



HONIG

Köstliche Vielfalt – natürlicher Genuss





Pure Geschmackssache

Honig ist eines der gesündesten Naturprodukte –
und für echte Genießer eines der köstlichsten.
Doch wussten Sie schon, wie vielfältig Honig ist?
Im Geschmack ebenso wie in der Herstellung?

**Im reichhaltigen Sortiment der hochwertigen
EDEN Honige findet jeder etwas für seinen Geschmack.**
Vielleicht haben Sie schon Ihren Lieblingshonig
gefunden, vielleicht möchten Sie aber auch gern etwas
Abwechslung oder mal etwas Neues entdecken.

**Am besten, Sie probieren unsere köstlichen EDEN
Honige einfach aus.** Eine kleine Hilfe für Ihre
Auswahl finden Sie hier.



WELCHER HONIG-TYP SIND SIE?

Sie mögen es am liebsten süß und mild?

Achten Sie auf die Bezeichnungen „mild“ oder „lieblich“, wie z. B. bei EDEN Blütengold. Diese Honige zeichnen sich durch ein volles, aber dennoch zurückhaltendes Aroma aus.

Für Sie muss Honig voll aromatisch und fruchtig schmecken?

EDEN Honige wie z. B. EDEN Auslese bieten Ihnen ein fruchtiges bzw. blumiges Aroma bei mildem Geschmack.



Sie schätzen kräftige, ausgeprägte Aromen?

Sie werden von den dunklen EDEN Honigen mit kräftiger Geschmacksintensität und würzigen bis herben Aromen begeistert sein.

Sie suchen einen eher neutralen Honig mit sehr milder Note?

EDEN Akazie ist leuchtend hell und besonders lieblich und eignet sich aufgrund seines zurückhaltenden Aromas auch hervorragend zum Kochen und Backen.



Sie lieben es, wenn Honig wie flüssiges Gold strahlt?

Dann werden Sie sich für eine der klaren, flüssigen Blütenhonige entscheiden. Hier bietet EDEN eine große Vielfalt von lieblich bis würzig.

Es stört Sie, wenn Ihnen der Honig vom Brötchen tropft?

Kein Problem, auch bei den cremigen, streichzarten Honigen gibt es viele Geschmacksvarietäten. Und Sie können Ihren Honig ein wenig dicker aufstreichen!



EDEN wünscht Ihnen guten Appetit und viel Spaß beim Testen

der köstlichen EDEN Honige. Damit Sie die Honige noch bewusster genießen können und weil Sie sicher wissen möchten, wie denn der Honig eigentlich von der Blüte ins Glas kommt, woran man qualitativ guten Honig erkennt und wie die einzelnen EDEN Honige genau schmecken, laden wir Sie auf den folgenden Seiten ein – zur wohl „süßesten“ Geschichte der Natur!

HONIG – DAS

Ein Lebensmittel mit Tradition

Schon um 3.000 v. Chr. zeigten Reliefs aus **ägyptischen Pharaonengräbern** Imker mit ihren Bienenvölkern. Auch fand man in den Pharaonengräbern Honig als Grabbeigabe. Übrigens war dieser Honig immer noch genießbar, als man die Gräber nach über 4.000 Jahren öffnete!



Bei den alten Römern wurden dann die vielseitigen positiven Eigenschaften von Honig erkannt.

Und in **Nordeuropa bei den Germanen** war das Sammeln des Honigs wilder Bienen – neben der Hausbienenzucht in Körben – lange Zeit ein wichtiger Erwerbszweig. Die sogenannte Zeidlerei war vor allem in den waldreichen Gebieten Süddeutschlands verbreitet, während sich in den waldarmen Landschaften Norddeutschlands, vor allem in der Lüneburger Heide, die Korb-bienenzucht, wie wir sie heute kennen, entwickelte.



FLÜSSIGE GOLD

Unverzichtbar für die moderne Ernährung

Lange Zeit war Honig die einzige bekannte Süße in Europa. Erst mit der Kolonialisierung begann die Verbreitung des Rohrzuckers.

Mit der industriellen Gewinnung von Rübenzucker Anfang des **19. Jahrhunderts** setzte sich mehr und mehr der Zucker als Süßungsmittel durch und Honig spielte eine immer unwichtigere Rolle in der Ernährung.

Erst **Anfang des 20. Jahrhunderts** engagierte man sich wieder gezielt für die Naturbelassenheit unserer Nahrungsmittel. Die Reformbewegung betonte schon zu dieser Zeit die Wichtigkeit des Honigs in unserer Ernährung.

Heute haben viele Menschen erkannt, wie wichtig eine gesunde Ernährung ist – und welche wichtige Rolle dabei der Honig mit seinen zahlreichen Wert- und Wirkstoffen spielt.

Zu den wertvollen Wert- und Wirkstoffen des Honigs gehören u. a.:

- ✓ Frucht- und Traubenzucker
- ✓ wichtige Enzyme
- ✓ Mineralstoffe
- ✓ Spurenelemente
- ✓ sekundäre Pflanzenstoffe wie die Flavonoide



BIENENFLEISSIG

Findige Leckermäulchen

Bienen haben einen **ausgezeichneten Wahrnehmungsapparat** zur Orientierung innerhalb und außerhalb des Bienenstocks und zum Finden ihrer Nahrungsquellen. Beim Sehen orientieren sie sich vor allem an hellen, bunten, kontrastreichen Objekten. Sie riechen mit den Sinneszellen der Fühler, wobei sie besonders von blumigen und süßen Düften angezogen werden. Aber erst wenn auch ihr Rüssel den Reiz „süß“ schmeckt, ist die Futterquelle entdeckt.



Wahre Kommunikationskünstler

Nun fliegen die Bienen zum Stock und teilen den anderen Bienen den Ort, die Richtung, die Entfernung und die Futtersorte mit. Dazu nutzen sie „**Verständigungstänze**“. Futterquellen in der Nähe werden mit einem „**Rundtanz**“, bei dem sich die Biene im Kreis dreht, kommuniziert. Weiter entfernte Futterquellen zeigt der „**Schwänzeltanz**“ mit einem Auf- und Abbewegen des Hinterleibs an. Dabei läuft die Biene eine Acht. Je langsamer sie läuft, desto anstrengender war der Rückflug, desto weiter entfernt liegt die Nahrungsquelle.



Natürliche Qualitätskontrolle

Schon der Bienenstaat ist daran interessiert, sein Nahrungsangebot – also den Honig – zu optimieren. Bringt eine Sammlerbiene etwas sehr Gutes mit in den Stock, wird es ihr sofort von den Stockbienen abgenommen. Ist die Qualität dagegen schlechter, zeigen die Stockbienen nur wenig Interesse an der gesammelten Nahrung. Dieses „**soziale Signal**“ der Stockbienen hemmt die Tanzlust der Sammlerbiene. Sie achtet nun stattdessen auf den Tanz anderer Sammlerbienen, um ihnen anschließend zu einer ergiebigeren Quelle zu folgen.

GESAMMELT

Vielfältig gewonnen

Nicht nur im Geschmack, auch im Rohstoff und in der Herkunft unterscheiden sich die Honige.

Pflanzlicher Nektar oder wertvoller Honigtau

Ein **Ausgangsstoff für Honige ist der Blütennektar** – ein zuckerhaltiger Saft, den die Pflanze in besonderen Blütendrüsen produziert. Nektar besteht aus verschiedenen Zuckern und Aromastoffen, Mineralstoffen, Enzymen und Wasser. Die Zusammensetzung unterscheidet sich je nach Pflanze, Boden- und Klimaverhältnissen und sogar nach der Tageszeit. Für andere Honige, etwa alle Waldhonige, sammeln die Bienen **Honigtau, einen zuckerhaltigen Saft aus den Siebröhren der Bäume** und Pflanzen oder ein auf Pflanzen befindliches Sekret von Insekten.

Feine Trachtenhonige

Bei Trachtenhonigen fliegen die Bienen überwiegend **eine Pflanzenart** an, um den Blütennektar oder Honigtau zu sammeln. Typische Trachtenhonige sind Rapshonig oder Tannenhonig.

Edle Mischhonige

Für Mischhonige werden **verschiedene Honige komponiert**, um einen bestimmten, immer gleich bleibenden Geschmack zu erzielen. **Die Entwicklung der Rezepturen hierfür ist eine ganz besondere Kunst.**



DIE KUNST DES

Die Teamarbeit der Bienen

Im Stock wird der Nektar oder Honigtau mit Enzymen angereichert, die den Zuckerrohstoff später zu Honig reifen lassen. Durch die warmen Temperaturen im Bienenstock und das heftige Flügelschlagen der Bienen wird dem Rohhonig das Wasser entzogen. Bei einem Wasseranteil von nur noch ca. 20% ist der Honig reif und lange haltbar. Nun verschließen die Bienen die Waben mit einem dünnen Wachsdeckel.



Königin mit Arbeiterbienen

Die Sorgfalt des Imkers

Der Imker nimmt die Waben aus den Stöcken und „entdeckelt“ sie. Um aus den nun offenen Waben den Honig zu gewinnen, werden sie in einer Honigzentrifuge geschleudert. Geschieht dies bei Raumtemperatur, ist der Honig „kaltgeschleudert“. Ein wichtiger Qualitätshinweis, der auf Honigetiketten – auch auf den EDEN Gläsern – zu lesen ist. Ein Erhitzen der Waben und damit ein Verflüssigen des Honigs würde zwar die Ausbeute vergrößern, aber die wertvollen, hitzeempfindlichen Enzyme zerstören. Nach dem Schleudern wird der Honig gesiebt und geklärt.



Honigzentrifuge

HONIGMACHENS

Gütezeichen der Natur

Honig ist ein reines Naturprodukt und kann daher Abweichungen in Aussehen oder Konsistenz zeigen. Dies ist fast immer ein Zeichen von Qualität und nicht – wie manchmal irrtümlich angenommen – von minderwertiger Ware oder langer Lagerung.

Flüssig oder cremig

Direkt aus der Wabe entnommen, ist jeder Honig flüssig. Erst **durch das Rühren des Honigs** und aufgrund der spezifischen Zucker- und Wasseranteile in den unterschiedlichen Trachtensorten **entstehen cremige Honige wie Raps- oder Lavendelhonig.**

Kandierter Honig

Je nach Sorte besteht Honig aus unterschiedlichen Anteilen von Frucht- und Traubenzucker sowie trachten- bzw. sortenspezifischem Zucker wie Malzzucker. **Flüssige Honige kristallisieren nach einiger Zeit.** Man bezeichnet diesen völlig natürlichen Vorgang als Kandieren. Je **mehr Traubenzucker** ein Honig enthält, **desto schneller kandiert er.** Honige mit einem hohen Anteil an Frucht- oder Malzzucker, wie Akazienhonig, bleiben dagegen sehr lange flüssig. Neben den Zuckeranteilen spielt auch der Restwassergehalt des Honigs eine wichtige Rolle beim Kandieren.

Mutterlauge

Auf der Oberfläche eines cremigen Honigs kann sich eine bernsteinfarbene Flüssigkeit absetzen. Diese nennt man „Mutterlauge“. Sie entsteht, wenn sich aufgrund vorhandener Enzyme der Fruchtzucker vom Honig trennt und auf der Oberfläche ablagert. Dies ist ein Indiz für das Vorhandensein wichtiger Enzyme und damit für eine schonende Behandlung des Honigs.

Qualität vor Herkunft

Aufgrund des hohen Honigverbrauchs der Deutschen kann nur ein Teil des Bedarfs aus den heimischen Honigernten gedeckt werden. Um eine optimale Rohware zu sichern, wird der übrige Honig aus den klima- und vegetationsbegünstigten Regionen der Erde importiert. Honige aus den Mittelmeerstaaten sowie den lateinamerikanischen Ländern, vor allem aus Mexiko und Argentinien, gehören zu den besten der Welt.

Strenge EDEN Richtlinien

Sowohl Importhonige als auch Honige aus heimischen Ernten unterliegen in Deutschland bestimmten Kontrollrichtlinien. **Wir bei EDEN haben uns zu strengeren Normen verpflichtet**, die weit über die vom Gesetzgeber geforderten Bestimmungen in der Honig-Verordnung und in den Honig-Leitsätzen hinausgehen.

Ständige Qualitätskontrollen

Um die **hohe Qualität der EDEN Honige sicherzustellen**, werden die Imkereien und die Herkunft der EDEN Honige nach strikten Kriterien geprüft und die Rohware bereits vor der Verarbeitung kontrolliert: Sorte und Naturbelassenheit werden sensorisch durch Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz sowie eine mikroskopische Pollenanalyse bestimmt. Eine umfassende Laboruntersuchung schließt im Honig Rückstände wie Pestizide und Antibiotika aus.



QUALITÄTSSACHE

HMF-Wert & Enzymaktivität

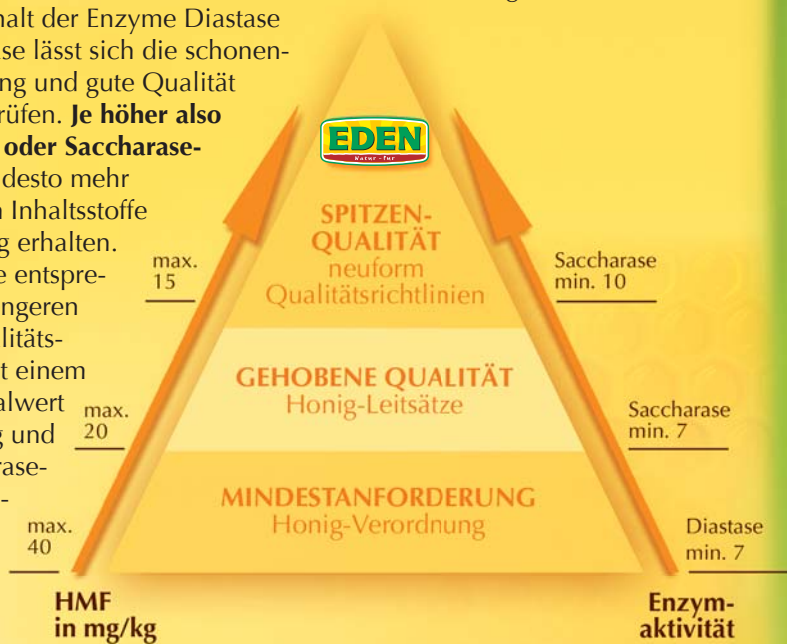
Die Qualität von Honig wird in erster Linie durch eine möglichst geringe Einwirkung von Wärme bestimmt. EDEN verarbeitet seine Honige mit einem besonders schonenden Verfahren, das ihn so natürlich wie möglich lässt.

Anhand des sog. Hydroxymethylfurfural-Werts (HMF) kann gezeigt werden, wie stark der jeweilige Honig erwärmt wurde. **Ein niedriger HMF-Wert** ist deshalb ein Indikator für die hohe Güte des Honigs.

Auch am Gehalt der Enzyme Diastase und Saccharase lässt sich die schonende Verarbeitung und gute Qualität des Honigs prüfen. **Je höher also die Diastase- oder Saccharase-Kennzahl** ist, desto mehr

der wichtigen Inhaltsstoffe sind im Honig erhalten.

EDEN Honige entsprechen den strengeren neuform Qualitätsrichtlinien mit einem HMF-Maximalwert von 15 mg/kg und einer Saccharase-Zahl von mindestens 10.



Erfüllt ein Honig mindestens die Kennzahlen für gehobene Qualität, darf er als „kaltgeschleudert“, „wabenrein“ und „fermentreich“ deklariert werden. Achten Sie deshalb beim Einkauf auf diese Qualitätsangaben auf dem Glas! Ausnahmen sind spezielle Trachtenhonige, etwa Orangenblüten- oder Akazienhonig, die bei gleicher Güte und gleicher schonender Behandlung von Natur aus fermentschwach sind. Für diese Sorten gelten spezielle Regelungen.

EDEN HONIGE – SO

EDEN ist seit vielen Jahrzehnten Spezialist für naturbelassene, hochwertige Honige in zahlreichen Sorten.

Die **erstklassige Qualität** und die köstliche Vielfalt der EDEN Blüten- oder Honigtau-Honige überzeugen auch die anspruchsvollsten Honiggenießer. Jede Sorte für sich ist ein Erlebnis und immer wieder Grund, weiter zu probieren und neue Aromen zu entdecken.



EDEN Auslese

Feincremig – Kräftig – Blumig

Auslese-Honig ist eine gelungene Komposition feinsten fermentreicher Honig-Spitzenqualitäten, überwiegend aus dem Hochland Mexikos und Europa. Die cremige, feinkristalline Konsistenz, die zartgelbe Farbe und sein abgerundeter Geschmack begeistern jeden Honigliebhaber. Auslese gibt es auch im 1-kg-Glas.



EDEN Blütengold

Zartfließend – Mild – Blumig

Die besondere Mischung ausgesuchter Blütenhonige verleiht diesem Honig seine mild-aromatische Geschmacksnote. Sommerliche Blütenstrahlen aus Südeuropa, Mittel- und Südamerika machen ihn zu einem hochwertigen Genuss. Für besonders große Honigliebhaber bieten wir Blütengold im 2,5-kg-Eimer an.



EDEN Akazie-Linde

Zartfließend – Mild – Aromatisch

Das liebeliche Aroma des Akazienhonigs rundet den kräftigen Geschmack des Lindenhonigs in dieser Honigmischung fein ab. Eine Spezialität für Kenner, aus dem sonnenreichen Südosteuropa.



EDEN Akazie

Zartfließend – Fein – Lieblich

Akazienhonig ist eine Spezialität, die überwiegend aus Südosteuropa kommt. Der Honig ist wasserhell bis hellgelb, das Aroma lieblich. Aufgrund seines hohen natürlichen Fruchtzuckergehalts kristallisiert er sehr langsam. Akazienhonig ist auch im 1-kg-Vorteilsglas erhältlich.

VIelfältig wie die Natur



EDEN Orangenblüten

Zartfließend – Mild – Fruchtig

Vorwiegend aus den sonnigen Regionen Mexikos und Brasiliens stammt dieser bernsteinfarbene Honiggenuss. Orangenblütenhonig zeichnet sich durch ein mildes, fruchtiges Aroma aus.



EDEN Französischer Lavendel

Feincremig – Mild – Blumig

Sein liebliches Aroma erinnert an duftende Lavendelfelder sonnenreicher Regionen in Frankreich. Sein einzigartig zarter Geschmack wird durch die feincremige Konsistenz unterstrichen.



EDEN Raps

Feincremig – Mild – Aromatisch

Unser deutscher Raps-honig hat eine weißgelbe Farbe und kristallisiert aufgrund seines hohen Traubenzuckergehalts außerordentlich schnell. Sein liebliches und mildes Aroma wird von vielen Honigfreunden geschätzt.



EDEN Sonnenblumen

Feincremig – Mild – Blumig

Der leuchtend gelbe Sonnenblumenhonig stammt aus den sonnigen Regionen Südeuropas. Sein ausdrucksvoller, mild-aromatischer Geschmack macht ihn zu einem der beliebtesten Honige.



EDEN Eukalyptus

Zartfließend – Kräftig – Würzig

EDEN Eukalyptushonig stammt überwiegend aus den Eukalyptushainen Australiens. Er weist eine kräftig-würzige Note auf. Die Farbe dieser Spezialität ist bernsteingelb bis dunkel.

EDEN HONIGE – SO



EDEN Heide

Streichart – Kräftig – Würzig

Der Heidehonig stammt von den Heideflächen in Frankreich, Spanien und England. Typisch ist seine rötliche Farbe, seine geleeartige Konsistenz und sein unvergleichliches Aroma.



EDEN Tanne

Zartfließend – Kräftig – Würzig

Die Farbe des Tannenhonigs ist grünlich und sehr dunkel, Geschmack und Aroma sind ausgesprochen würzig. EDEN Tannenhonig kommt vorwiegend aus den unberührten Naturlandschaften Europas.



EDEN Thymian

Zartfließend – Kräftig – Würzig

EDEN Thymianhonig ist eine zartfließende Köstlichkeit, die von herb duftenden Thymianpflanzen aus Neuseeland gewonnen wird. Sie verleihen ihr ein ausgeprägtes Kräuteraroma und einen kräftig-würzigen Geschmack.

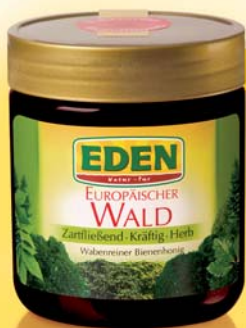


EDEN Linde

Zartfließend – Kräftig – Herb

Lindenhonig hat eine gelbliche Farbe mit einem leichten Grüstich. Der Geruch ist sehr kräftig und der herbe Geschmack unverwechselbar und charakteristisch. EDEN Lindenhonig stammt vorwiegend aus Südosteuropa.

VIelfältig wie die Natur



EDEN Europäischer Wald

Zartfließend – Kräftig – Herb

Waldhonig zählt zu den bekanntesten Honigtau-Honigen. Er ist deutlich dunkler als ein Blütenhonig und hat einen malzigen Geschmack. EDEN Waldhonige kommen aus den hochgelegenen Wäldern Südeuropas.



EDEN Familienhonig feincremig

Feincremig – Kräftig – Blumig

EDEN Familienhonig zartfließend

Zartfließend – Kräftig – Blumig

EDEN Familienhonige sind besondere Mischungen aus aromatischen, südamerikanischen Blütentrachten. Beide sind ein hochwertiger Genuss für die ganze Familie aus dem wunderbaren Blütenreichtum sommerlicher Natur. Den Familienhonig gibt es als feincremigen und als zartfließenden Honiggenuss im 1-kg-Genießerglas.





Art.-Nr. 5333

www.eden.de

EDEN Reform GmbH · D-87751 Heimertingen