

Wie lange ist Honig haltbar?

Generell ist Honig über Jahre hinweg haltbar. Auf Grund der des geringen Wassergehaltes, der hohen Zuckerkonzentration und der im Honig enthaltenen antiseptischen Wirkstoffe finden Schimmelpilze oder Fäulnisbakterien keinen Nährboden. Allerdings wird sich die Konsistenz des Honigs ändern und bei falscher Lagerung kann auch Honig verderben. Das auf dem Honigglas angegebene „Mindesthaltbarkeitsdatum“ entspringt einer EU-Verordnung und besagt, bis wann der Hersteller die Qualität des Produktes – bei vorschriftsmäßiger Lagerung – garantiert. Diese Garantie bezieht sich auf Aussehen, Konsistenz und Geschmack des Honigs - hat also mit der tatsächlichen Haltbarkeit nichts zu tun.

Honig gibt es flüssig (Waldhonig, Robinienhonig – im Handel auch als Akazienhonig bezeichnet) oder fest bzw. cremig gerührt (Blütenhonig, Rapshonig). Abhängig ist das vom Verhältnis der verschiedenen Zuckersorten, die im Honig enthalten sind. Bei langer Lagerung wird auch der flüssige Honig auskristallisieren bzw. der feste Honig eine flüssige Schicht ausbilden. Das gilt für den Naturbelassenen Deutschen Bienenhonig der streng nach Honigverordnung hergestellt wird. Industriell abgefüllter Honig wird in der Regel erhitzt und gefiltert, dieser Honig bleibt ewig flüssig. In diesem Honig fehlen sämtliche Feststoffe wie Wachs- oder Pollenpartikel, an denen Zucker kristallisieren kann. Leider fehlt es damit auch an Geschmack (Aromen) und wertvollen Inhaltsstoffen (Enzyme, antiseptische Wirkstoffe).

Zurück zum echten Deutschen Bienenhonig. Falls der Honig festgeworden ist oder zwei deutliche Schichten ausgebildet hat – man spricht von Phasentrennung – lässt sich das schnell und einfach beheben. Leichtes Erwärmen (nicht über 40° C !) und kräftiges Umrühren hilft und der Honig ist wieder einwandfrei.

Anders verhält sich es mit Honig der in Gärung gerät. Grundsätzlich ist Gärung nichts Schädliches, sie begegnet uns tagtäglich in Form von Sauerteig im Brot, Sauerkraut, alkoholischen Getränken, Molkereiprodukten.... Bei Honig ist sie aber nicht gewollt (außer beim Honigwein), weil sie den Geschmack verändert und Schaumbildung den Honig unansehnlich macht. Trotzdem kann der Honig verzehrt werden, die Schaumschicht kann abgeschöpft oder untergerührt werden. Nicht zu verwechseln ist diese Schaumschicht, die wie geschlagenes Eiweiß aussieht, mit ein paar Bläschen auf der Oberfläche, die vom Abfüllen herrühren.

Normalerweise kann Honig, der nach Honigverordnung mit einem Wassergehalt von unter 20% Wassergehalt geerntet wird, nicht gären. Die Hefen, die sich überall in unserer Welt befinden, können sich in dieser Umgebung nicht vermehren – die Gärung kommt nicht in Gang. Honig ist hygroskopisch, kann also Wasser aus der Umgebungsluft aufnehmen. Dadurch kann es allerdings passieren, dass vor allem der Honig der oberen Schicht einen Wassergehalt erreicht, der eine Gärung doch ermöglicht. Leider auch bei geschlossenen Deckeln, denn die Dichtlippen der weichen Plastikdeckel der Honiggläser geben bei längerer Lagerung etwas nach und ein Luftaustausch zwischen Glas und Umgebungsluft ist möglich. Besonders ungünstig ist es, wenn die Umgebungsluft dann noch feuchte Kellerluft ist! Entgegenwirken kann man diesem Prozess, indem man die Honiggläser kühl und trocken lagert und die Deckel ab und zu mal nachdreht. Wenn sie das beachten, wird ihr Honig auch über einen langen Zeitraum seine Qualität behalten.