkritischen Bereich), Pflanzenschutzmittel (Glyphosat in einem Honig im unkritischen Bereich, da Hälfte des zulässigen Höchstgehaltes) und Tierarzneimittel (kein Nachweis) spielen eine untergeordnete Rolle (keine Verstöße gegen das Lebensmittelrecht).

Grundsätzlich für Honig unter dem DIB-Warenzeichen (3 Proben, davon 2 von großen Abfüllern) sind die Testergebnisse nicht dramatisch, wenn auch nur befriedigend.

Unverständlich ist, dass Honige abgewertet wurden, wenn nicht der Hinweis auf Botulismusgefahr für Säuglinge vorhanden war. Dieser Hinweis ist in der EU nicht gefordert. Man geht davon aus, dass Eltern ausreichend informiert werden, da bei aller Rohkost grundsätzlich die Gefahr von Botulismus vorhanden ist.

Die Ergebnisse bzgl. falscher Deklarationen bzgl. botanischer Herkunft sowie bei mancher Importware der regionalen Herkunft entsprechen auch unseren Laborerfahrungen sowie denen der EU weiten Untersuchungen in 2015.

Prof. Dr. Werner von der Ohe

LAVES Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5, 29221 Celle

Unsere Informationsangebote finden Sie unter:

http://www.laves.niedersachsen.de/live/live.php?navigation_id=20073&article_id=73177&psmand=23

Folgen Sie dem LAVES auf Twitter: <https://twitter.com/LAVESnds>