

Das Bieneninstitut Celle informiert (11)

"kalt geschleuderter Honig"

Dr. Werner von der Ohe, Herbert Maarzahl
Niedersächsisches Landesinstitut für Bienenkunde
Herzogin-Eleonore-Allee 5 • 29221 Celle

Argumentationshilfe für das Kundengespräch hier: kalt geschleuderter Honig als Zusatz auf Etiketten

Wiederholt wird mit dem Zusatz "kalt geschleudert" auf Verkaufsgebinden geworben - und dies besonders bei Honigen, die in Reformhäusern und Bioläden angeboten werden.

Ähnliche Begriffe wie z.B. "kalt gepreßt" bei Pflanzenölen sind dem Kunden geläufig und er hat eine bestimmte Erwartung, wie das Produkt verarbeitet wurde. Aufgeklärte Kunden machen ihre Kaufentscheidung von Begriffen wie "kalt gepreßt" abhängig. Dies ist sicherlich der Grund, daß der Begriff "kalt geschleudert" in der Werbung für Honig derzeit intensiv verwendet wird. Anfragen bei Imkern, warum von ihnen der Begriff "kalt geschleudert" nicht verwendet wird, führt in der Regel zu Verwirrungen, da der Begriff sowohl dem Imker als dem Käufer unklar ist.

Rechtliche Grundlage: Das deutsche Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz und die Honig-VO werden noch ergänzt durch das Deutsche Lebensmittelbuch. Im Anhang 2/80 (Leitsätze für Honig vom 31.03.1977) des Deutschen Lebensmittelbuches steht unter Punkt 1 der "qualitätshervorhebenden Angaben", daß Honige, die besonders sorgfältig gewonnen, gelagert und abgefüllt werden, unter anderem die Bezeichnung "kalt geschleudert" aufweisen dürfen. Allerdings werden an den Honig Anforderungen in Bezug auf die Invertase und den HMF-Wert gestellt. So muß mindestens eine Saccharase-Zahl (Invertase) nach Hadorn von 7 Einheiten erreicht werden und der HMF-Gehalt darf nicht höher als 20 mg/kg sein. **Diese Grenzwerte liegen unter den Anforderungen an einen Honig laut Qualitätsbestimmungen des DIB. Für Honige im DIB-Glas gelten von jeher höhere Qualitätsanforderungen (vgl. Wareneinsatz des DIB), als für den Begriff "kalt geschleudert" gefordert sind.**

Geschichtliches: Bis in das 19. Jahrhundert wurde Honig z.T. erheblich erwärmt, um ihn aus den Waben zu bekommen. So wurden die Honigwaben erwärmt, um den Honig auf der Seimleiter herauszupressen (Tropf- oder Seimhonig), oder der Honig wurde samt der Waben eingeschmolzen, wobei sich Honig und Wachs voneinander trennten. Seit Einführung des beweglichen Rähmchens (Baron von Berlepsch, 1853) und der Wabenschleuder (Major von Hruschka, 1865) wird Honig mittels der Zentrifugalkraft aus den Waben geschleudert. Der Honig muß dazu nicht mehr erwärmt werden. Um den nicht erwärmten Schleuderhonig, der zweifelsfrei eine bessere Qualität aufweist, von dem mittels Erwärmung gewonnenen Honig abzugrenzen, wurde der Begriff "kalt geschleudert" von der Lebensmittelbuch-Kommission in die Leitsätze für Honig aufgenommen.

Seit Jahrzehnten wird Honig bei in Schleuderräumen üblicherweise vorherrschenden Temperaturen geschleudert. Auch beim Preßhonig ist nur eine schonende Behandlung üblich. Der Begriff "kalt geschleudert" sagt nichts über die nach der Schleuderung erfolgenden Bearbeitungen des Honigs aus. Die Verwendung des Begriffs ist daher

heutzutage wenig sinnvoll, da er für den Verbraucher völlig irreführend ist. Es ist Werbung mit einer Selbstverständlichkeit, die normalerweise nicht statthaft ist. Es ist, wie Dr. Dreher zurecht sagt, "Bauernfängerei" (Die Biene 129 1993: 346). Prof. Dr. J. H. Dustmann hat der Deutschen Lebensmittelkommission empfohlen, den Begriff "kalt geschleudert" aus den Leitsätzen für Honig zu streichen.

Man kann von Seiten der Imker und Verbraucher nur hoffen, daß der Begriff "kalt geschleudert" möglichst bald aus den Leitsätzen und aus der Werbung für Honig gestrichen wird.