



Honigprobe bei den Viersener Imkern

06.10.2023

Auf dem Stammtisch am 06.10.2023 stand eine Honigverkostung auf dem Programm. 21 Imkerinnen und Imker stellten sich der Herausforderung, im Semi-Blindtest neun unterschiedliche Honigsorten nach einer Honigverkostungs-Methodik qualitativ zu bewerten und abschließend quantitativ in eine Rangfolge zu bringen und somit den besten Honig zu küren. Gewonnen haben bei diesem Verfahren Kornblumen- und Akazienhonig, Anis- und Heidehonig fielen in der Gunst der Teilnehmenden ganz durch.

Claus Brell, überarbeitet 30.08.2026

Die Honigprobe

Jeden Monat treffen sich die Mitglieder des Viersener Imkervereins zum Stammtisch, der teilweise unter einem thematischen Schwerpunkt liegt. Am 06.10.2023 stand eine Honigverkostung von neun unterschiedlichen Honigsorten auf dem Programm. Der Vorstand hatte über befreundete Imker, die auch Honige importieren, ein breites Spektrum an Honigsorten beschafft. Ziel war es nicht nur, den "besten" Honig zu küren, sondern auch die Methode der Honigverkostung einzuüben. Das macht nicht nur Spaß, sondern gibt dem Stammtisch gleich den Charakter einer Fortbildungsveranstaltung.

Das Ergebnis

Nach intensiven Probierens einigten sich 21 teilnehmende Imker und Imkerinnen auf das Ergebnis in Abb. 1. Kornblume schaffte es auf Platz 1 und Akazie auf Platz 2, Linde, Lavendel, Thymian bewegten sich im Mittelfeld, bei Eiche gingen die Meinungen eher auseinander, Tanne bekam kaum positive Resonanz, Anis und Heide wurden rundweg abgelehnt.

Methode der qualitativen Bewertung

Die Honige waren in lediglich nummerierte Gläser umgefüllt, die erste Herausforderung bestand darin, die richtige Honigsorte zuzuordnen. Nur bei einigen sehr charakteristischen Honigen gelang dies auf Anhieb. Als Bewertungshilfen gab es Listen mit Geschmacksbeschreibungen wie in Abb. 2. Die Honige wurden nacheinander probiert, dann diskutiert (Abb. 3), im Weiteren wurde für die geschmackliche Einordnung soweit möglich ein Konsens angestrebt. Dabei fällt die Bewertung zunächst nicht leicht, sondern erfordert hohe Konzentration (Abb. 4) Die Bewertungen wurden auf einem Flipchart - hier in der Spalte Charakterisierung - festgehalten.

Methode der quantitativen Bewertung

Für die quantitative Bewertung wurde eine an der Hochschule Niederrhein im Forschungsprojekt Biene40 entwickelte einfache Methodik eingesetzt, mit der in Gruppen (je größer die Gruppe, desto repräsentativer ist das Ergebnis) schnell eine Festlegung einer Rangreihenfolge von verschiedenen "Objekten", hier Honigsorten, erfolgen kann. Prof. Dr. Claus Brell moderierte das Verfahren, das wie folgt funktioniert: Jede teilnehmende Person erhält drei Klebepunkte. Die können, müssen aber nicht auf das Flipchart den Honigsorten zugeordnet werden. Dabei darf eine Honigsorte drei, zwei oder einen Klebepunkt erhalten. Eine Person kann also maximal drei Honigen einen Punkt geben, oder aber auch alle eigenen Punkte einer Honigsorte. Das Ergebnis wird durch schlichtes Auszählen aller geklebten Punkte ermittelt.

Spaß und Lernerfolg

Alle Imkerinnen und Imker empfanden die Honigverkostung als lehrreich. Es wurde unter anderem deutlich, dass man die Bewertung mit Adjektivkatalogen üben muss und dass es auch schwer fällt, Geschmack in Worte zu fassen. Verschiedene Menschen gelangen zunächst zu ganz unterschiedlichen Bewertungen, auch das ist eine spannende Erfahrung. Durch die große Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnte jeder auch auf das Verhalten seiner oder ihrer Kunden schließen. Nicht zuletzt haben die Diskussionen rund um Honig in geselliger Runde auch Spaß gemacht.

Honigsorte	Rang	Punkte	Charakterisierung
Kornblume	1	15	warm & fruchtig
Akazie	2	12	mild & fruchtig
Linde	3	10	mentholisch
Lavendel	3	10	aromatisch, wie Marzipan
Thymian	5	9	Karamell & holzig
Eiche	6	6	pflanzlich-grün, feinherb
Tanne	7	1	ohne Beschreibung
Anis	8	0	animalisch-verdorben
Heide	8	0	chemisch

Abb. 1: Ergebnis der abschließenden Honigbewertung. Aufgetragen sind die Honigsorten in der Reihenfolge ihrer Wertung durch die Punktvergabe. Positive bewertete sind grün unterlegt, Honige im Mittelfeld gelb. Zwei Honigsorten wurden von allen abgelehnt und sind rot unterlegt. Eine Honigsorte bekam nur einen Punkt und ist orange unterlegt. Sofern die Mehrheit der Imker:innen sich auf eine qualitative Beschreibung einigen konnten, ist diese unter "Charakterisierung" angegeben.

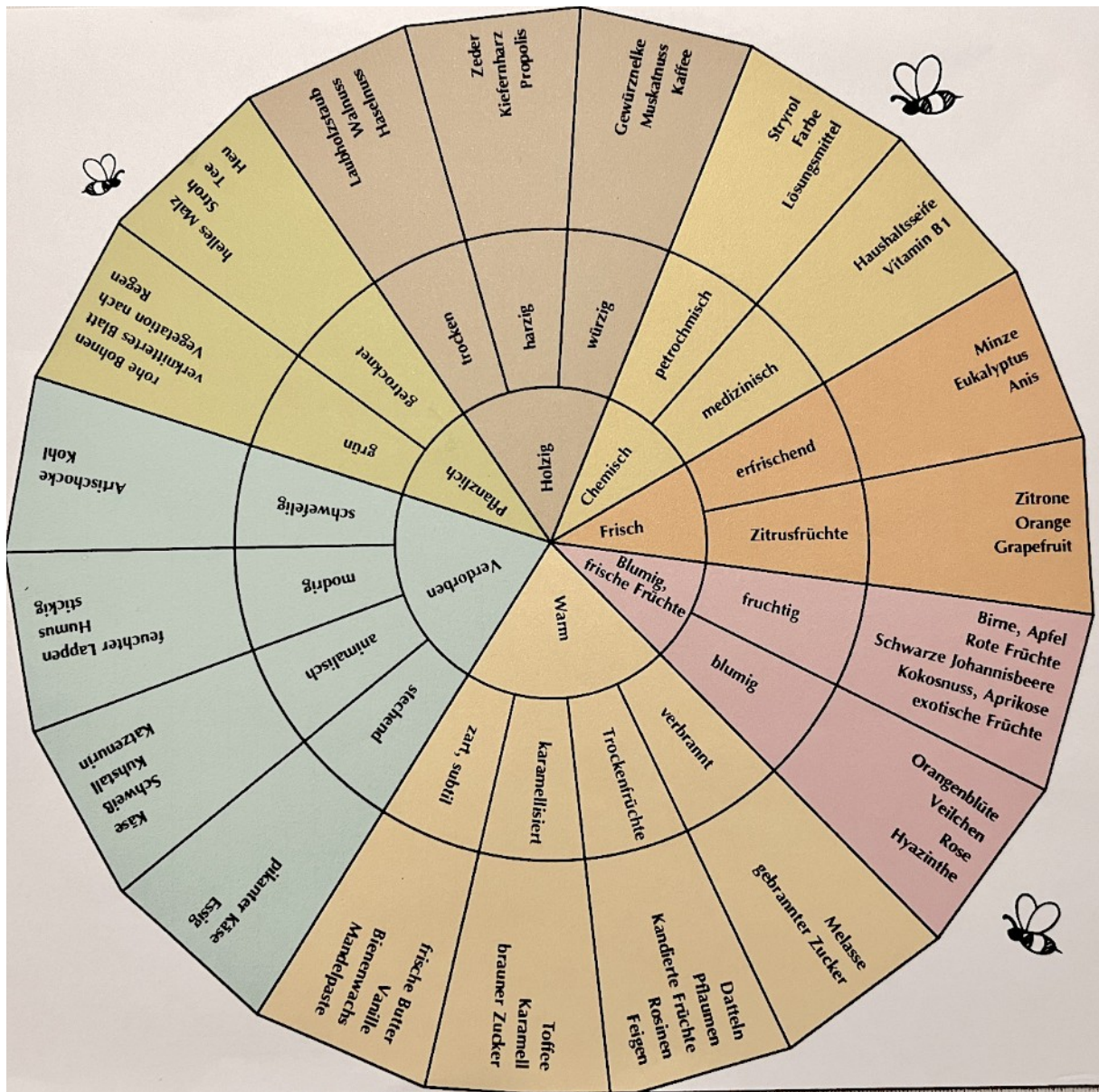


Abb. 2: Adjektiv-Kreis. Zur qualitativen Bewertung gab es Hilfsmittel wie der hierarchisch geordnete Adjektiv-Kreis. Das Vorgehen der Bewertung ist vergleichbar dem einer Weinprobe. Zunächst erfolgt eine grobe Charakterisierung, die gemäß des inneren Kreises, die dann nach außen verfeinert und präzisiert wird.



Abb. 3: Probieren und Diskutieren. 21 Imkerinnen und Imker beteiligten sich an der Honigbewertung. Schnell entwickelte sich eine angeregte Diskussion, die oft, aber nicht in allen Fällen zu einem Konsens in der Bewertung führte.



Abb. 4: Konzentriert mit allen Sinnen prüfen. Fokussiert testet der Vorsitzende die neun Honigsorten - nach einer optischen Beurteilung des Honigs erfolgt eine olfaktorische Einordnung, erst zuletzt kommt der Honig auf den Probierlöffel.