

Richtig gelagert, ist Honig fast unbegrenzt haltbar! Unsere Empfehlung ist aber, ihn innerhalb eines Jahres zu verbrauchen, sofern man Wert auf die volle Entfaltung aller in ihm enthaltenen bioaktiven Bestandteile legt. Die Gesundheit fördernden Wirkstoffe eines Honigs bauen sich, trotz idealer Lagerbedingungen, langsam aber beständig ab.

Lagerung und Haltbarkeit

Honig ist eigentlich ein einfach zu lagerndes Naturprodukt. Lagert man ihn richtig, dann ist er im Vergleich zu anderen natürlichen Lebensmittel sehr lange, fast unbegrenzt haltbar.

Seit 2004 ist uns als Imker aber per Gesetz vorgeschrieben, auch auf Honig ein Haltbarkeitsdatum anzubringen. Dieses hat aber recht wenig mit der tatsächlichen Haltbarkeit eines Honigs zu tun. Darum brauchen Sie dieses Haltbarkeitsdatum nicht all zu ernst nehmen. Schon gar nicht sollten Sie den Honig gleich nach Ablauf dieses aufgedruckten Datums entsorgen. Zu beachten ist lediglich, dass sich im Honig, auch wenn er richtig gelagert fast unbegrenzt haltbar ist, sehr wertvolle enthaltene Enzyme beständig abbauen. Legen Sie also wert auf die volle Entfaltung der die Gesundheit fördernden Eigenschaften eines naturbelassenen Honigs, dann sollten sie ihn schon innerhalb eines Jahres aufbrauchen.

Die vier Faktoren Licht, Wärme, Feuchtigkeit sowie intensive Gerüche beeinflussen die Qualität eines Honigs negativ und können die Haltbarkeit dessen stark mindern. Daher empfehlen wir Ihnen, Ihren Honig auf jeden Fall dunkel, kühl, trocken und möglichst geruchsneutral zu lagern.

Licht: Natürliches sowie künstliches Licht schaden dem Honig. Bewahren Sie deshalb Ihren wertvollen Honig immer dunkel auf. Ein Karton, eine Dose oder ein lichtdichter Schrank eignen sich zu diesem Zweck hervorragend. Übrigens wurde früher Honig immer in Tontöpfen aufbewahrt. Das Abfüllen und Verpacken in durchsichtige Gläser und Kunststoffverpackungen mögen verkaufsfördernd sein, aber dem Schutz des Honigs dienen sie in keiner Weise.

Wärme: Honig sollte prinzipiell nie über 40 °C erwärmt werden. Aber auch die Einwirkung einer gleich bleibend niedrigeren Zimmertemperatur von z.B. 30°C reicht schon aus, um einen beschleunigt voranschreitenden Abbau der wertvollen bioaktiven Bestandteile des Honigs zu fördern. Im Idealfall sollte der Honig unter 15 Grad gelagert werden. Bei Honig gilt die Regel: je kühler desto besser - am besten gleich in die Tiefkühltruhe!

Ja Sie haben richtig gelesen: Honig kann auch eingefroren werden! Da Honig keine tierischen noch pflanzlichen Zellen enthält kann er sogar so oft eingefroren und wieder aufgetaut werden wie es einem beliebt. Die Regel: Einmal eingefrorene Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden und dürfen nicht wieder eingefroren werden, gilt somit nicht für Honig.

Erklärung dazu: Tierische und pflanzliche Zellen werden beim Einfrieren durch die entstehenden Eiskristalle innerhalb der Zellen zerstört. Durch die zerlöchernten Zellwände verlieren sie Wasser und Vitamine. Dadurch können sich Bakterien exorbitant schnell vermehren. Das kann bei Honig aufgrund einer fehlenden Zellstruktur nicht passieren zumal er darüber hinaus auch noch antibakteriell Wirkstoffe enthält.

Das Einfrieren beeinflusst den Honig sogar positiv: es konserviert die Frische, das Aroma und stoppt fast gänzlich den Abbau von Enzymen und natürlichem Antibiotika. Im Idealfall sollte man Honig noch 7 - 14 Tage nach dem Auftauen ruhen lassen. In dieser Zeit bildet der Honig seine sortentypische Konsistenz, welche durch das Einfrieren weitgehend unterbunden wurde, vollends aus. Dann ist er am Besten! Durch das Einfrieren bildet der Honig im Vergleich mit nicht eingefrorenem Honig, sogar viel kleinere Kristalle bei der Kristallisierung aus. Der Honig nimmt eine Konsistenz an die mit einem gerührten Honig zu vergleichen wäre, nur ohne die Nachteile des Rührens: Langer Luftkontakt und mit dem Rühren verbundenen Erwärmung, damit der Honig überhaupt gerührt werden kann. Bei nicht gerührtem Honig bildet sich anfänglich auf den Oberflächen, später im ganzen Glas, eine weiße kristalline Abzeichnung, die eine gewisse Ähnlichkeit mit "Eisblumen" hat. Diese sich abzeichnenden Ausblühungen werden auch als "Honigblüte" bezeichnet und sind bei naturbelassenen Honig völlig normal, absolut unbedenklich und kein Zeichen von minderer Qualität. Das Gegenteil ist sogar der Fall! Die sich bildenden Kristalle entstehen durch den im Honig enthaltenen Fruchtzucker der Aufgrund von Feuchtigkeitsmangel kristallisiert. Damit ist die Honigblüte ein eindeutiges Qualitätsmerkmal für einen Honig mit vielen Inhaltsstoffen bei gleichzeitig sehr geringem Wassergehalt!

Nur Honig der nicht ausgereift ist und dadurch zu viel Wasser enthält, oder erhitzt und "tot gerührt" wurde, bildet keine Kristalle mehr aus.

Feuchtigkeit: Honig ist hygroskopisch und darum bestrebt aus der Luft Feuchtigkeit aufzunehmen. Dadurch erhöht sich mit der Zeit der Wassergehalt des Honigs, welcher dann, ab einem bestimmten Wassergehalt (ab 20%), einen Gärungsprozess des Honigs in Gang setzt. Ein Gärungsprozess ist aber zu vermeiden, da dieser die Qualität des Honigs stark mindert. Halten Sie aus diesem Grund das Honiggefäß bitte immer gut LUFTDICHT verschlossen!

Gerüche: Honig nimmt sehr schnell die Geschmacksstoffe aus der Umgebung an. Daher sollten Sie ihn auf jeden Fall geruchsneutral lagern. Ungünstig sind sicher Heizräume und Räume in denn z.B. Heizöl gelagert wird.

Bitte die Gläser zurückgeben!

Richtig gelagert, ist Honig fast unbegrenzt haltbar! Unsere Empfehlung ist aber, ihn innerhalb eines Jahres zu verbrauchen, sofern man Wert auf die volle Entfaltung aller in ihm enthaltenen bioaktiven Bestandteile legt. Die Gesundheit fördernden Wirkstoffe eines Honigs bauen sich, trotz idealer Lagerbedingungen, langsam aber beständig ab.

Lagerung und Haltbarkeit

Honig ist eigentlich ein einfach zu lagerndes Naturprodukt. Lagert man ihn richtig, dann ist er im Vergleich zu anderen natürlichen Lebensmittel sehr lange, fast unbegrenzt haltbar.

Seit 2004 ist uns als Imker aber per Gesetz vorgeschrieben, auch auf Honig ein Haltbarkeitsdatum anzubringen. Dieses hat aber recht wenig mit der tatsächlichen Haltbarkeit eines Honigs zu tun. Darum brauchen Sie dieses Haltbarkeitsdatum nicht all zu ernst nehmen. Schon gar nicht sollten Sie den Honig gleich nach Ablauf dieses aufgedruckten Datums entsorgen. Zu beachten ist lediglich, dass sich im Honig, auch wenn er richtig gelagert fast unbegrenzt haltbar ist, sehr wertvolle enthaltene Enzyme beständig abbauen. Legen Sie also wert auf die volle Entfaltung der die Gesundheit fördernden Eigenschaften eines naturbelassenen Honigs, dann sollten sie ihn schon innerhalb eines Jahres aufbrauchen.

Die vier Faktoren Licht, Wärme, Feuchtigkeit sowie intensive Gerüche beeinflussen die Qualität eines Honigs negativ und können die Haltbarkeit dessen stark mindern. Daher empfehlen wir Ihnen, Ihren Honig auf jeden Fall dunkel, kühl, trocken und möglichst geruchsneutral zu lagern.

Licht: Natürliches sowie künstliches Licht schaden dem Honig. Bewahren Sie deshalb Ihren wertvollen Honig immer dunkel auf. Ein Karton, eine Dose oder ein lichtdichter Schrank eignen sich zu diesem Zweck hervorragend. Übrigens wurde früher Honig immer in Tontöpfen aufbewahrt. Das Abfüllen und Verpacken in durchsichtige Gläser und Kunststoffverpackungen mögen verkaufsfördernd sein, aber dem Schutz des Honigs dienen sie in keiner Weise.

Wärme: Honig sollte prinzipiell nie über 40 °C erwärmt werden. Aber auch die Einwirkung einer gleich bleibend niedrigeren Zimmertemperatur von z.B. 30°C reicht schon aus, um einen beschleunigt voranschreitenden Abbau der wertvollen bioaktiven Bestandteile des Honigs zu fördern. Im Idealfall sollte der Honig unter 15 Grad gelagert werden. Bei Honig gilt die Regel: je kühler desto besser - am besten gleich in die Tiefkühltruhe!

Ja Sie haben richtig gelesen: Honig kann auch eingefroren werden! Da Honig keine tierischen noch pflanzlichen Zellen enthält kann er sogar so oft eingefroren und wieder aufgetaut werden wie es einem beliebt. Die Regel: Einmal eingefrorene Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden und dürfen nicht wieder eingefroren werden, gilt somit nicht für Honig.

Erklärung dazu: Tierische und pflanzliche Zellen werden beim Einfrieren durch die entstehenden Eiskristalle innerhalb der Zellen zerstört. Durch die zerlöchernten Zellwände verlieren sie Wasser und Vitamine. Dadurch können sich Bakterien exorbitant schnell vermehren. Das kann bei Honig aufgrund einer fehlenden Zellstruktur nicht passieren zumal er darüber hinaus auch noch antibakteriell Wirkstoffe enthält.

Das Einfrieren beeinflusst den Honig sogar positiv: es konserviert die Frische, das Aroma und stoppt fast gänzlich den Abbau von Enzymen und natürlichem Antibiotika. Im Idealfall sollte man Honig noch 7 - 14 Tage nach dem Auftauen ruhen lassen. In dieser Zeit bildet der Honig seine sortentypische Konsistenz, welche durch das Einfrieren weitgehend unterbunden wurde, vollends aus. Dann ist er am Besten! Durch das Einfrieren bildet der Honig im Vergleich mit nicht eingefrorenem Honig, sogar viel kleinere Kristalle bei der Kristallisierung aus. Der Honig nimmt eine Konsistenz an die mit einem gerührten Honig zu vergleichen wäre, nur ohne die Nachteile des Rührens: Langer Luftkontakt und mit dem Rühren verbundenen Erwärmung, damit der Honig überhaupt gerührt werden kann. Bei nicht gerührtem Honig bildet sich anfänglich auf den Oberflächen, später im ganzen Glas, eine weiße kristalline Abzeichnung, die eine gewisse Ähnlichkeit mit "Eisblumen" hat. Diese sich abzeichnenden Ausblühungen werden auch als "Honigblüte" bezeichnet und sind bei naturbelassenen Honig völlig normal, absolut unbedenklich und kein Zeichen von minderer Qualität. Das Gegenteil ist sogar der Fall! Die sich bildenden Kristalle entstehen durch den im Honig enthaltenen Fruchtzucker der Aufgrund von Feuchtigkeitsmangel kristallisiert. Damit ist die Honigblüte ein eindeutiges Qualitätsmerkmal für einen Honig mit vielen Inhaltsstoffen bei gleichzeitig sehr geringem Wassergehalt!

Nur Honig der nicht ausgereift ist und dadurch zu viel Wasser enthält, oder erhitzt und "tot gerührt" wurde, bildet keine Kristalle mehr aus.

Feuchtigkeit: Honig ist hygroskopisch und darum bestrebt aus der Luft Feuchtigkeit aufzunehmen. Dadurch erhöht sich mit der Zeit der Wassergehalt des Honigs, welcher dann, ab einem bestimmten Wassergehalt (ab 20%), einen Gärungsprozess des Honigs in Gang setzt. Ein Gärungsprozess ist aber zu vermeiden, da dieser die Qualität des Honigs stark mindert. Halten Sie aus diesem Grund das Honiggefäß bitte immer gut LUFTDICHT verschlossen!

Gerüche: Honig nimmt sehr schnell die Geschmacksstoffe aus der Umgebung an. Daher sollten Sie ihn auf jeden Fall geruchsneutral Lagern. Ungünstig sind sicher Heizräume und Räume in denn z.B. Heizöl gelagert wird.

Bitte die Gläser zurückgeben!