

# **P R E S S E M I T T E I L U N G**

## **Honig – flüssiges Gold aus dem Glas**

**Vorhang auf für den Frühling! Denn die Natur erwacht in diesen Tagen zu neuem Leben. Ob die Zugvögel, die aus Afrika zurückkehren, die Pflanzenknospen, die anfangen zu blühen oder die langsam erwachenden Winterschläfer der Tierwelt: Jahr für Jahr bringt uns der Frühlingsanfang viel Gutes und Schönes zurück. Schon bald beginnen auch die Bienen ihre ersten Flüge, um den Honig zu sammeln. Dabei erweisen sie ihrem Namen alle Ehre.**

**Denn für einen Kilogramm Honig legen Bienen mehr als 100.000 Flugkilometer zurück und besuchen dabei bis zu 5 Millionen Blüten, um aus dem Blütennektar und dem Honigtau der Bäume den Honig herzustellen, der später vom Imker aus den Waben des Bienenstocks gewonnen wird. Und davon wird hierzulande im Jahr pro Kopf circa ein Kilogramm Honig verzehrt – das macht die Deutschen zu Weltmeistern im Honigverzehr. Doch bis es dieses besondere Naturprodukt von Wiesen und Wäldern ins Glas schafft, um uns als echter Tausendsassa kulinarisch und gesundheitsfördernd zur Verfügung zu stehen, braucht es seine Zeit.**

### **Kulinarische Vielfalt weltweiter Aromen**

**Honig ist vor allem als Brotbelag, im Müsli, zum Süßen von Früchten, Tee oder Milch bekannt. Aber die natürliche Süße des „fließenden Goldes“ bietet eine weitaus größere, kulinarische Vielfalt. Die Einsatzmöglichkeiten des wertvollen Naturproduktes sind so vielfältig wie die Honigsorten aus aller Welt. Unzählig verschiedene Honigarten, geprägt durch die Aromen der einzigartigen Pflanzenwelten ihrer Herkunftsländer, runden Rezepte auf besondere Weise ab. Ob als Honig-Mandel-Karamell-Komposition zu feinen Filettürmchen an Ricottapüree, als Honig-Gemüse zu Dorschfilet oder als Neuinterpretation eines Flammkuchens mit Birnen und Crème-fraîche-Akazienhonig-Creme – der Honig-Verband e.V. fängt in den neuen Rezeptideen kulinarisch die wunderbare Sortenvielfalt ein, wodurch jedes Gericht auf einzigartige Weise schmackhaft abgerundet wird.**

### **Vom Nektar bis ins Honigglas**

**Ob Honig aus Deutschland, Europa oder aus der gesamten restlichen Welt – es ist ein reines Naturprodukt. Denn durch umfangreiche Qualitätskontrollen die in Deutschland und im Ausland gleichermaßen gelten, gelangt der Honig so unverfälscht und rein ins Glas, wie es die unermüdlichen Arbeiterinnen geschaffen haben. Sobald die kalten Jahreszeiten durch frühlingshafte Temperaturen abgelöst**

**werden, fliegen die fleißigen Bienen von Blüte zu Blüte, um Nektar für den Honig zu sammeln. Wenn ihre Honigblase gefüllt ist, fliegt sie zu ihrem Bienenstock zurück, wo der Nektar an die Stockbienen übergeben wird. Die Nektarsammlerin verbraucht dabei während ihrer Flüge nur wenig - etwa zehn Prozent - des süßen Saftes. Aber Nektar und Honigtau sind noch kein Honig. Erst durch die Verarbeitung über die Biene entsteht dieser. Durch die von der Biene zugefügten Enzyme reift der Nektar zu Honig.**

**Nach der Entnahme der vollen Waben durch den Imker, entfernt dieser zunächst die Wachsdeckel, bevor die Wabe in die Zentrifuge gestellt wird. Der kaltgeschleuderte**

**Honig wird dann noch vor der Abfüllung in die Gläser durch ein Sieb gegossen, um Wachsteile zu entfernen.**

**Diese Gewinnung von Honig erfolgt in allen Ecken der Welt auf die gleiche Art und Weise. Ob der Genuss des flüssigen Goldes aus der Heimat oder aus fremden Ländern: strenge Auflagen und das „Reinheitsgebot“ der Deutschen Honigverordnung stellen sicher, dass nur naturbelassener, reiner Honig überhaupt im Handel angeboten werden darf.**