

Die Honig-Lüge

Stand: 17.09.2020 | Lesedauer: 9 Minuten

Von Susanne Donner



Nicht immer wird Honig von fleißigen Bienen in Waben produziert

Quelle: Getty Images/Foodcollection

Er wird in Fabriken gepanscht und dann auf den Markt geschleust: Honig zählt zu den meistgefälschten Lebensmitteln weltweit. Die künstliche Ware ist billig, minderwertig – und schwer zu enttarnen.

Goldbraun oder gelb, flüssig oder streichfest, süßlich oder eher würzig: Die Deutschen lieben Honig in allen Varianten – oder zumindest das, was sie dafür halten. Pro Kopf verzehren sie gut ein Kilogramm im Jahr und damit mehr als die Bewohner aller Nachbarstaaten; morgens auf dem Brot, mittags im Tee (<https://www.welt.de/themen/tee/>) oder zwischendurch als Müsliriegel.

Die hiesige Ernte deckt jedoch nur ein Drittel des Honighungers. Das Gros kommt aus dem Ausland – und mit einem hochwertigen Naturprodukt hat diese Ware mitunter nicht mehr viel zu tun.

Honig zählt zu den am meisten gefälschten Lebensmitteln weltweit. Eine US-Studie listete ihn auf Platz drei nach Olivenöl und Milch; in einem Dokument des EU-Parlaments von 2013 landete er auf Rang sechs der verbreitetsten Fake-Nahrungsmittel.

Gestreckter Honig aus Asien

Laut Schätzungen können etwa 40 Prozent der Importware gefälscht sein. Vor allem aus Asien gelangt minderwertiger, gestreckter Honig auf den Markt – und wird ahnungslosen Verbrauchern als natürliches Erzeugnis angedreht. Wertvolles Aroma, Pollen und antibakteriell wirkende Substanzen des Honigs sind dann nicht enthalten.

Der Handel mit dem süßen Gold ist ein „schmutziges Geschäft“ geworden. So sieht es Walter Haefeker, ehemaliger Präsident des Deutschen Berufsimkerverbandes (<https://berufsimker.de/>). Er und seine Mitstreiter kämpfen gegen Fälscher, die vorgaukeln, dass ihr Erzeugnis gemächlich in Bienenwaben gereift sei. Ein Katz-und-Maus-Spiel: Gepanscht wird mit immer raffinierteren Methoden. Und die Honigbranche rüstet hierzulande auf und geht mit elaborierter Messtechnik gegen Plagiate vor. Verbandsvertreter wie das Institut für Bienenkunde Celle (https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/wir_uber_uns/institute_fachdezernate/institut-fuer-bienenkunde-celle-73995.html) – eine staatliche Überwachungsbehörde immerhin – bekräftigen die Qualität der deutschen Supermarktware.

Im Labor nicht zu erkennen

Eine Reihe von Experten sieht das anders. Sie glauben: Die Fälscher sind den Laboren trotzdem um Längen voraus.

„Sie werden im deutschen Einzelhandel keine oder kaum gefälschte Honige finden“, sagt Walter Haefeker, seit Kurzem im Ruhestand. Das liegt allerdings nicht etwa an der Echtheit der Ware – sondern vielmehr an den Imitaten. Haefeker führt freimütig aus: „Was in unseren Regalen steht, sind die guten Fälschungen, die mit den gängigen Labormethoden nicht auffliegen.“ Die Einzelhändler sicherten sich vorher ab. Schlechte Fälschungen gebe es allenfalls in Pralinen und Müsliriegeln, also dort, „wo Ökotest, Stiftung Warentest, Foodwatch und wie sie alle heißen, gewöhnlich nicht hinschauen“.

Dabei werfen diese Fälschungen nicht nur Fragen nach Lebensmittelsicherheit oder Verbraucherschutz, sondern auch nach der modernen Nahrungsproduktion auf. Bei der Honigherstellung prallen zwei Philosophien aufeinander: die langsame, teure Traditions-Imkerei – und die effiziente Billigmethode aus Fernost. „In ganz Asien entsteht der Honig synthetisch in Fabriken aus Edelstahl, nicht etwa in Waben“, sagt Haefeker. Er pflegt selbst Kontakte zu chinesischen Honigfabrikanten, hat mehrfach Fabriken besucht und fotografiert. Wie

fundamental anders die Produktion dort ist, lässt bereits die Statistik erahnen: Die Zahl der Bienenvölker in China ist viel zu klein für die immensen jährlichen Honigernten. „Da muss kräftig nachgeholfen werden, um auf solch große Erträge zu kommen“, sagt Haefeker.

Wie, das erlebte er bei seinen Besuchen chinesischer Honigfabriken, die dort auch so heißen – nicht etwa „Imkerei“. Die Bienen werden in Lastwagen übers Land gefahren, damit sie möglichst rasch Honigtau und Nektar sammeln. Sobald die Waben gefüllt sind, mitunter nach ein, zwei Tagen, wird die zuckrige Lösung entnommen. Dabei handelt es sich freilich noch lange nicht um Honig; der würde erst in einem wochenlangen Prozess entstehen. Dabei fügen die Bienen Enzyme zu, fächeln Luft über die Waben und senken so den Wassergehalt langsam ab, von mehr als 30 Prozent auf ungefähr 20 Prozent.

Enzyme aus Chemikalienkatalogen – nicht von Bienen

Diese langwierige Reifung des Honigs übernehmen in Asien die Fabriken. Trocknungsmaschinen entziehen der Mischung aus Nektar und Honigtau das Wasser. „Wenn unreifer Honig viel Wasser enthält, setzt sehr schnell die Vergärung ein – es entsteht Met“, erklärt Haefeker. Um diese Umwandlung zu stoppen, müssen die Hefen zerstört werden. Schließlich fügen die Honigfabrikanten jene Enzyme, die gewöhnlich die Bienen einbringen, aus Chemikalienkatalogen künstlich zu. Glucoseoxidase und andere Zutaten sollen so nachträglich den synthetischen Honig vervollständigen.

Um die Gewinnmargen weiter zu erhöhen und die niedrigen Preisangebote der Einkäufer zu erfüllen, fügen einige Betriebe schließlich Zuckersirup zu. „Dieses Strecken von Honig mit Sirupen ist immer noch das größte Problem“, sagt ein deutscher Honigexperte, der nicht namentlich genannt werden möchte. „Die Sirupe werden in riesigen Mengen erzeugt und damit beworben, dass sie von den Überwachungslaboren nicht entdeckt werden können.“ Erst das Verlängern des Honigs mit 20 bis 30 Prozent Sirup senkt den Preis derart, dass die Ware billig gehandelt werden kann.

Bei der asiatischen Honigerzeugung wird der Pollen laut Haefeker im Übrigen oft herausgefiltert. Um echten Honig vorzutäuschen, werde „diese Soße dann mit einem hochwertigen pollenreichen Honig verschnitten, der auf dem Weltmarkt eingekauft wird“, sagt er. „Dann hören wir immer von den Laboren: Der Anteil an Pollen ist auffallend gering.“ In der Tat: Bei einer Überprüfung durch Stiftung Warentest fielen 2019 sechs von 19 Sortenhonigen durch – sie enthielten zu wenig sortentypische Pollen. Auch die anderen überzeugten selten. Sie kamen teils auch aus anderen

Ländern als angegeben. Mitunter wurde dabei die Herkunft aus China oder Süd- oder Mittelamerika verschleiert.

Die meisten Produkte wiesen nicht den sortentypischen Geschmack auf. Etliche Honige enthielten zudem Hydroxymethylfurfural, einen Stoff, der bei der thermischen Zersetzung von Zucker entsteht und darauf hinweist, dass gezielt erhitzt worden ist, um unreifem Honig das Wasser zu entziehen oder Hefen zu zerstören.

Die Fälschungen werden nicht erkannt

Ein erheblicher Teil des chinesischen Honigs wird in die EU und dort vornehmlich nach Großbritannien importiert. Der Honig-Verband betont, nach Deutschland gelange praktisch kein solcher Honig. Glaubt man Haefeker, liegen die Dinge komplizierter. In den Handel kommen Verschnitte verschiedener Honige – und dabei seien allen Händlern und Abfüllern die Kriterien der Labore bekannt. „Wenn chinesischer Honig eingemischt ist, dann oft in der Weise, dass dies nicht nachweisbar ist“, sagt er.

Synthetischer Honig wäre nach EU-Recht eine Fälschung, wenn er denn erkannt würde. Die deutsche Honigverordnung verbietet jeden Eingriff in den Honig nach der Ernte: Nichts darf hinzugefügt oder entnommen werden. Kunsthonig, wie er in Asien gang und gäbe ist, dürfte damit hierzulande nicht verkauft werden.

Wie groß das Problem in Europa dennoch ist, deutet eine Untersuchung von 2000 Honigproben an, deren Ergebnisse 2018 veröffentlicht wurden. Mehr als die Hälfte fiel schon wegen des Geschmacks, der Pollen- oder der Zuckerzusammensetzung durch. Doch selbst unter den 893 scheinbar tadellosen Produkten förderten genauere Analysen noch 14 Prozent mit beigemischtem Sirupen zutage. Honige, die halten, was sie versprechen, waren in diesem Test eher die Ausnahme als die Regel.

In den vergangenen Jahren haben private wie kommerzielle Untersuchungslabore in Deutschland in puncto Qualitätsprüfung daher tüchtig aufgerüstet. Mit der sogenannten Kernresonanzspektrometrie, kurz NMR, können sie in wenigen Minuten eine Art Barcode für jeden Honig gewinnen. Aus dem Strichcode lassen sich beispielsweise Informationen über den Wassergehalt, die Zuckerzusammensetzung und die Menge an Hydroxymethylfurfural gewinnen. An die 200.000 Tests an Honigen führt zum Beispiel das Bremer Untersuchungslabor Intertek jedes Jahr im internationalen Markt durch. Ein lohnender Aufwand, sollte man meinen.

Wettrüsten zwischen Betrügern und Laboren

„Es gibt nur leider ein Wettrüsten zwischen Betrügern und Laboren“, sagt Frank Filodda vom Honig-Verband. „Es wird immer schwieriger, Manipulationen nachzuweisen, weil sie so raffiniert gemacht werden.“ Jede Charge, die der deutsche Einzelhandel beziehe, wird Filodda zufolge in einem Privatlabor gemessen; andere bestätigen diese engmaschige Kontrolle. Haefeker ergänzt jedoch: „Es ist wie beim Doping im Sport. Es werden nur die kleinen Fische erwischt.“

Wenn man große Chargen fälsche, lasse sich damit so viel Geld verdienen, dass man sicherstellen könne, in keinem Labor damit aufzufliegen. Und er bedauert: Die Honigproben würden oft nicht an ein Labor geschickt, um nachzuweisen, dass sie tadellos sind – sondern um zu prüfen, ob die Fälschung so gut ist, dass sie nicht bemerkt wird.

Mit der NMR-Methode ist es zudem nicht verlässlich möglich, „geringe Mengen von Zuckersirup von bis zu 30 Prozent“ aufzudecken. Das erklärt Étienne Bruneau, der sich über den Internationalen Verband der Bienenzüchtervereinigungen Apimondia engagiert und eine Professur der Ökologie an der Katholischen Universität Löwen (<https://www.kuleuven.be/kuleuven/>) in Belgien innehat. Erst kürzlich sei eine ukrainische Fabrik aufgefliegen, die 15.000 Tonnen Sirup nur für das Strecken von Honig jährlich produzierte. „Wir können nicht sicher sein, dass der Sirup schon in Asien zugesetzt wird. Das kann auch in Europa passieren“, sagt Bruneau. Solche Sirupe werden jedenfalls gezielt für die Verlängerung von Honig erzeugt – und sogar damit beworben, dass sie nicht mit der NMR-Methode aufzudecken sind, wie der anonyme deutsche Honigexperte bekräftigt.

Nun rüsten die Labore wieder auf: Seit zwei bis drei Jahren arbeiten sie an einem neuen Verfahren, der hochauflösenden Massenspektrometrie. Diese Technik könnte Substanzen auch in Mengen von einigen Nanogramm je Kilogramm Honig aufspüren. „Immer wenn wir eine neue Überwachungsmethode für Honige erfinden und ausprobieren, finden wir zunächst 40 Prozent verfälschte Ware“, sagt Bruneau. „Dann geht der Anteil nach sechs Monaten auf fünf bis zehn Prozent zurück, wenn die Methode bekannt wird.“ Denn die Panscher-Branche ist bestens informiert – und lässt sich immer neue Tricks einfallen.

Keiner der Experten rechnet deshalb damit, dass synthetischer Honig wieder vom Markt verschwindet. „Wahrscheinlich wird es irgendwann eine andere Bezeichnung dafür geben“, sagt Bruneau. Die Konsumenten werden entscheiden, welcher Honig im Ladenregal überwiegt – und damit, wie viel ihnen das echte Naturprodukt am Ende wert ist. „Die kriminelle Energie liegt

nicht bei den Erzeugern, sondern bei den Einkäufern, die den Preis drücken und drücken“, resümiert Haefeker. „Nur billig eingekaufter Honig lässt sich auch preiswert verkaufen.“

Wer ganz sichergehen und nur natürliche Ware mit ihren kostbaren Bestandteilen einkaufen will, sollte sich im Hofladen oder auf dem Markt in seiner Nähe umsehen. Weder haben lokale Händler das Wissen und technische Gerät noch würde es sich für sie lohnen, ihre paar Liter Ernte im Jahr raffiniert zu panschen. „Besuchen Sie den Imker vor Ort, schauen Sie sich seine Stöcke an“, rät Haefeker. Dann wird der Kauf von echtem Honig sogar zum Erlebnis.

Dieser Text ist aus der WELT AM SONNTAG. Wir liefern sie Ihnen gerne regelmäßig nach Hause. (/wams)

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen: <http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/215895468>