

# Lebensmittel

## Bienenhonig

### Honig ist nicht gleich Honig

Grundsätzlich werden zwischen *Blütenhonig* und *Honigtau* unterschieden.

Blütenhonig wird aus dem Blütennektar von Pflanzen gewonnen. Er ist eher von heller bis bräunlicher Farbe und hat einen süssen, hocharomatischen Geruch (je nach Blüte).

Stammt der Honig überwiegend aus einer bestimmten Blütensorte, bezeichnet man ihn als sortenrein (Sortenhonig) und er darf nach der jeweiligen Blüte benannt werden.

Honigtau wird von Bienen erzeugt, welche die zuckerhaltigen Ausscheidungen von Pflanzenläusen, den Honigtau, sammeln. Diese Honige sind dunkel und meist flüssig und haben ein eher malziges, herbes Aroma.



### Typische Schweizer Honigsorten

#### Akazienhonig (Sortenhonig)

Wird überwiegend aus dem Nektar der Scheinakazie (Robinie) gewonnen. Dieser helle, flüssige Honig ist mild im Geschmack. Er vermischt sich sehr gut mit Getränken und Joghurt und eignet sich besonders zum Süssen von Speisen.

#### Lindenhonig (Sortenhonig)

Honig aus Nektar und Honigtau der Linde

#### Lindenblütenhonig (Sortenhonig)

Stammt aus dem Nektar der Lindenblüten

#### Kastanienhonig (Sortenhonig)

Edelkastanien sind in der Schweiz vor allem in Tessin zu finden. Kastanienhonig hat meist einen hohen Anteil an Honigtau und ist bernsteinfarben bis dunkelbraun.

#### Tannenhonig (Honigtau)

Stammt von der Weiss- und Rottanne. Er ist sehr dunkel und hat ein intensives, kräftig-herbes, würziges Aroma.

