

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 21 (1964)
Heft: 6

Artikel: Bewertung des Honigs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-552861>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Weissdorn blüht im schönsten Kleid,
Er hat die Hecke ausgesucht. —
Dort steht er still in hellster Freud,
Er weiss, im Herbst reift rot die Frucht !

Und beides, Blüt' und Früchte stehn
Nicht bloss zur Augenweide da,
Sie stärken Herzen, die vergehn,
Im Abendglanz des Lebens ja. —

Bewertung des Honigs

Kürzlich ging eine Frage über die verschiedenartige Bewertung des Bienenhonigs bei uns ein. Der Fragesteller wollte wissen, ob der inländische Bienenhonig seinen viel höheren, ja oft sogar doppelt so hohen Preis gegenüber dem ausländischen Honig durch besondere gesundheitliche Werte rechtfertigen könne. Um die Frage für jeden verständlich abzuklären und gleichzeitig niemanden aus den Fachkreisen zu verärgern, möchte ich einmal mit anderen Naturprodukten einen Vergleich ziehen. Dazu eignet sich besonders die Preisfrage des Weins, denn auch für diesen bezahlt man je nach seinem Vorkommen 2—3mal soviel als für einen gewöhnlichen Landwein. Der Mineralstoffgehalt und der eigentliche Vorzug des Weines als tonisches Getränk kann bei einem billigen Wein indes unter Umständen genau so gut sein wie bei einem teuren Wein. Was teurer bezahlt wird, ist der besondere Geschmack, das sogenannte Bouquet des Weines, da dieser für den Liebhaber den Mehrpreis rechtfertigt. — Einen weiteren Vergleich können wir auch mit den verschiedenen Apfelsorten vornehmen. Der gesundheitliche Wert eines gewöhnlichen Kochapfels kann unter Umständen gleich sein wie jener einer bevorzugten, feinen Sorte, die als Qualitätsapfel gilt. Auch für die erste Auslese bezahlt man mehr als für die kleineren Äpfel, die womöglich weniger schöne Formen haben. Die Beurteilung nach dem gesundheitlichen und gehaltlichen Wert rechtfertigt die Preisverschiedenheiten meistens nicht, wenn sich diese nur nach Geschmack und Form richtet.

Verschiedene Honigarten

Ein Jura-Honig mag dies- und jenseits der Grenze betreffs Geschmack, Gehalt und gesundheitlichem Wert genau gleich sein,

aber die politischen Schranken setzen Preisunterschiede fest, die oft sehr erheblich sind. Gewisse Grenzbewohner wissen dies zu nutzen, so dass man womöglich einen Honig, der aus dem französischen Jura stammt, in der Schweiz ahnungslos als Schweizer Honig einkauft. Für die Bienen gibt es bekanntlich keine Grenzen, weshalb es den behördlichen Kontroll-Organen nicht leicht fallen mag, genau festzustellen, ob ein Honig auf Schweizer oder ausländischem Boden gewonnen worden ist. Der Gehalt der Pollen kann als einziger Unterschied für die Kontrolle massgebend sein. Es setzt dies allerdings die jeweilige Kenntnis der Flora und der dementsprechenden Pollen voraus, doch ermöglicht diese Kenntnis den behördlichen Kontrollorganen der Schweiz, unter gewissen Voraussetzungen Gesetzesübertreter habhaft zu werden. Wenn wir schon die verschiedenen Honigunterschiede allgemein in Betracht ziehen, sollten wir dabei auch nicht übersehen, dass wir ja in der Schweiz alleine schon mit verschiedenen Honigarten zu rechnen haben, weshalb der Ausdruck Schweizer Honig nicht durchwegs einen Allgemeinbegriff darstellen kann. So ist der Kastanienhonig aus dem Tessin nicht gleichwertig dem Engadiner Honig, auch unterscheiden sich die beiden vom Thurgauer und vom Jura-Honig. Auch in der Hinsicht sollten und könnten eigentlich Preisunterschiede bestehen, die je nach der Liebhaberbeurteilung gerechtfertigt wären. Liebt jemand den Kastanienhonig, dann bezahlt er für diesen eben den für den Schweizer Honig festgelegten Preis gerne. Ebenso verhält es sich mit den anderen Honigarten, weshalb es angebracht ist, sich jenen Honig zu beschaffen, der einem aromatisch am besten mundet. Der gehaltliche und gesundheit-

liche Wert des Auslandhonigs kann dem Schweizer Honig ebenbürtig sein. Es kommt dabei auf die Gewinnung des Honigs an, denn die Bienen selbst kennen ja weder wirtschaftliche noch politische Grenzen. Ihre Herstellungsmethode und das Rezept dazu stammt vom Schöpfer und je nach der Flora, der sie begegnen, erzeugen sie einen dementsprechenden Honig-Typ.

Preisunterschiede und Qualität

Wenn der ausländische Honig so viel billiger ist als unser Schweizer Honig, dann hängt dies von den verschiedenen Erzeugungskosten in den einzelnen Ländern ab. Die Indianer aus Guatemala und Mexiko suchen sich oft den wilden Honig im Dschungel zusammen. Auch benützen sie zur Honig-Produktion oftmals hohle Baumstämme oder behelfen sich mit anderen primitiven Einrichtungen. Man darf ferner nicht vergessen, dass diese Menschen einen niederen Lebensstandard zu verzeichnen haben, was alles dazu beiträgt, dass ihr Honig sehr billig kommt, haben sie doch nur mit kleinen Produktionsspesen zu rechnen. Es ist demzufolge nicht verwunderlich, wenn man für einen solchen Honig im Erzeugungsland ungefähr einen Franken pro Kilo bezahlen muss, so dass dieser Honig trotz Frachtspeisen und trotz Zoll, die in der Regel genau so hoch zu stehen kommen wie der Honig selbst, immer noch gut zur Hälfte billiger ist als unser Schweizer Honig. Die Preisdifferenz ist somit auf die erwähnten Umstände selbst, nicht aber auf die Qualität zurückzuführen.

Zwar kann auch die Qualität des Urwaldbienenhonigs günstig beeinflusst werden, wenn man mit diesem gleich sorgfältig verfährt wie mit unserem Schweizer Honig. So haben wir mit unserem Gewährsmann, der unseren Urwaldhonig in Guatemala zu gewinnen hat, besondere Abmachungen getroffen, indem wir für Anschaffungen gesorgt haben, die teurer zu stehen kommen als die dort üblichen Erzeugungsmöglichkeiten. Durch diese Vor-

kehrungen kann der Honig jedoch genau so sorgfältig erzeugt werden wie bei uns. Für die Bienen stehen wie bei uns Bienenkästen bereit. Der Honig selbst wird nicht abgepresst, ist also kein Presshonig, da zum Schleudern eine grosse Schleuder vorhanden ist. Er wird auch nicht mit Wärme ausgeschmolzen, wie dies da und dort unter den Indianern noch üblich ist. Wenn die Qualität eines Honigs zu wünschen übriglässt, dann sind in der Regel nicht die Bienen daran schuld, sondern die Herstellungsmethoden, und zwar infolge primitiver Einrichtungen oder auch wegen der Unkundigkeit des Erzeugers. Der Honig ist in der ganzen Welt gut, wenn er mit der notwendigen Sorgfältigkeit von kundiger Hand behandelt wird. Wir haben unserem Mitarbeiter für die Honigproduktion in Guatemala neben allen notwendigen Einrichtungsgegenständen auch noch das Geld zur Anschaffung von Tanks zur Verfügung gestellt, damit der Honig naturgeklärt werden kann. Ein solcher Honig ist geschmacklich selbstverständlich besser als jener Honig, den man mit primitiven Methoden gewonnen hat. Dies rechtfertigt denn auch den höheren Preis, der sich unwillkürlich aus der kostspieligeren Herstellungsart ergibt.

Gesundheitliche Überlegungen

Der Unterschied gesundheitlicher Werte des Honigs ist in den verschiedenen Produktionsgebieten jeweils so klein, dass er als unwesentlich bezeichnet werden kann, weshalb der Verbraucher einfach jenen Honig wählen sollte, der ihm geschmacklich am besten zusagt. Für die bevorzugte Geschmacksrichtung wird er dann auch gerne den entsprechenden Preis bezahlen. Ziehen wir den Schweizer-Honig dem ausländischen Honig nur vor, weil wir glauben, der höhere Preis verschaffe uns höhere gesundheitliche Werte, dann können wir unsere Wahl nur gutheissen, wenn uns der Schweizer Honig gleichzeitig auch geschmacklich besser mundet als der ausländische Honig. Ist dies aber nicht der Fall, dann können

wir uns ohne Bedenken auf den bevorzugten Genuss eines Auslandhonigs verlegen.

Wenn wir für Sirupe und andere Präparate statt Zucker Honig verwenden, dann lohnt sich der teurere Schweizer Honig nicht dazu, denn den Geschmack des Fertigfabrikates bestimmen die Pflanzenzusätze, nicht aber der Honig. Die Verwendung von Honig für Sirupe und ähnliche Produkte geschieht wegen des gesundheitlichen Wertes. Wir haben es daher der Billigkeit ausländischer Honigarten zu verdanken, wenn wir durch sie wertvollere Produkte zu einem noch erschwinglichen Preise liefern können. Dies

betrifft vor allem unsere Hustensirupe, wie den Tannenknospen- und Spitzwegersirup.

Sicher ist die Bewertungsfrage des Honigs mit diesen Auslegungen erschöpfend und befriedigend gelöst, und jedermann wird sich in Zukunft bestimmt gerne seinen bevorzugten Bienenhonig leisten. Wer allerdings kein besonderer Feinschmecker ist und zudem rechnen muss, wählt sich eben nach wie vor den billigsten aus, ist dieser doch immer noch wertvoller als Industriezucker oder künstliche Süsstoffe, über die wir uns gelegentlich näher äussern werden.

Über die Wirkung der Biotta-Säfte

Vielleicht wissen sie nicht, welcher Biotta-Saft ihnen am besten bekommt. Oder die Wahl wird ihnen schwer, wenn sie einem Verwandten oder Bekannten eine Empfehlung geben möchten. Die nachstehenden Hinweise werden ihnen den gewünschten Aufschluss geben.

Biotta-RüebliSaft

Die ätherischen Öle der Karotten wirken auf die Schleimhäute und steigern die Durchblutung der Magen-Darm-Gewebe. Biotta-RüebliSaft hilft daher bei Verstopfung und bei Durchfall dank seiner ausgleichenden Wirkung; bei Kleinkindern bringt er meist den gefürchteten Brechdurchfall in kurzer Zeit zum Verschwinden, auch vertreibt er die Würmer. Manch andere Beschwerden, wie Kopfweh, Ekzeme und unreine Haut können mit der Verdauung zusammenhängen und mit Hilfe von RüebliSaft behoben werden. Frauen schätzen Biotta-RüebliSaft als natürliches, von innen her ideal wirkendes Schlankheits- und Schönheitsmittel. Biotta-RüebliSaft wirkt wohltuend während der Erholung nach Operationen und schwerer Krankheit, bei Erkältungen und fieberhaften Krankheiten. Dank dem reichen Gehalt an Carotin (Provitamin A), stärkt Biotta-RüebliSaft die Sehkraft und fördert die Bildung von Sehpurpur, des-

sen Mangel Nachtblindheit verursacht. Dies ist wesentlich für Autofahrer, die nachts unterwegs sind.

Biotta-Randensaft

enthält als Wirkstoffe die Betaine; diese regen die Tätigkeit der Leberzellen an und wirken schützend bei Störungen der Leber und der Gallenwege. 100 g Randensaft enthalten 5 mg Eisen, dazu aber noch zahlreiche Spurenelemente, die vermutlich die Aufnahme des Eisens im Blut sehr begünstigen. Besonders eisenbedürftig ist auch der gesunde Organismus in den beiden ersten Lebensjahren, in der Pubertät, während der Schwangerschaft, in der Stillzeit und in den Wechseljahren. In diesen Lebensabschnitten ist Biotta-Randina besonders zu empfehlen. Blasse Kinder sollten täglich vor dem Essen ein Gläschen Biotta-Randensaft trinken.

Biotta-SellerieSaft

hat einen ausgeprägten Basenüberschuss und wirkt in hohem Masse ausscheidend. Biotta-SellerieSaft empfiehlt sich bei allen jenen Störungen, die durch Ablagerungen von Schlacken- und Giftstoffen verursacht sind, so bei rheumatischen und arthritischen Beschwerden. Biotta-SellerieSaft regelt den Wasserhaushalt und weckt