



GRIECHISCHER HONIG

Die griechische Bienenzucht geht weit in die Geschichte zurück. Honig ist der erste traditionelle Süßstoff, den die Griechen seit der Antike verwenden.

In der Tat bildete Honig, zusammen mit Oliven und Trauben, den Beginn der griechischen Gastronomie. Auch seine Nährhaftigkeit sowie seine Natürlichkeit, die mit zahlreichen Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien gefüllt ist, machen den griechischen Honig einzigartig.



Eine große Vielfalt der griechischen Flora, die nirgendwo sonst auf der Welt so zu finden ist, trägt in Kombination mit der ägäischen Sommersonne zur Erzeugung dieses einzigartigen goldenen Nektars bei. Nicht zuletzt gibt es in Griechenland mehr Bienenstöcke als in jedem anderen Land in Europa. Daher wird nicht selten gesagt, dass griechischer Honig als der beste der Welt gilt.

Doch warum ist griechischer Honig mehr als nur eine süße Nebenspeise? Echter Honig enthält antibakterielle, antivirale und antimykotische Substanzen und wird seit Jahrhunderten zur Behandlung von Halsschmerzen und Husten, leichten Verbrennungen, Verletzungen und anderen bakteriellen Infektionen eingesetzt. Studien zeigen, dass Honig eines der am einfachsten zu verdauenden Nahrungsmittel ist und für seine krebsbekämpfenden Eigenschaften zur Vorbeugung von Osteoporose beiträgt.

Wissenschaftler und Botaniker betrachten Griechenland als ein Land mit der reichsten Flora im Mittelmeerraum, denn nicht zuletzt ist das Land mit mehr als 5700 verschiedenen Arten reich an Kräutern, Pflanzen, wilden Blumen und Bäumen.

Die meisten Imker nutzen eine Honigschleuder, um ihren Honig aus den Honigwaben zu holen. Diese Methode eignet sich am besten für stabile Honigwaben im Rahmen. Meist nutzt der Imker Rahmen mit fertigen Mittelwänden aus gegossenem Bienenwachs, auf denen die Bienen ihre Waben bauen. Naturwaben im Rahmen ohne vom Imker vorgegebene Mittelwände sind weniger stabil und können nur sehr vorsichtig geschleudert werden.



Bevor der Imker die Waben in seine Schleuder stellt, muss er sie per Handwerkzeug oder mit einer Maschine entdeckeln, damit der Honig in der Schleuder herausfließen kann – dort wirkt dann die Zentrifugalkraft. Der Honig wird aus den Waben an die Außenwände der Schleudertrommel geschleudert, läuft herunter und sammelt sich in einem Auffangbehälter.

Nach dem Schleudern bearbeitet der Imker den Honig maschinell oder in Handarbeit weiter, um Fremdstoffe wie Wachsteilchen mithilfe von Sieben zu entfernen. Der Honig sollte bei allen Arbeitsschritten möglichst schonend behandelt werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe und das Aroma nicht zu beeinträchtigen. Der Imker muss zum Beispiel darauf achten, dass der Honig nicht zu stark erwärmt wird. Überschreitet der Honig eine Temperatur von 40 Grad Celsius, werden hitzeempfindliche Inhaltsstoffe zerstört und der Honig darf nur noch als Backhonig vermarktet werden.

UNSERE HONIGSORTEN

Pinienhonig: Etwa 65 % des gesamten griechischen Honigs ist Pinienhonig. Seine Mahagonifarbe hebt seinen reichen Mineralgehalt hervor, der Kalium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Natrium einschließt. Es kristallisiert nicht leicht. Pinienhonig hat den höchsten Anteil an Antioxidantien aller griechischen Honigsorten.



Blütenhonig: Von wilden Blumen und Orangenblüten hat Blütenhonig ein delikates Aroma, das zarter ist als andere Honigsorten. Es kann leichter kristallisieren.

