

Warum kristallisiert Honig und wird fest?



Die Hauptkomponenten im Honig sind Frucht- und Traubenzucker. Traubenzucker bildet sogenannte Zuckerkristalle im Honig – je mehr Traubenzucker der Honig enthält, desto fester ist er. So sind beispielsweise die meisten Blütenhonige fester als Waldhonige. Das hängt mit den Inhaltsstoffen des Honigs zusammen. Bei längerer Lagerung oder kühlen Lagerbedingungen kristallisiert auch der geringe Traubenzuckeranteil in flüssigen Honigen zunehmend aus. Dies ist ein natürlicher Prozess und mindert nicht die Qualität des Honigs. Jeder gute, naturbelassene und nicht wärmebeschädigte Honig wird früher oder später fest. Er kristallisiert. Die Regel ist, dass guter Honig nach einigen Wochen bis Monaten kristallisiert.

Wenn Importhonig aus dem Supermarkt nach mehreren Wochen immer noch flüssig ist, dann stimmt wahrscheinlich etwas mit der Qualität nicht. Der Honig könnte hitzengeschädigt oder anders behandelt worden sein.

Naturbelassener Honig kristallisiert immer! Nutze in der kalten Jahreszeit die Zentralheizkörper. Stelle deinen festen Honig einfach auf einen Heizkörper und schon nach ca. einem Tag ist er wieder flüssig. Das ist für den Privatgebrauch die beste Möglichkeit, Honig zu verflüssigen, da der Vorlauf einer Heizung meistens bei ca. 35 Grad liegt und das ist die Gewähr, dass die Inhaltsstoffe des Honigs nicht geschädigt werden. Eine andere Alternative ist ein warmes Wasserbad. Stelle das Glas in ein Gefäß mit handwarmem Wasser. Auch hier verflüchtigen sich die Kristalle nach einer Zeit und der Honig wird wieder flüssig.