

Gepanscht und verfälscht

Honig. China überschwemmt den Weltmarkt mit gefälschtem Honig. Er dürfte auch in Österreich landen

VON THOMAS TRESCHER

„Sie lachen uns ins Gesicht“, sagt Norberto Garcia, Präsident der Internationalen Organisation der Honigexporteure. Seit Jahren kämpft er gegen einen übermächtigen Feind, und: Es sieht nicht gut aus. Es geht nicht nur um seine Branche. Es geht um alles. Er fürchtet: „Wir können den Krieg nicht gewinnen.“

Garcia kämpft gegen falschen Honig, der im ganz großen Maßstab den Weltmarkt überschwemmt. Laut EU-Analysen sind 1,4 von zehn Honigproben verfälscht. Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) hat im Jahr 2016 von 538 Proben 18 wegen Verstoßes gegen die Honigverordnung beanstandet.

Aber das Problem ist viel größer als diese Zahlen vermuten lassen, glauben Experten. Die meisten Verfälschungen würden nicht erkannt, sagt Walter Haefeker, der Präsident der Europäischen Erwerbsimker. Auch er warnt seit Jahren vor gefälschtem Honig und den Auswirkungen auf seine Branche.

Zwischen Honigfälschern und Honiganalysten gibt es ein „Wettrüsten“, sagt Stephan Schwarzinger, der sich an der Universität Bayreuth mit Lebensmit-

telanalytik beschäftigt. „Wir haben ein ähnliches Problem wie die Dopingjäger: Die wissen nicht, mit welcher Substanz Athleten versuchen, ihre Leistung zu steigern, und wir wissen nicht, mit welchen Substanzen genau gestreckt wird“, sagt er.

„Es gibt so viele verschiedene Sirupe, die beigesetzt werden könnten, dass man nie weiß, wonach man suchen muss“, erzählt Schwarzinger. Abhilfe soll die 2015 eingeführte NMR-Analyse schaffen. Laut AGES wird diese in Österreich nur in Verdachtsfällen angewandt.

China dominiert

Norberto Garcia braucht gar keine Labore, um den Honigfälschern auf die Spur zu kommen. Seine Waffen sind Zahlen und Datenströme. „Wenn man sich die Evolution der Importe und Exporte anschaut, sieht man sofort, wenn etwas Ungewöhnliches passiert“, sagt Garcia. Und: „Es sind in den vergangenen Jahren viele ungewöhnliche Dinge passiert.“ Der Dreh- und Angelpunkt aller dieser Ungewöhnlichkeiten ist China, der größte Honigproduzent der Welt.

Mit 474.000 Tonnen produziertem Honig (Stand 2014) dominiert das Land den Markt, die EU-Produktion lag bei 161.000 Tonnen, die Türkei war mit 81.000 Tonnen auf dem dritten Platz.

Das liegt nicht daran, dass die chinesischen Bienen besonders fleißig sind. Der moderne chinesische Bienenstock besteht nicht mehr aus Waben, sondern aus Stahlrohren. Chinesische Honigfabriken sehen aus wie Brauereien, erzählt Walter

Haefeker. Dort wird der Nektar industriell zu Honig verarbeitet. Nicht nur das, der Honig wird oft gestreckt mit Reissirup, um ein Vielfaches billiger als Honig.

Die massenhaften Fälschungen passieren kaum verdeckt: Wer einfach nach „Rice syrup pass“ googelt, kann beim chinesischen Amazon-Pendant alibaba.com Reissirup bestellen, das damit beworben wird, dass es bei einer Honiganalyse nicht erkannt wird.

Das daraus resultierende Produkt ist nicht gesundheitsgefährdend, aber es fehlen alle positiven Eigenschaften, die dem Honig zugeschrieben werden.

Billig ist oft gefälscht

Ist also auch in Österreich gefälschter Honig erhältlich? Diese Frage ist zwar nicht definitiv zu beantworten, aber alle Indizien deuten darauf hin. Walter Haefeker formuliert es so: „Wer im Supermarkt teuren Honig kauft, kann sich nicht sicher sein, echten Honig zu bekommen. Wer sehr billigen Honig kauft, kann sich fast sicher sein, dass er verfälscht ist.“

2007 wurden noch 88 Tonnen Honig nach Österreich exportiert; 2016 sind die Importe aus China auf 590 Tonnen angewachsen.

In den Supermärkten sind drei Herkunftsbezeichnungen zu finden: „Honig aus Österreich“, sowie „Mischung von Honig aus EU-Ländern“ und „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“. Wer Honig aus Österreich oder der EU kauft, kann darauf vertrauen, diesen zu bekommen. Aber letztere Kennzeich-

nung heißt nur, „dass der Honig nicht vom Mars kommt“, sagt Walter Haefeker. Wer Honig aus Chile, aber nicht aus China kaufen will, kann diese Entscheidung nicht treffen.

Herkunft: unbekannt

Warum wird also nicht besser gekennzeichnet? „Konkreter kann man nicht werden, weil sich die Herkunft der gewünschten Qualität von Jahr zu Jahr ändern kann“, sagt Spar-Sprecherin Nicole Berkmann; Hofer argumentiert ähnlich.

Allerdings: „Ich war in Südafrika, da stehen auf jedem Etikett alle Herkunftsländer“, sagt Walter Haefeker. Das zusätzliche Problem sei: „Je mehr der Honig gemischt ist, desto schwieriger sind Fälschungen zu erkennen“, sagt Schwarzinger.

Anfang März forderte das EU-Parlament per Resolution eine bessere Kennzeichnung – und härtere Strafen für Fälscher.

Lediglich zwölf Prozent des von Hofer verkauften Honigs stammt laut Konzern aus Österreich; bei den Herkunftsländern ist China zwar nicht zu finden, dafür die Ukraine, Thailand und Vietnam – über diese Länder wird oft chinesischer Honig gehandelt.

Hofer gibt aber an, seinen Honig nach der NMR-Methode zu testen, die Verfälschungen durch Reissirup zuverlässig entdeckt. Rewe – zu dem Konzern gehören Billa und Merkur – verwendet bei Eigenmarken zu 46 Prozent österreichischen Honig, macht aber keine Angaben, woher der ausländische Honig kommt, weil die Herkunft „von der Rohstoffsituation und Ernte abhängt“.

Auch Spar ist wenig auskunftsfreudig, was die Herkunft des Honigs angeht: Die Fragen, welchen Anteil österreichischer Honig hat und aus welchen Ländern der nicht-österreichische Honig kommt, bleiben seitens Spar unbeantwortet.

Nur so viel: „Der Honig unter den Spar-Eigenmarken unterliegt natürlich einer genauen Qualitätskontrolle.“ Bei Rewe werden Eigenmarken „mindestens einmal im Jahr von einem akkreditierten Prüfinstitut kontrolliert“.

Preisunterschied

Fakt ist dennoch, dass für den Konsumenten oft nicht nachvollziehbar ist, woher der Honig in den Regalen stammt. Für Honig, der beispielsweise in Lebkuchen oder Fruchtsäften verarbeitet wird, gilt dasselbe.

Möglicherweise verfälschter Honig ist weit billiger als echter. Ein Kilo Honig, das die EU nach China exportierte, hatte im Jahr 2017 einen Preis von 5,23 Euro. Ein Kilo Honig, das aus China in die EU importiert wurde, kostet 1,51 Euro. „Jeder Einkäufer weiß, dass aus China problematische Honige kommen und dass es kein authentisches Produkt mehr sein kann, wenn es einen gewissen Preis unter-

schreitet“, sagt Schwarzinger.

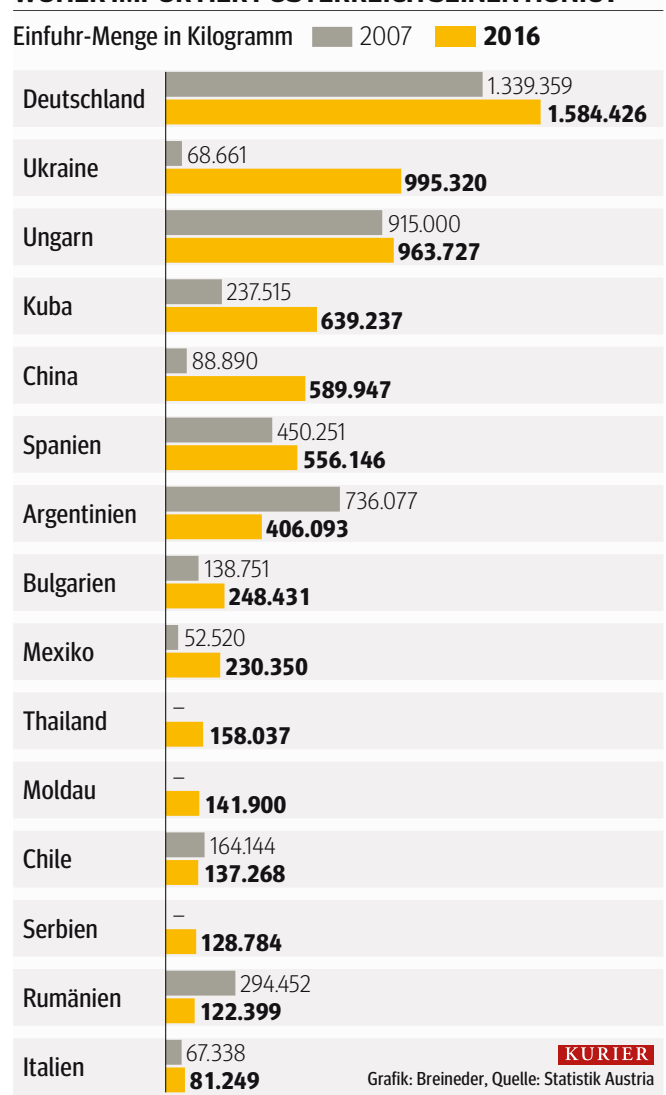
Stefan Mandl, Präsident der Österreichischen Erwerbsimker, will trotzdem nicht in Krisenstimmung verfallen. Die Sache ist für ihn simpel: Österreich muss selbst mehr Honig produzieren. „Honig ist eines der wenigen landwirtschaftlichen Produkte, bei dem wir keinen Überschuss produzieren“, sagt er. Der Selbstversorgungsgrad bei Honig liege bei rund 50 Prozent. Die heimischen Konsumenten müssten zu importiertem Honig greifen, weil es nicht genug österreichischen zu kaufen gibt.

Die Imker sind aber in einer schwierigen Lage: Sie leiden unter dem billigen, gepanschten Honig. Abersieha-

ben auch Angst, dass der Schwindel publik wird. Schlagen sie Alarm, könnte das Image des Honigs insgesamt darunter leiden. „Viele Imker sagen ‚Wenn wir damit an die Medien gehen, kauft niemand mehr Honig‘“, erzählt Norberto Garcia.

Aber „der ökonomische Schaden ist nur die Spitze des Eisbergs“, sagt er. Das Schlimme sei: Wenn Imker nicht mehr überleben können, werden die Bienen weniger – weshalb Pflanzen unbestäubt bleiben. Darunter leidet der gesamte ökologische Kreislauf. Deshalb geht es bei dem Kampf, den Garcia führt, nicht nur um den Honig. Es geht um alles.

WOHER IMPORTIERT ÖSTERREICH SEINEN HONIG?



So wird Honig auf seine Echtheit getestet

Fingerabdruck

Die kurz NMR genannte Kernresonanzspektroskopie ist seit 2015 im Einsatz, um Honigfälschungen zu entdecken. Dabei werden die Inhaltsstoffe des Honigs quantitativ erfasst und können identifiziert werden. Es wurde eine Datenbank an authentischen Honigprofilen erstellt – Honiganalytiker Stephan Schwarzinger nennt diese Profile den „Fingerabdruck eines Honigs“.

Erkennung

Mit dieser Datenbank werden neue Proben abgeglichen. Allerdings: Wenn viele verschiedene Honige zusammen gemischt werden, sind Fälschungen schwieriger zu erkennen. Während die NMR-Methode mit Reissirup gestreckten Honig aktuell zuverlässig erkennt, ist unreif geernteter Honig auch mit NMR-Analyse „noch nicht einfach nachweisbar“, so Schwarzinger.

DER PREIS DER HONIG-QUALITÄT



1,4 Kilogramm Honig konsumiert ein Österreicher durchschnittlich pro Jahr

MINIPHOTO/ISTOCKPHOTO

