



Oö. Landeskorrespondenz
MedienInfo



INFORMATIONEN- UND PRESSEVERANSTALTUNG

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin und Bienenzentrum-OÖ-Schirmherrin

Dr. Matthias Kopetzky
Erwerbsimker der Wiener Bezirksimkerei

Susanne Wimmer
Labor-Leiterin des OÖ Bienenzuchtverbands

Mag.^a Maria Buchmayr
Leiterin JKU-Stabsstelle für Nachhaltigkeit



zum Thema

HONIG AM PRÜFSTAND

Kennzeichnung und Echtheit

am

Donnerstag, 2. Mai 2024

JKU, Uni-Center Linz

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl, Presse LR Langer-Weninger
(+43 732) 77 20-11146, (+43 664) 600 72-111 46, elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Es summt und brummt, wohin man hört. Im Mai nutzen unsere Honigbienen den Überfluss der Natur und sammeln fleißig Pollen und Nektar. Zurück im Bienenstock wird daraus bester heimischer Honig, der schon bald durch die Imkerinnen und Imker geerntet wird und so seinen Weg zu den Konsumentinnen und Konsumenten findet. „Am Weg dahin konkurriert der naturbelasse Honig aus Oberösterreich, aber oft mit Mischhonig oder gar Fake Honig aus dem Ausland. Ob der goldene Genuss im Glas nun wirklich Honig oder Fake ist, das gilt es daher kritisch zu hinterfragen“, so Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Was regionalen Honig auszeichnet und wie man Fake-Honig erkennt, darüber will die Schirmherrin des Bienenzentrums OÖ informieren. Die **Veranstaltung** an der JKU „**Honig am Prüfstand**“ lieferte hierzu wichtige Informationen und Anhaltspunkte für junge Studierende sowie Interessierte aller Altersgruppen.

Mag.^a Maria Buchmayr, Leiterin der JKU Stabsstelle für Nachhaltigkeit betont: *„Wir freuen uns, das Bienenzentrum OÖ heute an der Johannes Kepler Universität Linz begrüßen zu dürfen. Bienen sind entscheidend für beinahe alle Ökosysteme auf unserer Erde, denn sie sorgen für die Bestäubung von Pflanzen und damit für die Diversität und Sicherheit der Nahrungskette. Zudem liefern sie gelbes Gold, den Honig, auf den wir nicht verzichten wollen. Unsere JKU Bienen sind uns wichtig, um Nachhaltigkeit am JKU Campus mit Leben zu erfüllen. Unseren hauseigenen JKU Honig, den es in der Kepler Hall zu erwerben gibt, kann ich sehr empfehlen.“*

Süßer Betrug – Gestreckter Mischhonig aus dem Ausland

Eine Erhebung der EU (From the Hives) hat ergeben, dass knapp die Hälfte der importierten Honige verfälscht also „fake“ sind. Methoden zur Honigverfälschung gibt es viele, besonders beliebt ist aber das Strecken mit billigem Sirup aus Mais, Reis oder Rüben sowie das Strecken mit Wasser und Farbstoffen.

Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger hierzu: **„Es ist nicht alles Gold, was glänzt. Leider gilt das auch beim Honig. Wie neueste Ergebnisse zeigen, dürfte rund die Hälfte aller importierten Honige gepanscht, also mit Zuckersirupen gestreckt sein. Wer diesem Honigbetrug entgehen will, greift zum Qualitätshonig der heimischen Imkerinnen und Imker.“**

„Süßer Betrug“ findet auch gerne im Hinblick auf der Herkunft statt. „Gerade beim Mischhonig, wird gerne gemogelt. Zum einen durch das Vermengen von Honig aus verschiedenen Ländern und zusätzlich durch das Strecken mittels Zuckersirup“, so LRⁱⁿ Langer-Weninger.

In der EU stammt der meiste Fake-Honig aus China oder der Türkei. Aber auch aus der Ukraine, Mexiko und Argentinien wird Honig importiert.

Fake-Honig erkennen

Fake-Honig kommt man nur schwer auf die Spur. „Honigverfälschungen lassen sich mit bloßem Auge nicht erkennen. Noch nicht einmal im Labor sind sie einfach zu entdecken“, schildert LRⁱⁿ Langer-Weninger: „Eine genaue Herkunftsermittlung ist am ehesten mithilfe eines sehr aufwändigen analytischen Verfahrens in spezialisierten Laboren möglich.“

(Mehr dazu auf Seite 5 von Labor-Leiterin des OÖ Bienenzuchtverbands Susanne Wimmer)

Konsumenten sind daher auf die Kennzeichnung am Etikett angewiesen. „Auf die Bezeichnungen *Österreichische Landwirtschaft und Ursprungsland: Österreich kann man sich verlassen!*“, erklärt Langer-Weninger.

Die rot-weiß-rote Fahne sowie die Aufschrift „abgefüllt in Österreich“ führen Konsumentinnen und Konsumenten hingegen oft in die Irre, denn bei derart etikettierten Produkten handelt es sich in der Regel nicht um österreichischen Honig.

Eindeutig aus nicht österreichischer Herkunft stammender Honig:

- Mischung von Honig aus EU-Ländern
- Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern
- Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern

Honig & Imkerei in Österreich

In Österreich werden jährlich rund 9.355 Tonnen Honig als Nahrungsmittel konsumiert. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 1 Kilogramm pro Jahr. Mehr als die Hälfte (56 %) des konsumierten Honigs ist Importware, 44 % werden aus regionaler Produktion gedeckt. Eine Steigerung der Inlandsproduktion wäre problemlos möglich, erfordert aber eine entsprechende Nachfrage. Die Neuregelung der Herkunftskennzeichnung durch die sogenannten „Frühstücks-Richtlinien“ könnte hier einen entscheidenden Schub leisten.

Änderungen in der EU-Honigrichtlinie

Die jüngsten Maßnahmen im Zusammenhang mit der Überarbeitung der europäischen Honigrichtlinie (Teil der EU-Frühstücksrichtlinien) zielt darauf ab, die Transparenz im Honigmarkt zu erhöhen, Verbraucherrechte zu stärken und die Integrität von Honigprodukten zu sichern. Künftig sollen alle Länder angeführt werden müssen, damit Konsumentinnen und Konsumenten sachkundige Kaufentscheidungen treffen können. *„Unsere Veranstaltung wirft ein Schlaglicht auf diese Entwicklungen und diskutiert ihre Auswirkungen auf Produktion, Verbraucherschutz und Gesundheit“*, so LRⁱⁿ und Bienenzentrum-Schirmherrin Michaela Langer-Weninger.

Dr.ⁱⁿ Petra Haslgrübler, Leiterin des Bienenzentrums ergänzt: *„Ziel dieser Veranstaltung ist es, das Bewusstsein für die Qualität des Urproduktes Honig zu schärfen und Informationen über Kennzeichnung, Verfälschung und Echtheit von Honig zu vermitteln. Die Veranstaltung soll ebenfalls dazu beitragen, das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die oberösterreichischen*

Imkerinnen und Imker zu stärken, indem Transparenz und Fachkenntnisse über die Qualitätskontrolle bereitgestellt werden.“

Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger hält abschließend fest: *„Der Griff zum regionalen Honig sorgt für Wertschöpfung, Biodiversität und Umweltschutz. Vor allem ist Honig aus Österreich die beste Wahl fürs Klima. Heimischer Honig kommt im Gegensatz zu Importhonig mit kleinem CO₂-Rucksack daher. Zum Vergleich: Importierter Mischhonig im Glas hat oftmals mehr als 30.000 Kilometer auf dem Buckel. Das will man sich eigentlich nicht auf der Zunge oder am Butterbrot zergehen lassen!“*

SUSANNE WIMMER

Labor-Leiterin des OÖ Bienenzuchtverbands

Nur naturbelassener Honig ist ein Unikat

Honig aus den Regionen Österreichs bedeutet Natur, Regionalität, und Heimat. So vielfältig wie Pflanzen, Landschaft, Boden und Klima, so reichhaltig und vielfältig sind die Honige unserer Regionen.

Jede Honigregion Österreichs bietet diese Vielfalt und garantiert deshalb regionalen Genuss abseits jeder Massenware.

Österreichischer Honig ist geprüfter Honig. Im Labor des OÖ Bienenzuchtverbands werden Honige aus unserer Heimat auf ihre Qualität und Regionalität begutachtet. Naturbelassenheit, Lagerfähigkeit und genaue Herkunft des Honigs werden mit Hilfe der chemisch-physikalischen Analyse, der sensorischen Beurteilung und dem Pollenbild ermittelt.

Warum ist die Naturbelassenheit von Honig von Bedeutung?

Raffinierter Zucker besteht ausschließlich aus Kohlehydraten, er enthält weder Vitamine, Mineralien noch sonstige Begleitstoffe und ist für den Organismus nur eine nackte Kalorie. Ein Kalk-, Mineral- und Vitamin B-Räuber, der den Stoffwechsel des Menschen negativ beeinflusst.

Natürlicher Zucker hingegen, dazu gehört auch Honig, wird nach dem Verzehr sehr schnell in Energie umgewandelt. Glukose (Traubenzucker) wird sofort, Fructose (Fruchtzucker) etwas weniger schnell ins Blut absorbiert, in beiden Fällen sind keine chemischen Umwandlungsprozesse nötig. Honig ist Energielieferant erster Wahl.

Der im naturbelassenen Honig vorliegende Traubenzuckeranteil ist auch für die Kristallisation von Honig verantwortlich. Jeder natürliche Honig kristallisiert früher oder später. Dieser natürliche Prozess ist ein wichtiger Hinweis auf die Qualität des Honigs. Das Ausbleiben der Kristallisation kann ein Hinweis auf eine die Inhaltsstoffe schädigende Wärmebehandlung sein.

Des Weiteren enthält naturbelassener Honig entscheidende Systemstoffe wie Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme, Säuren und Aromastoffe.

Honig mit seinen antibakteriellen Eigenschaften ist eines der ältesten Mittel zur Wundheilung. Er hemmt das Wachstum von Bakterien aufgrund des hohen Zuckergehaltes. Der pH-Wert des Honigs fördert die Bildung von Granulationsgewebe, und Mikroorganismen können nicht mehr überleben. Unterstützt wird dieser Prozess von weiteren antibakteriellen Wirkstoffen des Honigs – wie Wasserstoffperoxid.

Ob in Küche, Kosmetik oder als Haus- und Heilmittel, naturbelassener Honig ist ein Multitalent mit breitem Wirkspektrum.

MATTHIAS KOPETZKY

Erwerbsimker der Wiener Bezirksimkerei

Warum die Angabe "aus EU/Nicht-EU Ländern" nicht ausreicht

In einer Welt, in der Verbraucher zunehmend Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen, ist die Frage nach der Herkunft von Lebensmitteln von entscheidender Bedeutung. Besonders bei Honig, einem Naturprodukt mit vielfältigen auch gesundheitlichen Vorteilen, ist es wichtig, die Ursprünge zu kennen. Doch die Angabe „aus EU/Nicht-EU Ländern“ auf Honigetiketten allein, reicht dafür lange nicht aus, um die Erwartungen der Verbraucher zu erfüllen.

Warum ist es wichtig, als Konsument zu wissen, wo der Honig herkommt?

Erstens trägt die Kenntnis der Herkunft dazu bei, die Qualität und Reinheit des Honigs zu gewährleisten. Die Bedingungen, unter denen Bienen gehalten werden, die Umgebung, in der sie sich befinden und die Pflege der Imkerinnen und Imker haben einen direkten Einfluss auf die Qualität des produzierten Honigs. Verbraucher, die die Herkunft ihres Honigs kennen, können sicher sein, dass er unter den bestmöglichen Bedingungen produziert wurde. Das trifft z.B. besonders auf Österreich mit strengen Kriterien und Vorgaben für den Weg des Honigs von der Wabe ins Glas zu.

Zweitens ermöglicht die Transparenz bezüglich der Herkunft eine bessere Rückverfolgbarkeit und damit eine effektivere Kontrolle von Qualitätsstandards und Sicherheitsvorschriften. Im Falle von Problemen oder Rückrufen können Verbraucher leichter feststellen, ob ihr Honig betroffen ist, wenn sie wissen, aus welcher Region er stammt. Der Umgang mit Pestiziden und anderen schädlichen Stoffen ist in anderen Weltregionen bekanntermaßen deutlich belastender für die Umwelt, was sich auch auf ein Produkt, das direkt dort von den Bienen gesammelt wird, auswirkt. Bienen sind Umwelt-Monitore.

Drittens trägt die Unterstützung lokaler Imkerleute zur nachhaltigen Entwicklung und zum Umweltschutz bei. Durch den Kauf von Honig aus der eigenen Region können Verbraucher lokale Bienenpopulationen unterstützen und gleichzeitig Transportwege und den ökologischen Fußabdruck reduzieren. Denn ein wesentlicher Beitrag der Honigbiene – gemeinsam mit ihren Schwestern, den Wildbienen – ist die Bestäubungsleistung für viele Pflanzen, die einen wesentlichen Teil unserer Ernährung darstellen. Und Bestäubungsleistung kann man nicht importieren.

Die Angabe "aus EU/Nicht-EU Ländern" auf Honigetiketten ist daher nicht nur zu vage, sondern völlig nichtssagend, um die Bedürfnisse

und Erwartungen der Verbraucher im Hinblick auf Herkunft zu erfüllen. Die EU hat nunmehr eine fortschrittliche Herkunftskennzeichnung nach Ländern mit Prozentangaben beschlossen. Es liegt nun am nationalen Gesetzgeber, hier rasch eine Umsetzung dieser am Dienstag beschlossenen Regelung zu gewährleisten. Es ist an der Zeit, dass Verbraucher eine klarere und detailliertere Herkunftsangabe fordern, um fundierte Entscheidungen beim Kauf von Honig treffen zu können.

JOSEF STRUTZ-WINKLER
Geschäftsführer Winklermarkt

125 Jahre Nahversorgung mit Handschlagqualität

In vierter Generation von Josef und Maria Strutz-Winkler geführt, zählt das Traditionsunternehmen Winklermarkt mit 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den drei Standorten Altenberg, Gramastetten und Linz-Auhof zu einem Vorzeigebetrieb in punkto Regionalität, vertrauensvoller Nahversorgung und Partnerschaft mit Handschlagqualität.

Als Genussland-Handelspartner hat er zahlreiche Köstlichkeiten bäuerlicher Familienbetriebe und Genussmanufakturen im Sortiment – selbstverständlich auch Honig aus Oberösterreich.

„Von unseren mehr als 450 Lieferanten stammen über 150 aus Oberösterreich, davon wiederum mehr als die Hälfte aus der nahen Mühlviertler Umgebung“, bilanziert Familie Winkler.

In der Diskussionsrunde von „Honig am Prüfstand“ heben sie dieses Engagement für regionale Produkte und Honig als Ehrensache und betriebliches Erfolgskonzept hervor.