

# *Imkerei Ullmann*

## *Honigsorten-Beschreibung*

( 2 Seiten )

### ***Kastanienhonig (Blüten-/Honigtauhonig von *Castanea sativa*)***

Farbe: hellbraun, rötlich bis dunkelbraun

Geschmack: kräftig, herb, etwas bitter

Konsistenz: flüssig bis zähflüssig

Geschmacklich ist der Honig leicht bis streng bitter, was ihn (neben Buchweizenhonig) zu den kräftigsten einheimischen Honigsorten macht.

### ***Lindenhonig (Blüten-/Honigtauhonig von verschiedenen Lindenarten, *Tilia* spp.)***

Farbe: gelblich bis hellbraun mit Grünstich, je nach Honigtauanteil dunkler

Geschmack: aromatisch, kräftig, intensiv

Konsistenz: flüssig oder kristallin

Der Geschmack ist kräftig und kann an Menthol erinnern.

### ***Akazienhonig (Blütenhonig von *Robinia pseudoacacia*)***

Farbe: sehr hell, farblos bis hellgelb

Geschmack: blumig, mild, süß

Akazienhonig hat einen hohen Fruchtzuckeranteil und bleibt lange flüssig.

### ***Heidehonig (Blütenhonig von *Calluna vulgaris*)***

Farbe: hellbraun bis rötlichbraun

Geschmack: kräftig, intensiv, herbes Aroma

Konsistenz: geleeartig bis grobkörnig

Der Heidehonig zeigt aufgrund seines kolloidalen Eiweißgehaltes eine gelatinöse Beschaffenheit und muss daher gestippt werden. Aus diesem Grund ist die Ernte viel aufwändiger als bei anderen Honigsorten.

### ***Rapshonig (Blütenhonig von *Brassica napus*-Arten)***

Farbe: hellbeige bis fast weiß

Geschmack: fein, dezent, mild

Konsistenz: cremig/fest, feinkristallin, streichfähig

Rapshonig hat einen hohen Traubenzuckeranteil und kristallisiert schon wenige Tage nach der Ernte. Aus diesem Grund wird er nahezu ausschließlich in fester Form verkauft. Wegen seines milden Geschmacks und seiner cremigen Konsistenz ist er bei den Kindern sehr beliebt.

### ***Buchweizenhonig (Blütenhonig von *Fagopyrum esculentum*)***

Farbe: braun bis dunkelbraun

Geschmack: sehr intensiv

Konsistenz: cremig/fest

Buchweizenhonig hat einen außergewöhnlich kräftigen Geschmack, er übertrifft in seiner Intensität sogar den Kastanienhonig.

### ***Sommerblütenhonig***

Farbe: dunkelgelb bis hellbraun

Geschmack: aromatisch, blumig

Konsistenz: flüssig oder kristallin, cremig, streichfähig

Sommerblütenhonig entstammt dem Nektar verschiedener Blüten die im Juni und Juli blühen, wie z.B. Himbeere, Brombeere, Götterbaum oder Linde. Der Honig schmeckt kräftiger als cremiger Blütenhonig.

### ***Fenchelhonig (Blütenhonig von *Foeniculum vulgare*)***

Farbe: hellbraun bis mittelbraun

Geschmack: nussig, kräftig

Konsistenz: flüssig oder kristallin

Bei Fenchelhonig handelt es sich um Fenchelblütenhonig (nicht zu verwechseln mit dem im Handel üblichen Gemisch aus Fenchelsirup, Honig und Fenchelöl).

Der Honig ist eine Rarität mit Seltenheitsfaktor.

### ***Blütenhonig***

Farbe: hellbeige, gelblich beige

Geschmack: aromatisch, mild

Konsistenz: meist kristallin, streichfähig

Blütenhonig entstammt überwiegend dem Nektar verschiedener Frühlingsblüten, wie z.B. von Kirsche, Apfel, Birne, aber auch Raps und Löwenzahn.

### ***Tannenhonig (HonigtauHonig von Honigtauerzeugern auf der Weißtanne, *Abies alba*)***

Farbe: dunkelbraun, rotbraun, grünlich schwarz

Geschmack: kräftig, würzig, harzig

Konsistenz: flüssig / zähflüssig

Der Honig wird in Deutschland vorwiegend im Schwarzwald geerntet.

### ***Waldhonig (HonigtauHonig von Nadel- und Laubbäumen)***

Farbe: braun bis rötlich braun

Geschmack: würzig, malzig

Konsistenz: flüssig / zähflüssig

Waldhonig ist HonigtauHonig der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt.

### ***Sonnenblumenhonig (Blütenhonig von *Helianthus annuus*-Arten)***

Farbe: gelb

Geschmack: mild, leicht säuerlich

Konsistenz: cremig / fest, streichfähig

### ***Kornblumenhonig (Blütenhonig von *Centaurea cyanus*)***

Farbe: gelb bis hellbraun

Geschmack: blumig, aromatisch

Konsistenz: flüssig, cremig / fest, streichfähig

Ein seltener Sortenhonig, da es in Deutschland nur noch wenige Gebiete gibt, wo Kornblumenhonig geerntet werden kann.

### ***Löwenzahnhonig (Blütenhonig von *Taraxacum officinale*)***

Farbe: gelb bis goldgelb

Geschmack: kräftig, aromatisch

Konsistenz: fest / cremig, streichfähig, gelegentlich hart

Die Produktion von Löwenzahnhonig ist nicht leicht, da zum Blühzeitpunkt auch zahlreiche andere Trachtpflanzen wie Raps oder Obstblüten zur Verfügung stehen. Aus diesem Grund sucht der Imker eine Gegend aus, in der keine konkurrierenden Trachtpflanzen in größerem Maßstab genutzt werden können.