

Viele Menschen haben bisher nie erfahren, wie unterschiedlich Honig schmecken kann. Das verwundert nicht, da die meisten Honige im Handel keine sorten-reinen Honige sondern Mischungen sind. Mischt man Honige unterschiedlicher Herkunft so ergibt sich ein sehr moderates Aroma. Ein Teil der Kunden erwartet wahrscheinlich dieses Aroma, da es der „typische“ gewohnte Honiggeschmack ist. Die interessante Vielfalt der Aromen geht bei diesem Verschnitt aber immer verloren.

Bei der sensorischen Bewertung von Honig sitzen Experten zusammen, die sich der feinen Nuancen im Aroma des Honigs bewusst sind. Sie haben Nase und Gaumen darauf trainiert, Honig zu bewerten. Ein Honig muss dabei frei von Fremdgeruch und -geschmack sein. Die Säure darf nicht zu stark den Geschmack prägen. Honig darf keinen Rauch- oder Gärgeschmack besitzen. Letztere wären Hinweis auf Fehler bei der Honigernte und -lagerung.

Wichtig bei der Bewertung ist, dass ein Sortenhonig auch ein sortentypisches Aroma aufweist. Für Laien ist es oft schwer, einen Qualitätshonig von einem minderwertigen Honig zu unterscheiden. Aber mit etwas Übung schmeckt man den Unterschied.

Jedes Jahr bringt die Ernte eine neue Vielfalt von Honigen auf den Tisch. Konsistenz, Geschmack und Aroma variieren für jeden Standort der Region nach Jahrgang und Jahreszeit der Ernte. Ein Teelöffel Honig bringt die Vielfalt der Natur im Umfeld des jeweiligen Bienenstockes. Er spiegelt den vergangenen Frühling und Sommer wieder, unmissverständlich

und ehrlich. Mischhonige - sogenannte Wald- und Wiesenhonige - zählen zu den wahren Gaumenfreuden. Ihre geschmackliche Vielfalt ist das Ergebnis vielfältiger Bienenbesuche.

Mit etwas Grundwissen und Übung ist die sensorische Beurteilung von Honig schnell erlernbar. Neben der Freude an der Geschmacksfindung dienen die Ergebnisse als Orientierung für den Kunden.

Die Sensorische Beurteilung erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- **Aussehen** (Glas, Deckel, Etikette*)
- **Sauberkeit** des Produktes
- **Farbe / Konsistenz**
- **Geruch**
- **Geschmack**
- **Harmonie**

* Alle Honige sind gemäß den geltenden Bestimmungen entsprechend zu etikettieren.

Auf den folgenden Seiten findet Ihr die Honigtafeln zum Honigbewerten.

Ambrosiusfeier

am Sonntag

den 8. Dezember 2013

Beginn: 9:30 Uhr

Pfarre St. Barbara

Im Anschluß treffen wir uns im Klostergasthof Fiecht zum gemeinsamen Mittagessen.

Es sind auch die Imkerfrauen herzlich dazu eingeladen.

Imkerblattl

Bienenzuchtverein Schwaz - Pill - Vomp - Stans



Honigsensorik

Seite 2 - 4

Ambrosiusfeier

Seite 4

Wald-Blüten-Honig



Waldhonig



Blütenhonig



Cremehonig

