

Für viele gehört der Honig zum Frühstück wie Kaffee und die morgendliche Lektüre der Tageszeitung. Doch wer seinen Honig in einem deutschen Supermarkt kauft, wird mit hoher Wahrscheinlichkeit keinen reinen, echten Nektar von fleißigen Bienen bekommen – sondern eine Fälschung. Von 30 Proben aus dem Lebensmitteleinzelhandel, den der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund mit neuartigen DNA-Laboruntersuchungen überprüfen ließ, fielen 25 durch, weil sie gestreckt waren – meist mit Zuckersirup. Zwei bestanden den Test knapp, nur drei Proben waren rein.

Ein süßer Krimi. Verantwortlich für die Schwemme an Fälschungen sind laut Bernhard Heuvel, Vizepräsident des Imkerbunds, chinesische und indische Firmen, die für den europäischen sowie den Weltmarkt produzieren, das hätten verdeckte Ermittlungen der Imker ergeben. „Aber im Moment zieht sich an der Grenze die Schlinge zu. Ich vermute, die werden versuchen, ihre Produktion nach Europa zu verlagern, damit der Grenzübergang wegfällt“, sagt Heuvel im Gespräch.

Mit herkömmlichen Methoden lassen sich die Fälschungen nicht erkennen – womit die Firmen auch aktiv werben. Der Laborsirup ahmt das Zuckerprofil nach, das normalerweise von den Bienen bei der Umwandlung von Nektar zu Honig entsteht. Nachweisen konnten die Imker den Betrug erst mit einer innovativen Methode zur DNA-Sequenzierung, den die estnische Forschungseinrichtung Celvia entwickelt hat.

Wäre es nicht eigentlich Aufgabe des Einzelhandels, die Qualität des Honigs sicherzustellen, der in den Supermarktregalen steht? „Ja, das sollte eigentlich so sein“, sagt Heuvel. Zwar könne er verstehen, dass bei 17.000 Arti-

Schwindel mit dem Honig

Lebensmittel Von 30 kürzlich untersuchten Proben in Supermarktregalen bestanden nur drei aus reinem Honig, der Rest war mit Zuckersirup gestreckt. Die Berufsimker laufen Sturm. *Von Dominik Guggemos*

Teure Spezialität

Manuka-Honig gilt als teuerster Honig der Welt. Er stammt aus Neuseeland, pro Jahr werden maximal 2000 Tonnen erzeugt. Der aus dem Blütennektar der Pflanze Südseemyrte (Manuka) hergestellte Honig gilt als Naturheil-

mittel. Im Labor konnten antibakterielle Eigenschaften nachgewiesen werden. 500 Gramm kosten zwischen 40 und 100 Euro.

Das lockt Betrüger. Weltweit sind Schätzungen zufolge rund

10.000 Tonnen Manuka-Honig im Umlauf, die fünffache Menge der neuseeländischen Ernte. Die Reformhäuser bringen eine Eigenmarke für Manuka-Honig in ihre Geschäfte. Dieser soll im Labor fälschungssicher überprüft werden.

keln im Sortiment nicht jedes Produkt aufwendig getestet werden könne. „Aber Honig, Olivenöl und Milch sind Hochrisikoprodukte, die am häufigsten gefälscht werden.“

Heuvel versucht laut eigenen Angaben bereits seit August, mit dem Handel ins Gespräch zu kommen. „Aber da wird abgeunken, die Qualitätssicherung sei in Ordnung. Ich erwarte eigentlich schon, dass da eine Reaktion kommt“, sagt Heuvel. Schließlich sei der Lebensmitteleinzelhandel der Inverkehrbringer der Fälschungen. Der Handel verwende die Standardtests für seinen Honig. „Aber wir sehen ja, das bringt nichts.“

In anderen Ländern zeige sich der Handel offener, betont Heuvel, der auch Präsident der europäischen Berufsimker ist. Er habe mit skandinavischen Ketten gesprochen, die sich die DNA-Sequenzierung anschauen und die Methode vielleicht auch selbst übernehmen wollten. „Die sagen: Wir haben die finanziellen Mittel dafür – und die Verantwortung.“

Der Betrug stellt das Geschäftsmodell der Berufsimker vor eine harte Probe. Heuvel weist darauf, dass zwar nur ein Prozent der Imker der Tätigkeit hauptberuflich nachgingen, diese aber 40 Prozent der Bienenvölker besäßen. Fielen diese weg, hätte dies verheerende Folgen für die Natur.

Eine Gefahr für die Gesundheit seien die Fälschungen nicht, betont das zuständige Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf Nachfrage. „Sonst würden die Behörden auch anders reagieren“, sagt ein Sprecher. Heuvel will allerdings zumindest nicht ausschließen, dass die Fälschungen gefährlich sein könnten. „Wir wissen es nicht genau und müssen dem nachgehen, es gibt entsprechende Studien aus Großbritannien“, sagt der Imkerpräsident.

Der synthetische Honig baue das Zuckerprofil des Honigs nach, sagt Heuvel. „Da kann Gentechnik drin sein, auch das wissen wir nicht.“ Sollte dies der Fall sein, müsse der Honig aus den Regalen genommen werden, fordert der Imker.

Regulatorische Hilfe von Seiten der Politik ist zumindest auf dem Weg. Seit Mitte Juni gelten in der EU überarbeitete Vorschriften für Honig. Bei Honigmischungen müssen die Herkunftsländer auf dem Etikett in absteigender Reihenfolge des prozentualen Anteils angegeben werden. Außerdem soll die Kommission innerhalb von vier Jahren europaweit verbindliche Analysemethoden zum Nachweis von Fälschungen einführen.

Herkunftsetikett der EU

Das Bundesernährungsministerium muss die EU-Richtlinie bis spätestens Dezember nächsten Jahres in deutsches Recht umsetzen. Laut einem Ministeriumssprecher soll die Ressortabstimmung dazu im ersten Quartal 2025 beginnen. Für Heuvel ist das Herkunftsetikett der EU ein Schritt von vielen, die noch zu gehen seien. Er ist „fest entschlossen, den gefälschten Honig vom Markt zu fegen“.

Bis dahin raten Verbraucherschützer den Honigfreunden, die auf Nummer sicher gehen wollen, sich echten Nektar aufs Brot zu schmieren, zum direkten Kauf bei deutschen Imkern. Allerdings muss man dafür dann auch tiefer in den Geldbeutel greifen.

„Für 1,99 Euro kann man alleine schon wegen der Produktionskosten keinen echten Honig produzieren, nicht mal in China“, sagt Heuvel. Imker aus seinem Verband hätten sich im Reich der Mitte umgeschaut. Ein Kilogramm Honig vom Imker koste dort umgerechnet 33 Euro. Das entspricht zwei Gläsern. „Also von wegen billiger chinesischer Honig.“