VORTRAG

Honigfälschungen: Experte Bernhard Heuvel klärt auf

Bernhard Heuvel, der die internationale Initiative Global Honey Integrity Council gegründet hat, erklärt Interessierten, wie man Honigfälschungen auf die Spur kommen kann. Ein Interview im Vorfeld.

WALHEIM

VON TOBIAS BUMM

Der Bezirksverein für Bienenzucht Besigheim lädt am Samstag, 14. November, 18.30 Uhr, zu einem Vortrag in das Restaurant „Auf der Burg“ in Walheim ein. Referent des Abends ist Bernhard Heuvel vom Global Honey Integrity Council. Er hat diese internationale Initiative gegründet und zeigt im gleichnamigen Vortrag, wie er „Gepanschtem Honig auf der Spur“ ist.

Wie gefährlich ist der Honigbetrug für heimische Berufsimkereien?

BERNHARD HEUVEL: Die wirtschaftliche Lage vieler Berufsimker ist schwierig. Werden Honige zu Preisen angeboten, die mit einer ordnungsgemäßen Erzeugung kaum vereinbar sind, entsteht erheblicher Wettbewerbsdruck. Ehrliche Imker müssen ihre Bienenvölker versorgen, Arbeitszeit bezahlen und ihre Betriebe unterhalten. Wer Honig mit billigem Sirup streckt oder ersetzt, verschafft sich einen Preisvorteil: Bereits 20 Prozent Zusatz von Sirup verdoppeln den Gewinn der Betrüger. Und wir wissen aus den Mischanleitungen der Siruphersteller, dass bis zu 90 Prozent Sirup mit lediglich zehn Prozent echtem Honig im Markt zirkulieren. Das gefährdet die heimische Honigerzeugung. Die Direktvermarktung ist deshalb ein wichtiger Weg, um Imker und Verbraucher näher zusammenzubringen.

Wie können DNA-Analysen und andere biologische Verfahren gefälschten Honig nachweisen?

Klassische Verfahren untersuchen vor allem



Bernhard Heuvel. Foto: Tobias Bumm

Zuckerprofile und chemisch-physikalische Eigenschaften. Gezielt angepasste Sirupe können einzelne dieser Prüfungen jedoch umgehen. Deshalb setzen wir ergänzend auf DNA-Analysen, Proteomik und Metabolomik. Damit lassen sich genetisches Material, Eiweiße und weitere Bestandteile untersuchen. Die Kombination solcher Verfahren, die sogenannte Multi-Omics-Analyse, liefert ein umfassenderes Bild. Mithilfe von Maschinenlernen können wir echte Honige von gestreckten Honigen unterscheiden. Entscheidend sind wissenschaftliche Methoden, geeignete Vergleichsproben und die gemeinsame Bewertung mit weiteren Laborbefunden und Herkunftsnachweisen. Auf diese Weise nutzen wir diese Methoden für behördliche Verfahren.

Welche Erkenntnisse haben Sie international gewonnen, und welche Erfolge gibt es?

Besonders aufschlussreich sind die internationalen Lieferketten. Bestellung, Herstellung, Versand und Bezahlung können über verschiedene Länder laufen. Für die ZDF-frontal-Dokumentation „Fake-Honig – Eine süße Illusion“ vom 5. August 2025 war ich selbst bei Recherchen in China dabei. Dabei ging es auch um Sirupe, die bestimmte Echtheitsprüfungen bestehen. Wir verbinden Laborbefunde mit dokumentierten Proben, nachvollziehbaren Beweisketten und konkreten Anträgen an Behörden. Unsere Hinweise führen zu amtlichen Kontrollen. Die Konsequenzen sind unter anderem Absatzstopps und Rücknahmen wegen falscher Herkunftsangaben, nachweislicher Nichtkonformität zu den EU-Honigrichtlinien und mehr. Zudem bestehen Kontakte zu Behörden, Laboren, Wissenschaftlern und Handelsunternehmen. Viele weitere Schritte müssen noch umgesetzt werden.

Was müssen Politik, Handel und auch die Verbraucher gegen Honigfälschungen tun?

Wir brauchen ein abgestimmtes Vorgehen. Der Handel muss seine Lieferketten bis zur tatsächlichen Erzeugung nachvollziehen und auffällige Befunde konsequent aufklären. Kurzfristig müssen Verbraucher und Supermärkte sensibilisiert werden. Mittelfristig sind rechtliche Schritte und konsequente Kontrollen notwendig. Langfristig müssen wir Nachweismethoden weiterentwickeln und die Zusammenarbeit europäischer Behörden verbessern. Für Verbraucher ist die Beurteilung schwierig: Ein niedriger Preis beweist keine Fälschung, und eine bestandene Prüfung schließt nicht jede Verfälschung aus. Wer beim Imker kauft, kann nachfragen, wie der Honig erzeugt wurde. Unser Ziel: mehr Transparenz, wirksame Kontrollen und verlässliche Prüfverfahren, damit echter Honig seinen Wert behält.