

Bio- oder konventioneller Honig?

Welchen Honig würdest du kaufen?



Honig, der auf den deutschen Markt kommt, wird sorgfältig reguliert, um den deutschen Ernährungsrichtlinien zu entsprechen, sei es konventionell oder Bio.

Honig, der als Bio gekennzeichnet ist, werden zusätzliche Biospezifische Richtlinien implementiert.

ABER

Es ist besser, regionalen Honig zu kaufen!



Es sollte überlegt werden ...

1. Nahrungsgebiet der Honigbiene.
2. Bienenmanagement.
3. Honigmanagement



Regionaler Honig

- Die Imker und ihre Bienen sowie die regionale Vegetation werden unterstützt.
- Regionaler Honig wird nicht erhitzt oder pasteurisiert.
- Nichts wird entfernt, wie Spuren von Pollen.
- Nichts wird wie Aromen oder sogar Zucker hinzugefügt.
- Regionale Imkerei legen Wert auf Qualität.
- Wirkt besser für die Umwelt.

Imkerei und Honig in Deutschland

- Etwa 150.000 ImkerInnen bewirtschaften ca. 942.000 Bienenvölker.
- Sie erzeugen ca. 25.000 Ton. Honig/Jahr und das entspricht etwa 20 % des Verbrauchs in Deutschland.
- 84.000 Ton. Honig werden nach Deutschland eingeführt.
- 962 g Honig pro Kopf werden jährlich in Deutschland verzehrt.



Alvarez-Suarez, J.M. (2017). Bee products – Chemical and biological properties. Switzerland: Springer International Publishing AG.

Publishing AG.

Chen, C. & Chen, S. Y. (1995). Changes in protein components and storage stability of royal jelly under various

conditions. In food Chemistry, 54, 195-200.

Imhoof, M. & Lieckfeld, C. P. (2014). More than Honey: The survival of bees and the future of our world. Vancouver:

Greystone Books, Ltd