

Honig – im Gewand feiner Gewürze

Seit einiger Zeit sind Mischungen von cremigem Honig mit verschiedenen Gewürzen auf dem Markt und erfreuen sich großer Beliebtheit. Für Imker bietet sich hier eine Möglichkeit, einen gewissen Teil der Ernte in veredelter Form anzubieten. Als Brotaufstrich ist Honig mit Gewürzen ein Hochgenuss! Die Mischung bietet sich aber genauso gut an, Schwarzen Tee oder Glühwein damit zu süßen, auch in Joghurt oder in Milch ergibt sich ein sehr angenehmer Geschmack.



Der Honig

Nachdem die Gewürze deutlich wahrnehmbar sein sollen, fällt die Wahl auf eine milde Honigsorte. Besonders gut eignet sich Rapshonig: er ist zart und mild im Geschmack, fein in der Kandierung. Rapshonig kandiert außerdem sehr schnell, das heißt, Gewürze haben kaum Zeit, nach oben zu steigen, sich abzusetzen. Wer keinen Rapshonig hat, wählt einen anderen geschmacklich milden Honig. Flüssige Honige eignen sich nicht, weil hier der Gewürzanteil aufsteigt und wie eine Schmutzschicht auf der Oberfläche liegt.

Die Gewürze?

Es bieten sich insbesondere die weihnachtlichen Gewürze wie Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer, Muskatblüte usw. an, die in geringer Dosierung unter den Honig gerührt werden. Gewürze wie Zimt oder Ingwer können alleine verwendet werden, es bieten sich aber auch fertige Mischungen an wie Stollen- oder Lebkuchengewürz. Wer mit Gewürzmischungen experimentiert, sollte sich aber schließlich auf ein bestimmtes Rezept festlegen, denn Kunden gewöhnen sich schnell an bestimmte Geschmacksrichtungen und reagieren oftmals unzufrieden, wenn das Angebot plötzlich anders schmeckt.

Gewürze in welcher Menge?

Es gilt, eine ausgewogene Mischung herzustellen, die einerseits das Gewürz mild und doch deutlich wahrnehmen lässt, auf der anderen Seite den Honig noch erkennen lassen soll. Je nach Sorte liegt der Gewürzanteil bei 2 – 5 g je kg Honig. Zu berücksichtigen ist, dass sich das Aroma erst im Lauf einiger Tage völlig auf den Honig überträgt, anfangs milde Geschmacksrichtungen können innerhalb von drei bis vier Wochen intensiver werden.

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
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

Herstellung

Die Herstellung ähnelt dem „impfen“ von Honig. Wir gehen von einem Eimer mit 12,5 kg Honig aus, geklärt, abgeschöpft und anschließend gerührt. Der Honig sollte leicht angewärmt sein und sich gut rühren lassen. Vom Eimerinhalt wird etwa 1 kg abgenommen. Unter diese kleine Menge wird die gesamte Gewürzdosis sorgfältig eingerührt; dann rühren wir diesen „Starter“ gleichmäßig unter den Honig im Eimer. Danach wird der Honig – je nach dem Grad seiner Steifheit – eventuell noch ein bis zwei Mal gerührt und schließlich abgefüllt. Bei relativ grob gemahlenem Gewürz und noch weichem Honig kann es vorkommen, dass Gewürzkrümel an die Oberfläche aufsteigen, diese Schicht sollte vor dem Abfüllen abgehoben werden.

Wer kleinere Mengen herstellen will, kann auch mit Kilo-Mengen an Honig mit Rührschüssel und Kochlöffel arbeiten.

Welches Glas?

Gläser von Imkerverbänden, die aufgrund ihrer Warenzeichensatzung ausschließlich für Honig vorgesehen sind, können nicht verwendet werden, es muss ein Neutralglas gewählt werden. Neben dem 500g-Glas sollten auch kleinere Einheiten mit 250 g für „Neueinsteiger“ und als „nettes kleines Geschenk“ befüllt werden.

Haltbarkeit

Für das Produkt ist auf dem Etikett ein Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben (Hinweise hierzu siehe „Fertigpackungsverordnung“ und „Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung“, im Internet aufrufen!). Die Frist muss der Hersteller selbst ermitteln. Bei einwandfreien Zutaten dürfte eine Mindesthaltbarkeit von einem Jahr möglich sein.

Zutatenliste

Die Angabe von Zutaten ist in § 6 und § 8 der „Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln“ geregelt (im Internet einsehen). Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung des Lebensmittels, das Wort „Zutaten“ ist voranzustellen. Bei einem Anteil der Gewürze / Gewürzmischungen unter 2 % kann eine Aufzählung der Gewürze unterbleiben. Bei einer Mischung von 1 kg Honig zum Beispiel mit 3 g Vanille und 1,5 g Zimt kann es heißen *Honig mit Gewürzen*; eine ausführliche Deklaration *Honig mit 0,3 % Gewürzen (Vanille, Zimt)* ist ebenfalls möglich.

Rezeptvorschläge

Mit folgenden Zutaten haben wir gute Ergebnisse erzielt.

Die Angaben beziehen sich auf 12,5 kg Rapshonig (Mengen für 1 kg Honig in Klammern).

1. **eigene Mischung:** 25 (2 g) g Vanille, 12,5 g (1 g) Zimt, 12,5 g (1 g) Ingwer
2. **eigene Mischung:** 37,5 g (3 g) Vanille, 18 g (1,5 g) Zimt)

Weitere Mischungen mit fertigen Gewürzmischungen aus dem Handel (z.B. Lebkuchen-, Spekulatius-, Christstollengewürz und ähnliche) in Mengen von 2,5 bis 5 g pro Kilogramm Rapshonig, je nach Intensität / Zusammensetzung der Mischung haben sich im Versuch ebenfalls als gut geeignet erwiesen.

Gewürze sind in gut sortierten Lebensmittelgeschäften, in Kräutерläden und Reformhäusern erhältlich.

Wann verkaufen?

Wenn es kalt wird und der erste Schnee fällt, kommt der Appetit auf Weihnachtliches ganz von selbst. Die Monate November bis Januar empfehlen sich zum Verkauf, danach sollte dieses Spezialangebot wieder vom Markt genommen werden, damit sich der Kunde auf das Angebot im nächsten Winter freuen kann. Vielleicht ist das ein Anlass sein, den Imker mit seinem Honigangebot wieder einmal aufzusuchen!