

Honigsensorik

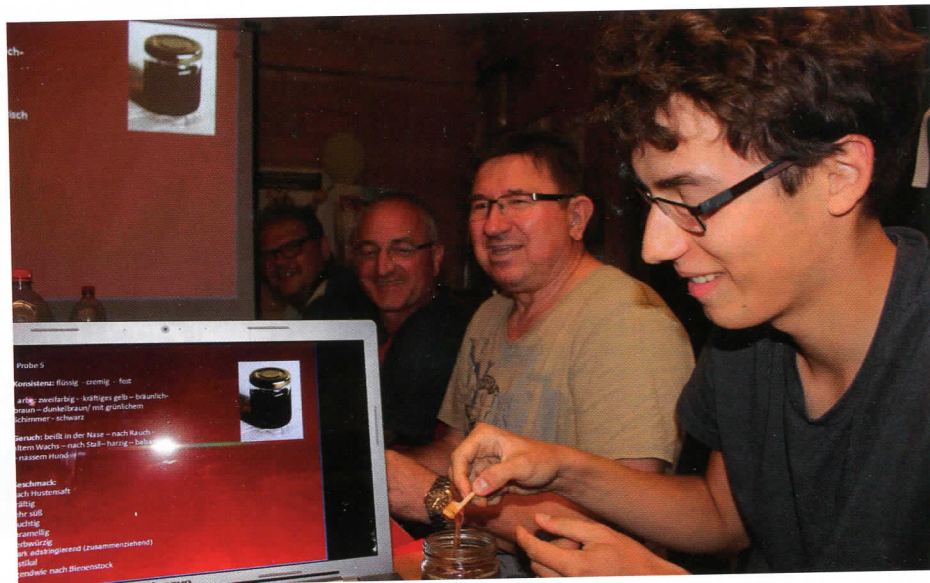
Schwarzer Honig, welcher nach Kuhstall riecht und einen leckeren Geschmack hat, gibt es das? Bei der Abschlussveranstaltung des Neuimkerkurses des Bezirksimkervereines Waiblingen konnten dies die Teilnehmer in Erfahrung bringen.

Bei Weingärtnern ist die Sensorik, Beschreibung von Geruch, Geschmack und Optik des Weines schon lange ein verkaufsförderndes Element. Imker haben da bei der Beschreibung ein noch nicht bearbeitetes weites Feld. Man unterscheidet nur zwischen Früh-, Spättracht und Tannenhonig.

Der Kunde will Sortenhonig, das Besondere und der Imker tut sich schwer diesen zu liefern. Droht dort im Hintergrund doch die Lebensmittelüberwachung, welche den Honig nicht nach Meinung des Imkers einschätzt, sondern nach klaren Kriterien, dem Pollenspektrum, der Leitfähigkeit und letztlich auch nach dem sortentypischen Geschmack.

Im Neuimkerkurs haben wir in diesem Jahr den Versuch gewagt, eine Einführung in das Beschreiben von Honig als krönende Abschlussveranstaltung durchzuführen. Der Imker soll seinem Kunden, wohl zuerst seinem Bekanntenkreis sein Fachwissen präsentieren können. Leider hat ein Teil der Kursteilnehmer sich von dem Begriff Sensorik abstoßen lassen. Es ging also nicht um eine Honigverkostung, sondern um Fachwissen für Imker, denn nicht jedes sensorische Merkmal muss verkaufsfördernd sein. Für letzteres müsste ein extra Seminar angedacht werden.

Zwölf junge und auch ältere Teilnehmer haben sich nicht abschrecken lassen und stellten sich der Aufgabe mittels ihrer Sinnesorgane die Sache anzugehen und haben es nicht bereut. Für den Mentor war es zuerst einmal ein Problem verschiedene Sortenhonige zu beschaffen. Es hat sich dann auf Honige reduziert, von welchen die Imker in seinem Freundeskreis der Auffassung waren, dass diese Honige als Sortenhonige zu bezeichnen seien. So war es schon zu Beginn spannend, ob diese den Sortenkriterien zumindest sensorisch standhalten können und diese auch vom



Probe 1

Konsistenz:	flüssig
Farbe:	hellgelb
Geruch:	schwach fruchtig
Geschmack:	schwachessüßliches Aroma aber süß nach Akazienblüte

Akazienhonig ist süßer als andere Honige wegen des schwachen Aromas und hohen Fructosegehalts.



Anfänger wahrgenommen werden können.

Sechs Sorten, Akazien-, Raps-, Linde-, Tannen-, Buchweizen- und Edelkastanienhonig standen zur Verfügung. Dazu noch außer Konkurrenz ein Reklamationshonig, welcher bei mir nicht gekauft aber reklamiert wurde nach dem Motto: „Den habe ich auf dem Markt gekauft, der schmeckt nach gar nichts. Was sagen Sie dazu? Sie können ihn behalten.“

Auch hatten Teilnehmer noch ihre ersten Honige mitgebracht. Gleichfalls ein Vergleichshonig Tanne Schwäbischer Wald

– Schwarzwald stand zur Verfügung. Schwerpunkt sollte auf den Ersteren liegen, denn der Zeitbedarf war bei diesem Neuland nicht einzuschätzen.

Die Veranstaltung fand in unserem Alvarium statt. Ein Lokal mit Bewirtung ist absolut ungeeignet. Die Honige waren nach Intensität ihres Aromas gereiht. Holzspatel für jede Probe standen zur Verfügung. Ein deutlich gekennzeichnetes Gefäß für gebrauchte Spatel ist unabdingbar. Zur Neutralisation der Geschmacksnerven stand Wasser aus dem Hahn zur Verfügung. Obwohl der Mensch in seinem Leben Tausende von Aromen und Geschmäcke gespeichert hat,

Probe 1

- Konsistenz:** flüssig – cremig – fest
- Farbe:** weiß – eher leicht grau – hellgelb – mittleresgelb – kräftiges gelb – bräunlich – braun - dunkelbraun – schwarz
- Geruch:** nach frischer Wäsche – schwach fruchtig – nach Rauch altes Wachs
- Geschmack:** süßlich
leicht süß
fruchtig
schwaches Aroma
nach Akazienblüte
nach Kohl
irgendwie nach Bienenstock

Akazienhonig ist süßer als andere Honige wegen des schwachen Aromas und hohen Fructosegehalts.



führt für den Anfänger das sogenannte Aromarad nicht zum Erfolg. Mittels einer Präsentation wurden den Probanden für jedes Teilgebiet Vorschläge unterbreitet. Dadurch war eingengt, nach welcher Eigenschaft gesucht werden musste.

Zu Beginn war nur das Merkmal der Konsistenz für die Probanden sichtbar. Bei den zu beschreibenden Honigen war das Merkmal flüssig vorgegeben. Die Teilnehmer bemerkten im Laufe der Veranstaltung, dass die Honige ein unterschiedliches Fließverhalten hatten. Bei einem folgenden Kurs wäre die refraktometrische Wassergehaltsmessung zu empfehlen.

Das Farbempfinden der Menschen ist nicht gleich. Die Farbe des Honigs sollte bei Tageslicht bestimmt werden. Es gibt dazu Farbkarten. Je nach Lichteinfall wird sie unterschiedlich wahrgenommen. Die Farbe eines Honigs kann durch Alterung, Erwärmung, Lagerung, Anteil an Tauhonigen variieren. Durch das Schleudern von Honig aus bebrüteten Waben kann Rapshonig nach der Kristallisation einen deutlichen Graustich bekommen.

Ein gutes Beispiel ist die Spannweite des Lindenhonigs, welcher reiner gelber Blütenhonig oder dunkler Tauhonig mit allen Zwischenstufen sein kann. Farbkarten kann man beim Österreichischen Imkerbund bestellen.

Man kann Honig umgangssprachlich riechen oder auch nicht. Unbewusst nimmt man/frau auch menschlichen Geruch auf und sortiert ihn in seiner persönlichen Sympathieskala ein. Bei Lebensmitteln spricht man vom Aroma desselben. Die fünf bis sechs Millionen Riechzellen nehmen die Moleküle eines Geruches auf und vergleichen diesen mit der gespeicherten Geruchserfahrung im Gehirn. Wirken Gerüche lange auf unsere Sinnesorgane ein, wird die Information vom Gehirn abgeschaltet aber nicht vergessen.

Im Riechfeld unserer Nase gibt es mehrere hundert Rezeptortypen, welche auf bestimmte Duftmoleküle ansprechen. Der Rosenduft ist aus 500 verschiedenen Duftmolekülen zusammengesetzt. Ein gesunder Mensch kann mehr als 10.000 verschiedene Duftnoten unterscheiden. Riechen kann man durch Training lernen. Eine Aromabox kann man von der Biolandimkerei Mösl (Email: biolandimkerei@gmail.com) oder gleichfalls vom OIB beziehen.

Probe 3

- Konsistenz:** flüssig – cremig – fest
- Farbe:** weiß – eher leicht grau – hellgelb – mittleresgelb – dunkelgelb-bräunlich – braun
- Geruch:** nach Kirschblüte – nach Kohl – süßlich –mehr nach Flieder kräftig – nach Menthol
- Geschmack:** süßlich
nach Menthol
sehr süß
fruchtig
schwaches Aroma
adstringierend (zusammenziehend)
herb/bitter
nach Lindenblütentee



Probe 3: Lindenblütenhonig

- Konsistenz:** flüssig – cremig – fest
- Farbe:** mittleresgelb – dunkelgelb bräunlich
- Geruch:** kräftig – nach Menthol
- Geschmack:** nach Menthol
sehr süß
adstringierend
herb/bitter
nach Lindenblütentee



Lindenblütenhonig kann nicht nur von der Blüte stammen sondern auch Anteile an Tauhonig haben.





Der süße Geschmack eines Honigs ist stark von der Zuckerzusammensetzung abhängig. Honige mit hohem Fructoseanteil erscheinen süßer und bleiben auch länger flüssig. Im Honig enthaltene Säuren, wie Essigsäure, Oxalsäure, Ameisensäure, Weinsäure wirken gleichfalls geschmacksbildend. Die Rezeptoren für den Geschmack liegen auf der Zunge und im hinteren Rachenraum. Inzwischen ist man der Auffassung, dass zu den vier verschiedenen Geschmacksrezeptoren süß, sauer, salzig, bitter welche jeder aus seiner Schulzeit noch kennt, ein Fünfter hinzugekommen ist. Er wird als umami (für vollmundig, herzhaft, intensiv) bezeichnet. Er reagiert auf die Familie der Glutamaten und ist ein Geschmacksverstärker.

Glutaminsäure in der Nahrungsmittelindustrie, wo diese biotechnisch hergestellt ist, wird als Geschmacksverstärker eingesetzt. Im Honig wurde diese Säure weder natürlich noch als Zusatz nachgewiesen.

Der Ablauf des Tests ging recht zügig. Die Konsistenz der Honige war wegen des Geschmacksvergleiches immer flüssig.

Der helle Akazienhonig wurde als leicht süß bezeichnet. Die fruchtige Note des Geschmacks wurde nicht erkannt. Auch nicht sein Geruch nach Akazienblüte. Eine übermäßige Süße, wie oft in der Literatur beschrieben, konnte auch nicht bestätigt werden.

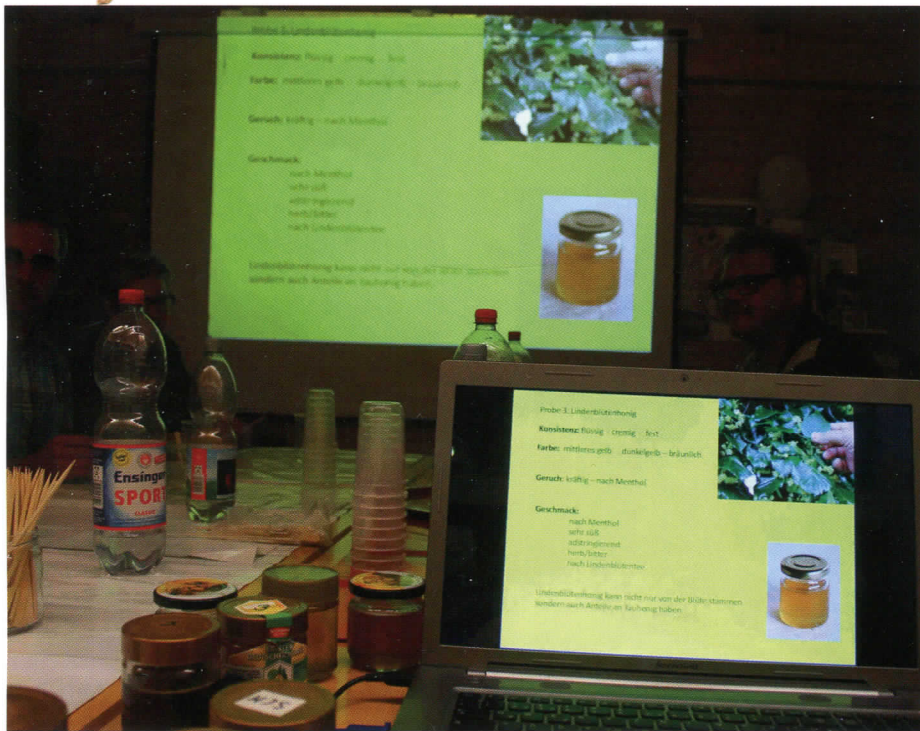
Wer Rapshonig schon verflüssigt hat, kennt den intensiven Kohlgeruch desselben. Er wird durch die Erwärmung intensiviert. Letzteres werden wir bei der Wiederholung berücksichtigen. Doch auch im Honigglas wurde der Kohlgeruch erkannt. Im Geschmack ist er aufgrund seiner angenehmen Süße zurückgetreten. Lange habe ich gerätselt, warum ein Teilnehmer hier und im Weiteren immer auch Bienenwaben roch. Erst später wurde mir klar, in seinem Rücken standen drei Magazine mit Altwaben und diese hatten Einfluss auf seinen jetzt sensibilisierten Geruchssinn. Bei der eigentlichen Verkostung war der Kohlgeschmack stark zurückgetreten.

Der Lindenhonig aus Norddeutschland hatte nicht die helle gelbe Farbe mit dem

leichten Grünstich. Ein Anteil von Blatthonig gab ihm eine kräftige Farbe. Ein Anteil an Tauhonig war zu vermuten. Der Mentholgeruch war gegeben. Der Geschmack wurde mit einer kräftigen Süße bezeichnet. Er unterschied sich deutlich von den vorhergehenden Proben. Lindenhonig ist vom Geschmack her kaum zu verwechseln. Das leicht Adstringierende im Mund-/Rachenraum wurde bei wiederholter Probe erkannt.

Bei der vierten Probe stand der Mercedes der Honige, wie eine Imkerin ihn bei der Landesgartenschau anpries, zum Erproben an. Man konnte ihn sehen, den vermeintlich verloren gegangenen Grünstich des Tannenhonigs aus dem Schwäbischen Walde. Zum Vergleich war ein solcher aus dem Schwarzwald vorhanden. Der volle Geruch wurde als leicht harzig bezeichnet. Auf der Zunge machte sich der kräftige malzige Geschmack deutlich bemerkbar.

Buchweizenhonig ist in Süddeutschland weitestgehend unbekannt. Da ich eine besonderes Verhältnis zu ihm habe, durfte er



nicht fehlen. Wer hat jemals pechschwarzen Honig gesehen. Sein Geruch gilt als legendär. Je nach Ablehnung wird er mit Stall-, Güllefass- oder nassem Hundegeruch verteuftelt.

Eine Teilnehmerin bemerkte dazu: „Highlight war jedoch der „Stallhonig“, der fast schwarz war und „stank“, und den ich unter normalen Umständen nicht probiert hätte. Dann das Verblüffende, dass dieser Honig doch so gut schmeckt!“ Hier liegt der Punkt der Freunde dieses Honigs. Sein

herbwürziger karamelliger Geschmack, welcher die obligatorische Honigsüße vermissen lässt, kann den Konsumenten durchaus begeistern. Man sollte mit seine Vorurteilen vorsichtiger ein. Wurde bei uns vor Jahren noch der Rapshonig als ungenießbar abgelehnt, hat dies ein bekannter brandenburgischer Imker im Kundengespräch mit dem sogenannten Laushonig getan.

Der darauf folgende Edelkastanienhonig aus der Pfalz. Sein Geruch zeigte sich als

herb und kräftig. Der Geschmack war sehr intensiv, erinnerte manchen an Hustensaft, gleichfalls stark stark adstringierend und leicht bitter. Er hat unter Imkern und Kunden Freunde und solche, welche ihn ablehnen. Auch unter den Anwesenden war nicht durchgehend eine Begeisterung zu bemerken.

Der zum Schluss verkostete Reklamationshonig hatte es schwer. Optisch und von der Konsistenz ausgehend, war es ein Rapshonig. Vom Geschmack her wenig süß bis annähernd geschmacklos. Der Abgang machte einen breiten Eindruck. Wie wurde dieser Honig vergewaltigt?

Wir werden unsere Erfahrungen aus diesem Seminar noch weiter entwickeln um auch einen Mischhonig, so wie er von vielen Imkern geerntet wird, kundenfreundlich zu beschreiben. Es darf letztlich nur das ausgesagt werden, das auch für den Honig zutrifft. Zum Schluss möchte ich noch einmal die erwähnte Teilnehmerin zu Wort kommen lassen: „Der Abend war ein Genuss für die Geschmacksnerven und lehrreich dazu“.

Ich fand es toll, dass wir so verschiedene Sorten probieren konnten und anhand der vorgegebenen Merkmale versuchen durften, den Honig einzukreisen. Dabei wurde klar, wie unterschiedlich das Geschmacksempfinden jedes Einzelnen ist. Dass man dabei die verschiedenen Sinne einsetzt, um Aussehen und Farbe, Geruch und Geschmack des Honigs zu sehen, riechen und zu schmecken, war sehr hilfreich. Auch dass Honige aus unterschiedlichen Gegenden (Tannenhonig) so unterschiedlich schmecken können, fand ich überraschend. Highlight war jedoch der „Stallhonig“, der fast schwarz war und „stank“, und den ich unter normalen Umständen nicht probiert hätte. Dann das Verblüffende, dass dieser Honig doch so gut schmeckt!

Rundum ein gelungener Abend!

*Herbert Häbich
Bezirksimkerverein Waiblingen*