

So typisch

Honigsorten erkennen und beschreiben

Wer Sortenhonige einmal bewusst probiert hat, erkennt deren charakteristische Merkmale immer wieder. Nach der ersten Einführung in die Zeremonie der Honigverkostung in der vergangenen Ausgabe stellt Annika Singer, Münchner Stadtimkerin und Initiatorin der Verkostungsseminare von „Honigschlecken“, typische heimische Honigsorten vor.

Erst die Augen, dann die Nase, schließlich die Zunge. In der Januar-Ausgabe haben Sie einen Einblick in die Geheimnisse des Honigverkostens bekommen. Vielleicht hatten Sie inzwischen schon Gelegenheit, einen Versuch zu starten und eigene oder auch andere Honige zu vergleichen und den Geschmack zu schildern? Zugegeben, die Beschreibung von Blütenhonigen ist schon eher die Kür. Es sind eben, wie der Italiener sagt „Mille Fiori“, tausend Blüten, die das ganz typische Bouquet einer Region ausmachen.

Unbeschreiblich?

Diese Vielfalt in Worte zu fassen, ist umso schwieriger, wenn keine eindeutigen Geschmacksnoten herauszuschmecken sind. Oder vielleicht doch? Bei der Deutung der Aromen, die wir Imker im Glas wiederfinden, helfen natürlich die eigenen Beobachtungen: Welche Nahrungsquellen hatten die Bienen in der Umgebung, was hat alles geblüht, gab es Honigtau? Darüber hinaus ist ein geschulter Gaumen in der Lage, sortentypische Merkmale zu erkennen. Dann wird eventuell doch ein Schuss Löwenzahn, Linde oder Klee im Viel-Blütenhonig bemerkbar. Diese Sensibilität erlangt man, indem man ganz bewusst Sortenhonige erschmeckt und die charakteristischen Eigenschaften bewusst für sich abspeichert. Die folgenden sechs Honigprofile heimischer Sorten geben dabei Orientierung. Wir nähern uns dabei von farblich hellen bis dunklen bzw. von besonders süßen bis herberen Honigen an.



Mit etwas Übung lassen sich die verschiedenen Geschmacksnoten von Honigen erkennen und beschreiben.

Rapsblütenhonig

Farbe: weiß bis hellgelb, elfenbeinfarben; perlmuttartig schillernd

Geruch: dezente Süße, schwach, mild

Geschmack: sehr süß, leicht blumig, frisch, fruchtig, warm; kurzer Nachgeschmack

Konsistenz: meist cremig-gerührt, butterweich

Gesamteindruck: mildes Aroma

Löwenzahnblütenhonig

Farbe: flüssig: buttrig-gelb, klar; fest: hellgelb, trüb

Geruch: heutig frisch, streng, ein wenig wie „nasser Hund“

Geschmack: mittel süß; grasig, wenig säuerlich, kaum bitter; deutlicher Nachgeschmack

Konsistenz: kristallisiert schnell und grobkörnig aus; wenn fein gerührt, erfrischender Fondant-Effekt

Gesamteindruck: kräftiges Aroma

Lindenblütenhonig

Farbe: flüssig: gelb, grünlich, klar; fest: hellgelb, beige

Geruch: mittel süß, stechend, minzig-frisch

Geschmack: dezent süß, pflanzlich, leicht bitter, mentholisch;

langer Nachgeschmack, adstringierend (zusammenziehend)

Konsistenz: zunächst dünnflüssig; er kristallisiert weich und feinkörnig aus

Gesamteindruck: intensives, leicht wiedererkennbares Aroma



Raps-, Löwenzahn-, Linden- und Tannenhonig kann jeder am Geschmack unterscheiden (lernen). Aber wie fasst man dies in Worte? Süß sind sie alle ... oder???

Foto: J. Schwenkel



Das Blindverkostungs-Set mit unterschiedlichen Honigsorten ist neben den Seminaren und Vorträgen zur Honig-Degustation eine von vielen Geschenkideen von „Honigschlecken“ – siehe www.honig-schlecken.de

Sonnenblumenhonig

Farbe: flüssig: leuchtend dottergelb;
fest: helles Goldgelb

Geruch: schwach süß, blumig, frisch

Geschmack: leicht säuerlich, frisch fruchtig, pflanzlich; wenig Nachgeschmack

Konsistenz: zunächst dünnflüssig, kristallisiert rasch feinkörnig aus

Gesamteindruck: kräftiges, ausgewogenes Aroma

Heidehonig

Farbe: goldgelb bis dunkelbraun mit Rotton

Geruch: herb, würzig, malzig; karamellig

Geschmack: mittel süß, leicht bitter, holzig, blumig, frisch; lang nachhaltender Geschmack

Konsistenz: cremig, dickflüssig, geleeartig

Gesamteindruck: kräftiges Aroma

Waldhonig

Farbe: von hell- bis tief dunkelbraun

Geruch: würzig, kräftig, malzig

Geschmack: wenig süß, säuerlicher, harzig, malzig, leicht karamellig; anhaltender, adstringierender Nachgeschmack

Konsistenz: flüssig, kristallisiert sehr langsam (je nach Anteil an Blütenhonig)

Gesamteindruck: intensives Aroma

Mit diesen Profilen sind die eindeutigen Merkmale festgehalten. Natürlich ist zu bedenken, wenn man von Sortenhonigen spricht, dass es auch hier eine Bandbreite an Facetten gibt. Abhängig

vom Ursprungsort und der Sortenreinheit, stechen die Charakteristika unterschiedlich intensiv hervor. Wie sehr eine Trachtquelle beim Einholen des Nektars im Vordergrund stand, lässt sich nur mikroskopisch anhand einer Pollenanalyse eindeutig bestimmen. Rein rechtlich darf Honig erst ab einer nachgewiesenen Pollenmenge von mindestens 60 Prozent als Sortenhonig deklariert werden – mit wenigen Abweichungen und eigenen Richtwerten für bestimmte Sorten. Daher ist es für die Prägung des eigenen Geschmacks äußerst interessant, auch Sorten aus verschiedenen Regionen zu vergleichen. Denn der Anteil an Begleittracht aus den Herkunftsgebieten sorgt wiederum für einen ganz eigenen Gesamtgeschmack des einzelnen Honigs. Nach so einem intensiven Training erkennen Sie bestimmte Sorten oder -anteile bei zukünftigen Honigproben sofort heraus.

Blind erkannt

Derart geschult, erlauben Sie sich doch einmal den Spaß einer Blindverkostung aus Ihrer Honigsammlung. Eine unterhaltsame Herausforderung auch gemeinsam mit Imkerkollegen, Freunden und treuen Kunden. Ich biete zum Beispiel kleine Blindverkostungs-Sets als Geschenkidee auch meinen Kunden an: Enthalten sind vier Honigsorten à 30 Gramm und sechs Honigprofile, die es gilt, richtig zu erkennen. Eine hervorragende Möglichkeit, seinen Wissensstand zu testen.

Einen weiteren gesteigerten Aha-Moment gibt es, wenn Sie zum Beispiel ein und denselben Blütenhonig aus Ihrem Sortiment in den unterschiedlichen Konsistenzen flüssig, kristallisiert und cremig gerührt verkosten. Heraus kommen drei gänzlich verschiedene Wahrnehmungen. Dieser Effekt kann nur noch von der Schwierigkeit übertroffen werden, einzelne Nuancen von Honigen von unmittelbar benachbarten Imkern beziehungsweise Bienenvölkern herauszuarbeiten.

Nun liegt es an Ihnen, die Theorie des Verkostens und Erkennens in die Praxis umzusetzen. Viel Erfolg und Freude am Erschmecken und Beschreiben Ihres Honigs! In der nächsten Ausgabe gehe ich noch weiter darauf ein, wie Sie diese Erkenntnisse gezielter im Marketing und Vertrieb einsetzen können.

Annika Singer



Der für eine Honigverkostung stilvolle Rahmen vermittelt die hohe Wertigkeit des Produktes Honig. Fotos: A. Singer