

# Honigverwendung

## Eigennutzung (Endverbraucher)

### Lebensmittel:

Honig wird in der Vollwerternährung als

- Brotaufstrich
- Joghurt-, Quark- und Müslizusatz
- Hochwertiges Süßungsmittel bei Getränken, Salaten...

verwendet.

Aufgrund seines charakteristischen Geschmacks wird er jedoch auch zum Kochen und Backen genutzt.

Durch das Enzym Diastase ist Honig in der Kombination mit Speisestärke (z.B. Mondamin, Kartoffelstärke), die zum Eindicken verwendet werden soll, nicht geeignet. Gleiches gilt für die Herstellung von Pudding und Glasuren. Durch die stärke-spaltende Eigenschaft wird der „Stärkekleister“ zersetzt.

Braten etc. dürfen erst kurz vor Schluss mit Honig bestrichen werden, da das Fleisch oder Geflügel durch die karamellisierende Eigenschaft des Honigs sonst schwarz wird.

Säuglingen bis zu einem Jahr sollte kein Honig gegeben werden, da - wie auch bei anderer Rohkost - die Gefahr von Säuglingsbotulismus besteht.



Foto: Erhard Härtl

### Hausmittel:

Dem Honig werden viele gesundheitliche Wirkungen nachgesagt. Neben nachgewiesenen Eigenschaften - wie einer antibakteriellen Wirkung bei Halsschmerzen oder in der Wundheilung- beruhen viele Anwendungen aber auf Erfahrungen der Volksmedizin.



Foto: Dr. F.Schaper

### Kosmetik

Die antibakterielle Wirkung des Honigs kann man sich auch in der Hautpflege zu nutze machen. Bekanntes Beispiel ist die Quark-Honig-Maske.

### **Anschrift**

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim  
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)  
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

## Veredelung

Der Honig vom Imker ist ein Produkt, das direkt für den Endverbrauch genutzt werden kann.

Eine Veredelung durch den Imker macht deshalb in der Regel nur Sinn, wenn das Endprodukt unmittelbar dem Rohstoff „Honig“ zugeordnet wird. Als Beimischungen oder Begleitstoff lohnt sich der Aufwand für die erforderliche Produktionstechnik häufig nicht.

Klassische Honigveredelungen sind:

- Honigkuchen (Lebkuchen)
- Honigwein (Met)
- Honiglikör (Bärenfang u.a.)
- Honigbrotaufstriche



Foto: Erhard Härtl

## Inverkehrbringen

Honig, der nicht für den Eigenbedarf bestimmt ist, wird in der Regel in den Verkehr gebracht. Er darf jedoch nicht als Heilmittel an den Endverbraucher abgegeben werden. Insbesondere die Werbung hierfür ist nicht zulässig.

## Verschenken:

Honig eignet sich hervorragend als Geschenk oder als kleines „Dankeschön“. Viele Menschen verbinden mit Honig, der direkt vom Imker kommt, Erinnerungen an die Kindheit. Er stellt somit eine Besonderheit mit einem persönlichen Bezug dar.

## Verkauf:



Foto: G. Müller

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Honig liegt in Deutschland bei circa 1,2 Kilogramm und nimmt damit im internationalen Vergleich eine Spitzenposition ein. Der Eigenversorgungsgrad liegt aber gerade einmal bei etwa 25 %. Der Verkauf von Honig an End- und Wiederverkäufer stellt deshalb auch die Haupteinnahmequelle der Imkerei dar.

Honig wird in der Industrie bei kosmetischen Produkten eingesetzt (Honigshampoo, Handcreme, Seife..) oder bei Lebensmittel als Wertverbesserung genutzt (Honigbonbon, Gummibärchen, Müsli,...).



Foto: G. Müller