

Honig

Honig

Honig enthält:

Wasser	17,20 %
Fruchtzucker	38,19 %
Traubenzucker	31,28 %
Rohrzucker	1,31 %
Mehrfachzucker	7,31 %
Höhere Zucker	1,50 %

Säuren:	0,57 %
- Aminosäuren	
- Zitronensäure	
- Apfelsäure	
- Ameisensäure	
- Bernsteinsäure	

Proteine:	0,26 %
-----------	--------

Asche:	0,17 %
- Kalium	
- Natrium	
- Kalzium	
- Magnesium	
- Chloride	
- Sulfate	
- Phosphate	

Nebenkomponenten:	2,21 %
- Inhibine	
- Vitamine	
- Hormone	
- Enzyme	

Haushaltszucker enthält:

Rohrzucker	100,00 %
------------	----------

Honig kristallisiert nach einer gewissen Zeit. Dies hat nichts mit Rohrzuckerzusatz zu tun. Der fertige Honig ist praktisch eine übersättigte Lösung, die langsam in festen Zustand übergeht. Je mehr Traubenzucker ein Honig enthält, desto schneller kristallisiert er (Blütenhonig). Ist der Fruchtzuckergehalt höher, dauert dies länger (Waldhonig).

Auskristallisierter Honig kann im Wasserbad (40°C) wieder verflüssigt werden. Der Imker verwendet für größere Gebinde einen Wärmeschrank mit Thermostat.

Gerührter Honig ist kristallisiert und feinstief (streichfähig).

Bei einer kurzfristigen Erhitzung des Honigs (über 40°C) werden wertvolle Enzyme zerstört. Der Honig kann dann nicht mehr als naturbelassen gelten.

Leider ist es in manchen Überseeländern üblich geworden, die Honige auf 70°C bis 75°C zu erhitzen. Dadurch wird die Kistallisationsfähigkeit stark gemindert, oder ganz zerstört. Darauf ist man verfallen, weil ein Großteil der Kunden flüssigen Honig vorzieht. Dieser Honig kann dann lange in Läden und Regalen stehen, ohne zu kristallisieren, ist aber kein vollwertiger Honig mehr.

Daher empfehle ich Ihnen, kaufen Sie feinstief gerührten, naturbelassenen Honig direkt beim Imker an Ihrem Wohnort.

Honig enthält:

Wasser	17,20 %
Fruchtzucker	38,19 %
Traubenzucker	31,28 %
Rohrzucker	1,31 %
Mehrfachzucker	7,31 %
Höhere Zucker	1,50 %

Säuren:	0,57 %
- Aminosäuren	
- Zitronensäure	
- Apfelsäure	
- Ameisensäure	
- Bernsteinsäure	

Proteine:	0,26 %
-----------	--------

Asche:	0,17 %
- Kalium	
- Natrium	
- Kalzium	
- Magnesium	
- Chloride	
- Sulfate	
- Phosphate	

Nebenkomponenten:	2,21 %
- Inhibine	
- Vitamine	
- Hormone	
- Enzyme	

Haushaltszucker enthält:

Rohrzucker	100,00 %
------------	----------

Das Glas, in dem Sie den Honig kaufen ist ein Mehrweghonigglas. Bitte bringen Sie es beim nächsten Honigkauf wieder zum Imker zurück. Falls einmal ein Glas, oder Deckel zerbricht, bringen Sie bitte auch den noch erhaltenen Teil wieder zurück. Beim Imker werden Deckel und Gläser wieder zusammengeführt.

Um das Kristallisieren des Honigs zu vermeiden, kann man frisch geschleuderten Honig im Honigglas in der Gefriertruhe tief gefrieren. Keine Angst, dem Honigglas passiert dabei nichts. Nach dem Auftauen hat man dann flüssigen Honig, der nach einer gewissen Zeit dann natürlich weiter kristallisiert.

Honig kristallisiert nach einer gewissen Zeit. Dies hat nichts mit Rohrzuckerzusatz zu tun. Der fertige Honig ist praktisch eine übersättigte Lösung, die langsam in festen Zustand übergeht. Je mehr Traubenzucker ein Honig enthält, desto schneller kristallisiert er (Blütenhonig). Ist der Fruchtzuckergehalt höher, dauert dies länger (Waldhonig).

Auskristallisierter Honig kann im Wasserbad (40°C) wieder verflüssigt werden. Der Imker verwendet für größere Gebinde einen Wärmeschrank mit Thermostat.

Gerührter Honig ist kristallisiert und feinstief (streichfähig).

Bei einer kurzfristigen Erhitzung des Honigs (über 40°C) werden wertvolle Enzyme zerstört. Der Honig kann dann nicht mehr als naturbelassen gelten.

Leider ist es in manchen Überseeländern üblich geworden, die Honige auf 70°C bis 75°C zu erhitzen. Dadurch wird die Kistallisationsfähigkeit stark gemindert, oder ganz zerstört. Darauf ist man verfallen, weil ein Großteil der Kunden flüssigen Honig vorzieht. Dieser Honig kann dann lange in Läden und Regalen stehen, ohne zu kristallisieren, ist aber kein vollwertiger Honig mehr.

Daher empfehle ich Ihnen, kaufen Sie feinstief gerührten, naturbelassenen Honig direkt beim Imker an Ihrem Wohnort.