

## LAVES – Institut für Bienenkunde Celle

Das Bieneninstitut Celle informiert (50)

### Gefilterter Honig

**Dr. Werner von der Ohe**

LAVES – Institut für Bienenkunde Celle • Herzogin-Eleonore-Allee 5 • 29221 Celle

Filtration ist ein Vorgang, bei dem unterschiedliche Substanzen voneinander getrennt werden. Umgangssprachlich versteht man unter Filtern auch eine Form des Reinigens. Gefiltertem Honig sind anorganische und organische Fremdstoffe, allerdings damit einhergehend auch die dem Honig eigenen Pollen entzogen worden. Gefilterter Honig ist von minderer Qualität.

#### Sieben

In der normalen Honigbearbeitung beim Imker folgt nach dem Schleudern das Klären und Sieben. Durch beide Vorgänge werden Wachs- und andere Partikel (Pollenhöschen, Bienenbeine) entfernt, die zuvor z. B. während des Entdeckelns und Schleuderns in den Honig gelangt sind. Viele Imker arbeiten mit Sieben der Maschenweite 200 µm.

#### Filtern

Bei deutlich geringerer Maschenweite spricht man nicht mehr vom Sieben, sondern vom Filtern. Alle festen Partikel, so auch Pollenkörner, aber sogar Luftblasen und Farbstoffe werden herausgefiltert. Der flüssige Honig wird mit hohem Druck durch einen Filter gepresst. Durch Wärmezufuhr kann die Filtration beschleunigt und durch Zugabe von innerten Filterhilfen wie Kieselgur optimiert werden (entfernen von Farbstoffen und Luftblasen). Dieses Filtern von Honig ist seit über acht Jahrzehnten bekannt. Es wird z. B. in manchen Großbetrieben in Nordamerika praktiziert, um dem Konsumenten einen hellen flüssigen Honig anbieten zu können.

#### Ultrafiltration

Bei der Ultrafiltration wird der Honig mit Wasser verflüssigt und durch feinporige Filter z. B. aus Kieselgur sowie ggf. mit Aktivkohle gepresst. Hierbei werden neben festen Partikeln inkl. Pollen sogar Makromoleküle wie Rückstände von Tierarzneimitteln herausgefiltert. Anschließend wird dem Honig durch Vakuumtrocknung wieder das Wasser entzogen.

#### Rechtslage

Nach der EU-Richtlinie für Honig (2001/110/EG) sowie der entsprechenden nationalen Honig-Verordnung von 01/2004 ist gefilterter Honig als Angebotsform und Verkehrsbezeichnung zulässig. Honig darf nach der HonigV weder etwas entzogen noch zugesetzt werden. Neben dem Entzug von Pollen sind weitere Qualitätseinbußen durch die Filtration zu befürchten. Das Filtern soll laut EU-Richtlinie und HonigV die Ausnahme sein. Gefilterter Honig muss die Verkehrsbezeichnung „Gefilterter Honig“ tragen und darf nicht als „Honig“ bezeichnet werden. Die Verkehrsbezeichnung „Gefilterter Honig“ muss neben der Kennzeichnung auf Gebinden für den Endverbraucher auch auf allen Transportbehältern, Verpackungen und Geschäftspapieren angegeben werden. Bei gefiltertem Honig und Honigen, denen gefilterter Honig zugesetzt wurde, dürfen keine herauslobenden, ergänzenden Angaben zur botanischen und regionalen Herkunft sowie auf besondere Qualitätsmerkmale gemacht werden. Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes darf nicht gefiltert werden.

#### Qualität

Untersuchungsmethoden zur Bestimmung von gefiltertem Honig sowie seiner regionalen Herkunft werden derzeit entwickelt. Gefilterter Honig ist von minderer Qualität und nicht mehr naturbelassen.