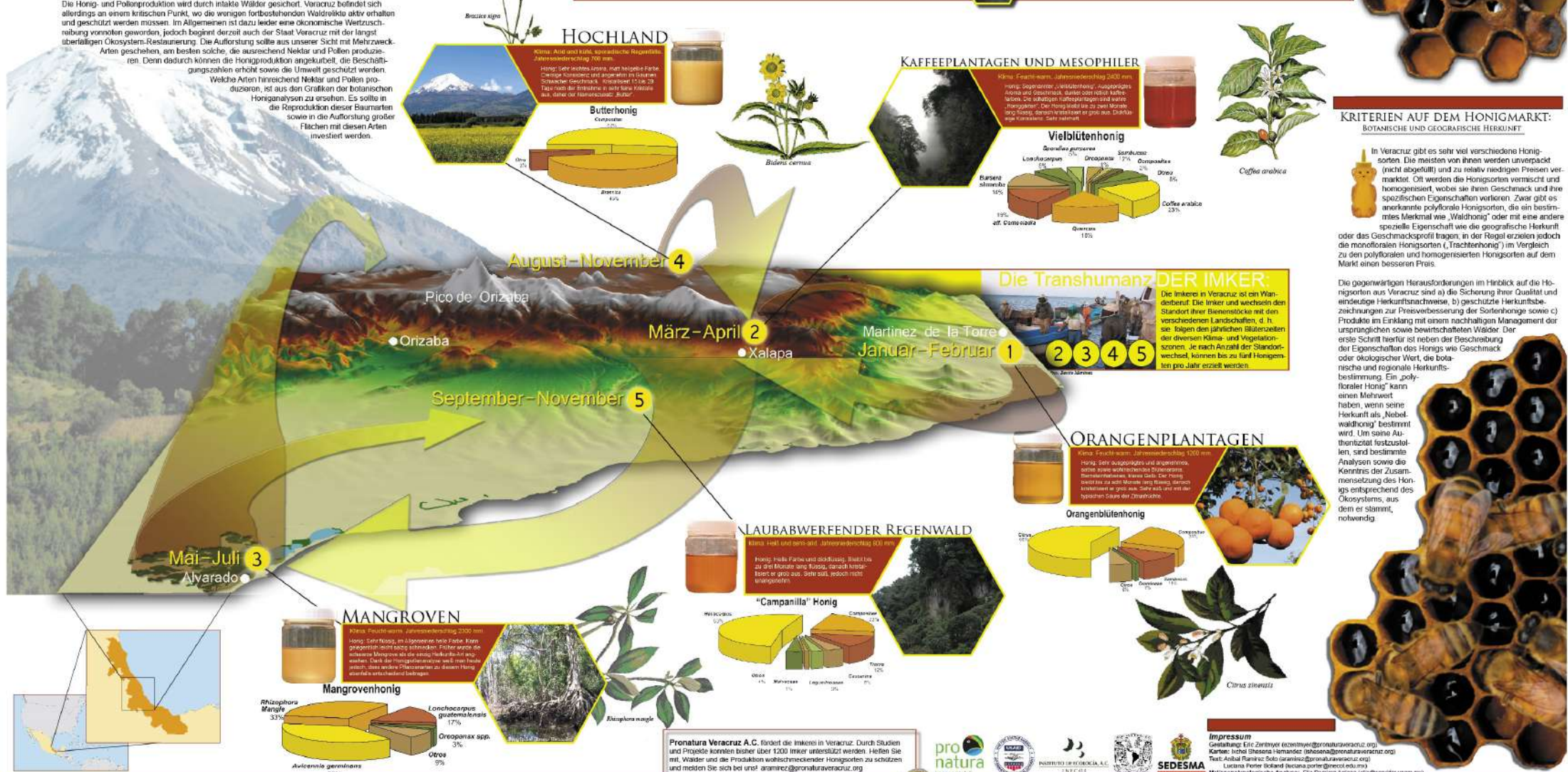


Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz des Honigs werden durch seine botanische Herkunft bestimmt, d. h. durch die Vegetation, deren Nektar und Pollen die Bienen neben anderen Produkten eben zu Honig weiterverarbeiten. Das Pflanzenwachstum wird durch bestimmte bioklimatische und biogeografische Faktoren sowie natürlich durch die Flächenzunahme des Menschen beeinflusst. Grundlegend für die Imkerei ist das Wissen über die Verbreitung sowie den Blütezeitpunkt der in die Landschaft eingetragenen Pflanzengemeinschaften.

Die Honig- und Pollenproduktion wird durch intakte Wälder gesichert. Veracruz befindet sich allerdings an einem kritischen Punkt, wo die wenigen forstbesitzenden Waldökosysteme aktiv erhalten und geschützt werden müssen. Im Allgemeinen ist dazu leider eine ökonomische Wertzuschreibung vonnöten geworden, jedoch beginnt derzeit auch der Staat Veracruz mit der langfristigen Überführung von Ökosystem-Restauration. Die Aufforstung sollte aus unserer Sicht mit Mehrzweck-Ökosystemen geschehen, um bestenfalls die ausreichende Nektar- und Pollenproduktion zu gewährleisten. Denn dadurch können die Honigproduktion angekurbelt, die Beschäftigungszahlen erhöht sowie die Umwelt geschützt werden.

Welche Arten hinreichend Nektar und Pollen produzieren, ist aus den Grafiken der botanischen Herkunftsanalysen zu ersehen. Es sollte in die Reproduktion dieser Baumarten sowie in die Aufforstung großer Flächen mit diesen Arten investiert werden.

DER HONIG UND SEINE ÖKOLOGISCHE HERKUNFT IN ZENTRAL-VERACRUZ



KRITERIEN AUF DEM HONIGMARKT: BOTANISCHE UND GEOGRAFISCHE HERKUNFT

In Veracruz gibt es sehr viel verschiedene Honigsorten. Die meisten von ihnen werden unsortiert (nicht abgefüllt) und zu relativ niedrigen Preisen vermarktet. Oft werden die Honigsorten vermischt und homogenisiert, wobei sie ihren Geschmack und ihre spezifischen Eigenschaften verlieren. Zwar gibt es anerkannte polyflorale Honigsorten, die ein bestimmtes Merkmal wie „Waldhonig“ oder mit einer anderen speziellen Eigenschaft wie die geografische Herkunft oder das Geschmacksprofil tragen, in der Regel erzielen jedoch die mono- oder polyfloralen Honigsorten („Trachtenhonig“) im Vergleich zu den polyfloralen und homogenisierten Honigsorten auf dem Markt einen besseren Preis.

Die gegenwärtigen Herausforderungen im Hinblick auf die Honigsorten aus Veracruz sind a) die Sicherung ihrer Qualität und eindeutige Herkunftsachweise, b) spezifische Herkunftszeichnungen zur Preisverbesserung der Sortenhonige sowie c) Produkte im Einklang mit einem nachhaltigen Management der ursprünglichen sowie bewirtschafteten Wälder. Der erste Schritt hierfür ist neben der Beschreibung der Eigenschaften des Honigs wie Geschmack oder ökologischer Wert, die botanische und regionale Herkunftsbestimmung. Ein „polyfloraler Honig“ kann einen Mehrwert haben, wenn seine Herkunft als „Nebelwaldhonig“ bestimmt wird. Um seine Authentizität festzustellen, sind bestimmte Analysen sowie die Kenntnis der Zusammensetzung des Honigs entsprechend des Ökosystems, aus dem er stammt, notwendig.

Die Transhumanz der Imker:

Die Imker in Veracruz sind an Wandertouren. Die Imker und wechseln den Standort ihrer Bienenstöcke mit den verschiedenen Landschaften, d. h. sie folgen den jährlichen Blütezeiten der diversen Klima- und Vegetationszonen. Je nach Anzahl der Standortwechsel, können bis zu fünf Honigsorten pro Jahr erzielt werden.



1) GESCHMACKS-BESCHREIBUNG

Vorgehensweise bei der Sinnesprobe

Es gibt streng festgelegte Verfahren für die Sinnesprobe von Honigsorten sowie heraus spezialisierte Expertengruppen. Auch wenn die Mehrheit der Bevölkerung kein Spezialist ist, so kann doch jeder, der eine gewisse Vorliebe für Honig hat, dessen Eigenschaften genauer kennenlernen sowie verschiedene Honigsorten unterscheiden und schätzen lernen.

Verstehen Sie zunächst jegliche Adaptionen auszusprechen. Konzentrieren Sie sich auf den Honig und denken Sie an die vielen Flügel der Bienen, die fliegen, damit Sie Ihre das Resultat ihrer Arbeit – eine exquisite Mischung wilder Nektarsorten – köstlich können. Rauchen Sie nicht und achten Sie auch darauf, dass niemand in der Nähe der Geschmacksprobe raucht. Verwenden Sie Porzellan- oder keramische Kostschalen und gewaschenen Spülstein. Spülen Sie den Mund zwischen den verschiedenen Proben mit Wasser aus und atmen Sie tief durch.

2) BOTANISCHE HERKUNFTSANALYSE

Die botanische Herkunft ist essenziell, um den generischen Fingerabdruck des Honigs. Sie macht ihn einzigartig und unverwechselbar. Bei der Analyse wird ermittelt, von welchen Pflanzenarten der Nektar stammte, von den Bienen zur Honigproduktion genutzt. Hierzu wird eine ganz bestimmte Labormethode angewendet: die sogenannte Mesoskopie. Mit dem Mikroskop werden hier die Pollenkörner einer Honigprobe identifiziert. Danach kann man bestimmen, welche Pflanzen am meisten von den Bienen während ihrer Entfaltung besucht wurden. Mithilfe dieser Analyse können die biologische Herkunft des Produkts garantiert und mögliche Produktfälschungen vermieden werden. Die Pollenanalysen liefern außerdem wertvolle Informationen, die den Honig als ökologisches wertvolles Produkt ausweisen. Sie decken die Herkunft und so den seinen Wert steigern. Die Sinnes-Eigenschaften des Honigs werden zusammen mit der Information seiner botanischen und regionalen Herkunft als Zusammenspiel von Produktmerkmalen, die auf bestimmten Märkten einen Mehrwert schaffen.

3) ANGEBOT

Ökohonig
 Ökohonig stammt aus geschützten Ökosystemen oder Tätigkeiten, die im Zusammenhang mit dem Schutz oder Wiederherstellung von waldbiologischen Flächen stehen. Die Imker sind an der Aufforstung und dem Schutz der Wälder interessiert, so dass die Honigproduktion ein Mittel zur Verbesserung der Lebensbedingungen auf den entwaldeten Spezialmärkten bringt. Honigsorten, die aus dem meiste Regenwald, aus mesophilen Wäldern, aus Ebenen- und Präriegebieten oder sogar aus Mangrovenwäldern stammen, können als Ökohonig vermarktet werden, es handelt sich um Honig aus natürlichen Wäldern, dessen Produktion die Verjüngung der jeweiligen Vegetation unterstützt.

Honigsorten mit Herkunftsbezeichnung

Die Herkunft des Honigs ist ein wichtiges Unterscheidungskriterium im Vergleich zu anderen Anbietern. Die Herkunft kann regional (z. B. „Pyrrenäer-Honig“ aus Frankreich) oder national (z. B. „Maya-Honig“) bestimmt werden. Wichtig dabei ist, dass der Name die Einzigartigkeit eines bestimmten Ortes oder der Eigenart einer bestimmten Landschaft evokiert. In Veracruz könnte man regional z. B. auf einen „Toucan-Honig“ oder „Spangapan-Honig“ denken, oder hinsichtlich der ökologischen Herkunft an einen „Nebelwald-Honig“. Die Herkunftsbezeichnung ist ein mögliches Mittel, die Herkunft zu garantieren. Auf dem Markt zusammen mit den geschmacklichen und botanischen Eigenschaften einer Honigsorte kann sie ein selbsterhellendes Produktprofil kreieren und so einen höheren Marktwert erzielen.

