

Süßer Betrug

Fake-Honig im Supermarkt – und was dagegen getan werden muss

von Bernhard Heuvel

Honig ist ein Naturprodukt, das Vertrauen und Transparenz verdient. Doch die Realität auf dem internationalen Honigmarkt ist alarmierend: Zahlreiche Proben entpuppen sich als Mogelpackung voller Sirup statt Bienenfleiß. Bereits 2021 brachten Untersuchungen der EU-Kommission dies erstmals ans Licht. 2024/25 folgten weitere Recherchen. Der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund und der Europäische Berufsimkerbund ließen Proben aus deutschen Supermärkten untersuchen. Die Ergebnisse der neu entwickelten DNA-Analyse waren schockierend und erhielten große Medienresonanz. In Deutschland wurden 80 Prozent der Stichproben als »nicht authentisch« eingestuft. Ähnliche Befunde gab es für Finnland, England und Österreich. Oft werden Zuckersirupe zugesetzt, die mit den herkömmlichen Methoden schwer nachzuweisen sind. Der Honigmarkt in ganz Europa ist offenbar in großem Stil von gepanschten Importhonigen durchsetzt. Dies erklärt auch, warum vor allem importierter Honig so billig angeboten wird und den heimischen, unverfälschten Honig aus den Regalen drängt – mit fatalen Folgen nicht nur für die Lebensmittelqualität, sondern auch für die gesamte Imkerei.

Wir schreiben das Jahr 2021 – eine Wende auf dem europäischen Honigmarkt. China hat seine »Honig«-Produktion über Jahrzehnte von 30.000 auf 500.000 Tonnen hochgefahren – ein Wachstum von über 1650 Prozent, das kaum glaubwürdig erscheint, vor allem im Vergleich zu anderen Ländern. Die USA etwa, mit hochindustrialisierten Imkereien, produzieren nur rund 70.000 Tonnen Honig im Jahr. Staatliche Tests bestätigten den Verdacht: Der Importhonig aus Fernost war größtenteils gefälscht. Die USA beschlossen daher 2021, ihre Grenzen für chinesischen Honig zu schließen und Honig aus Fernost mit Strafzöllen zu belegen. In diesem Jahr flossen bereits 50.000 Tonnen »Honig« weniger nach Amerika – und zeitgleich strömten 50.000 Tonnen mehr nach Europa. Spottbillige Ware, weiterhin hochgradig verfälscht, wie sich bald herausstellen sollte.

Der Markt für Honig brach in Europa daraufhin zusammen. Die Berufsimker blieben auf ihrem Honig sitzen, und die Großhandelspreise fielen von vormals fünf bis sechs Euro pro Kilogramm (schon das lag unter den Produktionskosten) auf unter zwei Euro. (2024 fiel der Einkaufspreis für ein Kilogramm Honig im Schnitt sogar auf 1,20 Euro.) Ähnlich niedrig die Preise für Importware aus Indien, Vietnam, Russland

und der Ukraine. Ein Preis, zu dem niemand auf der Welt echten Honig produzieren kann – nicht einmal mit Sklavenarbeit.

EU-Kommission wird aktiv

2021 wurde die EU-Kommission tätig und ging der Sache nach. Im Rahmen des Programms »From the Hives« (»Von den Bienenstöcken«) wurden an den Grenzen der EU insgesamt 320 Proben genommen und auf Authentizität geprüft.¹ Das Labor der Gemeinsamen Forschungsstelle (GFS) hatte im Auftrag der EU-Kommission anhand einer moderneren Methodik in 46 Prozent der Proben Zuckersirupe unter anderem aus Reis, Weizen oder Zuckerrüben gefunden. Solche Zusätze von Zuckersirupen sind nach EU-Recht verboten. Auch von den 32 in Deutschland entnommenen Proben stand die Hälfte im Verdacht, gefälscht zu sein. Alarmierend war, dass die Quote der Fälschungen damit mehr als dreimal so hoch ist wie die 14 Prozent, die sich in dem vorherigen EU-Kontrollbericht finden, der sich auf Untersuchungen in den Jahren 2015 bis 2017 bezog. Die höchste absolute Zahl verdächtiger Sendungen stammte 2021/22 aus China (74 Prozent), obwohl Honig aus der Türkei den

höchsten relativen Anteil verdächtiger Proben aufwies (93 Prozent).

Forensische Untersuchungen, die von den Mitgliedstaaten und dem Europäischen Amt für Betrugsbekämpfung (OLAF) auf der Grundlage von Vor-Ort-Kontrollen, Stichproben und eingehenden Untersuchungen von Computern und Telefonaufzeichnungen durchgeführt wurden, ergaben eine Komplizenschaft zwischen Exporteuren und Importeuren sowie folgende betrügerische Praktiken:

- Verwendung von Zuckersirupen zur Verfälschung von Honig und Senkung seines Preises, sowohl in Nicht-EU-Ländern als auch auf dem Gebiet der EU.
- Prophylaktische Analysen in akkreditierten Laboratorien zur Anpassung von Honig-Zucker-Mischungen, um eine mögliche Entdeckung durch Kunden und Behörden vor der Einfuhr zu vermeiden.
- Verwendung von Zusatzstoffen und Farbstoffen zur Verfälschung der tatsächlichen botanischen Herkunft des Honigs.
- Verschleierung der tatsächlichen geografischen Herkunft des Honigs durch Fälschung von Rückverfolgbarkeitsinformationen und Entfernung von Pollen.

Die EU-Kommission kam damals in ihrem Bericht zu dem Ergebnis, dass höchstwahrscheinlich ein großer Teil des aus Nicht-EU-Ländern importierten Honigs, der als verfälscht eingestuft wurde, weiterhin auf dem EU-Markt vorhanden und unentdeckt sei.

Eine der – wenigen – Konsequenzen aus diesen Untersuchungsergebnissen war die Verabschiedung einer sog. »Frühstücksrichtlinie« zur Stärkung der Vermarktungsnormen und zur Verbesserung der Verbraucherinformationen durch den Europäischen Rat im April 2024.² Die Richtlinie schreibt vor, dass ab Mitte 2026 bei Honigmischungen die Herkunftsländer sowie ihr prozentualer Gewichtsanteil anzugeben sind, was Betrug bekämpfen und Verbrauchern fundiertere Kaufentscheidungen ermöglichen soll. Bisher wurde oft nur die Angabe »Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern« verwendet. Zudem soll in Zukunft sichergestellt werden, dass EU-weit harmonisierte Analysemethoden zur Verfügung stehen, mit denen festgestellt werden kann, ob Honig, der in der Union erzeugt und in Verkehr gebracht wird, verfälscht wurde. Eine Frist, bis wann dies zu geschehen hat, findet sich in der Richtlinie allerdings nicht.

Sirup besteht übliche Testverfahren

Der Verdacht, dass es mit der bisherigen Analytik hapert, hat sich inzwischen mehrfach bestätigt. Es gibt

zahlreiche Belege dafür, dass mit Sirup gestreckter Honig die üblichen Qualitätstests bestehen kann. Investigative Ermittlungen zeigen, dass gewisse Hersteller in China gezielt Sirupe anbieten, die – in Honig gemischt – gängige Kontrollen umgehen. So werben chinesische Händler auf Onlineplattformen mit Aussagen wie »Mit Bienenenzym für Honig« oder »Qualitätssirup für Honig« – und das zu Preisen von teils unter 40 Cent pro Kilogramm. Solche »Honig-Sirupe« werden explizit mit der Zusage angepriesen, alle üblichen Analysen zu bestehen. In einer indischen Undercover-Recherche erfuhr das Centre for Science and Environment (CSE) sogar von einem Verkäufer, »sein Sirup ermögliche es, Honig bis zu 50 bis 80 Prozent zu strecken, ohne dass dies in den vorgeschriebenen Tests auffällt«.³

Diese Aussagen decken sich mit europäischen Untersuchungen: Das Redaktionsteam der Sendung »Frontal« (ZDF) fand 2025 bei einer Recherche, an der der Autor dieses Artikels mitgewirkt hat, in China Fabriken, die Sirup herstellen, der selbst den wichtigsten Echtheitstest für Honig besteht: den NMR-Test mit Hilfe einer Kernspinresonanz-Spektroskopie.⁴ Fachleute schlagen daher Alarm: »Die aktuellen Testverfahren sind veraltet und manipulierbar – Fälscher wissen längst, wie sie bei den Analysen problemlos durchkommen«, warnt z. B. Wolfgang Pointecker, Obmann des österreichischen Imkerverbands Biene Österreich.⁵ Kurz gesagt: Betrügerischer Sirup kann so geschickt komponiert werden, dass standardmäßige Prüfmethode ihn nicht vom echten Bienenhonig unterscheiden.

Im ZDF-Experiment bestanden alle Proben mit zehn bis 20 Prozent Sirupanteil die üblichen Handelsanalysen und in einem Drittel der Fälle schlug selbst der empfindliche NMR-Test nicht Alarm. Das macht deutlich, dass ein beträchtlicher Sirupanteil im Honig nicht erkannt wird – trotz hoher Qualitätsstandards und Methoden in den Prüflaboren.

DNA-Diagnostik als neue Waffe

Die europäischen Berufsimker haben in den letzten Jahren intensiv an neuen Nachweismethoden gearbeitet, um den Honigbetrug zu entlarven. Über Jahrzehnte entstand ein Werkzeugkasten an Tests, um Zuckerzusätze im Honig aufzuspüren. Doch nach eigener Aussage deutscher Labore haben die Fälscher nach drei, vier Monaten erneut Wege gefunden, diese Methoden zu umgehen. Ein spektakulärer Erfolg war zeitweise die NMR-Analytik, die viele Fake-Honige entlarvte. Sie basiert auf physikalischen Eigenschaften der Moleküle im Honig, ist jedoch anfällig für Manipulationen, da sie auf bekannten Mustern basiert, die technisch umgangen werden können. Auch die NMR-

Analytik wurde bald vom Einfallsreichtum der Fälscher überholt. Seither sind die Labore für geschickt gefälschten Honig weitgehend blind.

In Deutschland kauften Imker des Berufsimkerbundes seit Sommer 2024 Stichproben von Misch- und Importhonigen in Supermärkten auf (darunter billige, teurere und auch Biohonige) und ließen sie testen. Mit den üblichen Untersuchungen wie dem NMR-Test ergab das Zuckerprofil keine Auffälligkeiten, wohl aber mit einer neuen DNA-Sequenzierung, die ein hochmodernes estnisches Labor durchführte. Beim ersten Test mit 30 verschiedenen Importhonigen – von billig bis teuer – waren 25 der 30 Proben nicht in Ordnung. Das entspricht einer Verfälschung in über 80 Prozent der Fälle. Auch in anderen Ländern wiesen die Testergebnisse auf hohe Fälschungsraten hin: Finnland: 60 Prozent, England: 96 Prozent, Österreich: 100 Prozent.

Weitere Tests wurden durchgeführt und bestätigten die ersten Ergebnisse: In Deutschland ergaben Stichproben mit einer Gesamtzahl von über 100 Proben, dass ebenfalls circa 80 Prozent der als »Honig« verkauften Ware zum Teil massiv verfälscht ist. Wir reden nicht von zehn Prozent Zuckerzusatz, sondern von 30, 40 bis zu 90 Prozent Sirup im Glas – bei entsprechend geringem Honiganteil. Ein hochattraktives Geschäft: Bereits mit 20 Prozent Sirupzusatz verdoppelt der Händler seine Gewinnmarge. Es werden offenbar Zuckersirupe beigemischt, die das Zuckerprofil von Bienenhonig nachahmen, das normalerweise durch die Bienen bei der Umwandlung von Nektar zu Honig entsteht. Seit Jahren werben verschiedene Labore, unter anderem aus Israel und den USA, für diese Sirupe als veganen, »bienenfreien« Honigersatz.⁶ Ob dabei auch genetisch modifizierte Bakterien eine Rolle spielen, muss noch untersucht werden.⁷

Diese Testergebnisse verdanken sich einer neuen Analytik. Mithilfe eines humanmedizinischen Labors in Estland (Celvia) haben die Berufsimker einen DNA-Test (Metagenom-Sequenzierung) zur Echtheitsprüfung von Honig entwickelt (siehe Kasten), die auf EU-Ebene allerdings noch nicht offiziell anerkannt ist. Dabei wird der Honig auf das Erbgut der Fauna, Flora und Mikroben untersucht, welche die Bienen beim Nektarsammeln besucht haben. Ein detailliertes DNA-Profil mit einer typischen Komposition spricht für echten Honig, während veränderte Zusammensetzungen auf Verfälschungen hinweisen. Bei dem Verfahren werden nicht – wie bei früheren Ansätzen – nur bestimmte DNA-Marker gesucht, sondern das *gesamte* genetische Material des Honigs ausgelesen und mittels Künstlicher Intelligenz und Datenanalyse auf Qualität, Quantität und Zusammensetzung untersucht. Diese Methode ist wissenschaftlich etabliert und wurde von Imkern in unzähligen Blindtests er-

DNA-Metagenomik – das typische Profil⁸

Anders als beim Barcoding wird bei der DNA-Metagenom-Sequenzierung nicht nach einzelnen Markern gesucht, sondern die gesamte in einer Probe enthaltene DNA sequenziert und analysiert. Jede Probe ergibt so ein ganz spezifisches Gesamt-DNA-Muster. Bei Honig z. B. verändert sich dieses Muster je nach Standort, also auch je nach Land und Kontinent, nach Bienenvolk und nach Trachtverhältnissen bzw. nach dem, was gerade blüht. Die Metagenomik schaut also nicht nach einzelnen Tier- und Pflanzenarten im Honig, sondern nach dem für einen Honig typischen DNA-Profil. Anhand einer Honig-Referenzdatenbank kann dieses Muster mit dem anderer, authentischer Honige verglichen werden. Fremd Beimischungen wie Zuckersirupe, verändern ein Honigmuster auf untypische Weise.

Bei einem »echten« Honig werden im Schnitt bis zu 20 Millionen DNA-Sequenzen identifiziert. Darunter sind vor allem Spuren von den verschiedenen Blumen, die die Bienen angefliegen haben. »Wenn in einem Honig aber DNA von Reis oder Mais gefunden wird, dann muss der Honig mit Sirup gestreckt sein, denn diese Blüten geben gar keinen Honig«, erklärt Klaus Ahrens, Vizepräsident vom Deutschen Berufsimkerbund.⁹

probt. Zurzeit wird sie ISO-zertifiziert und dann europaweit ausgerollt: ein weiterer wichtiger Baustein, um diesen Betrug endlich zu stoppen. Das Verfahren wird neben dem estländischen Labor auch in einem Innsbrucker Labor angewendet. Die Ergebnisse der oben erwähnten ZDF-Recherche basierten auf Untersuchungsergebnissen dieser beiden Labore.

Gegen- und Rückenwind

Neue missliebige Wahrheiten werden erst ignoriert und in Zweifel gezogen; erst dann lösen sie Widerstand aus – bevor sie bestenfalls irgendwann mal anerkannt werden. So auch hier: Da die einschlägigen Sirupe »NMR-sicher« sind, also die gängigen Labortests bestehen, gilt der Betrug offiziell als »nicht entdeckt«. Die Wahrheit ist aber, dass es offenbar auch kaum jemanden stört. Denn jeder, der professionell mit Honig handelt, kennt diese Tatsachen und weiß (oder ahnt zumindest), was er einkauft und verkauft.

Die Veröffentlichung dieser unbequemen Wahrheit und das Bloßstellen der Fakten führte zunächst zu Lächerlichmachen und Abstreiten. Supermarktketten, Untersuchungslabore wie FoodQS (gegründet und im Besitz von Breitsamer, einem der größten deutschen Honigabfüller), Verbände wie der Deutsche Honig-Verband und FEEDM (die Lobby der europäischen

Honigimporteure), Wissenschaftler verschiedenster Couleur und einige Journalisten – sie stritten alles ab und behaupteten steif und fest, es gebe kein Problem. »Die gesetzlichen Vorgaben werden erfüllt«, hieß es.

Inzwischen sind wir im Stadium des Widerstands und der aktiven Bekämpfung der neuen Ergebnisse angelangt. Stiftung Warentest war sich nicht zu schade, einen »Honig«-Test zu veröffentlichen, in dem Discounterware (meist aus Importware bestehend) gut abschnitt und deutscher Honig schlecht. Seither werben die Discounter mit diesen Ergebnissen und verschleudern 500-Gramm-»Honig« für unter 1,90 Euro.

Offenbar rechnete der Lebensmittelhandel damit, dass unsere Enthüllung wie jeder andere Skandal vorübergeht, in Vergessenheit gerät und man mit einer Imagekampagne wieder alles glattbügeln kann. Dass der Test der Stiftung Warentest nicht einmal den Handelsstandard für Honiguntersuchungen erfüllte, geschweige denn den Stand der Technik nutzte, und sämtliche Erkenntnisse ignorierte, die wir Imker der Stiftung mitgeteilt hatten, sei hier eigens erwähnt.

Neben dieser Blockadehaltung gab es jedoch auch Unterstützung von politischer Seite: In der Verbraucherschutzministerkonferenz der Länder am 21. und 22. Mai 2025 in Berlin kam das Thema »Amtliche Untersuchungsmethoden gegen Honigverfälschungen« auf den Tisch. Die Verbraucherschutzminister und -senatoren haben auf ihrer Konferenz weitreichende Beschlüsse gefasst. Unter anderem fordern sie den Bund auf, schnellstmöglich zusätzlich zu den offiziellen und teils veralteten Verfahren auch neue, »von privaten Auftragslaboren verwendete Methoden« für

die amtliche Lebensmittelüberwachung einzusetzen. Damit sollen nun also auch Verfahren berücksichtigt werden, die bislang noch nicht in der Methodenliste des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) als standardisiert oder offiziell anerkannt stehen. Grundlage für diese klare Positionierung der Ministerkonferenz ist ein umfassendes Schreiben des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbunds und des Imkerverbands Rheinland-Pfalz, das im April 2025 an alle Staatssekretäre der 16 Bundesländer verschickt wurde und in dem unter anderem auf die Vorzüge der neuen DNA-Analytik hingewiesen worden war.¹⁰

Strategien gegen den Betrug

Kurzfristig am schnellsten wirken zwei Hebel: Erstens die Konsumenten mit ihrer informierten Kaufentscheidung, und zweitens der Lebensmitteleinzelhandel mit seiner Marktmacht. Wenn Verbraucher wissen, dass das als »Honig« deklarierte Produkt im Supermarkt größtenteils nur Sirup ist (wir reden hier von bis zu 90 Prozent Sirup im Glas), können sie sich hier und heute gegen die Fake-Ware entscheiden und den Betrügern das Handwerk legen, indem sie die Mischungen aus EU/Nicht-EU-Ländern im Supermarkt links liegen lassen und stattdessen zu – deutlich teurerem – einheimischem Imkerhonig greifen, der seinen Preis dann allerdings auch wert ist.

Und wenn Supermarktketten und Discounter wie Lidl, Aldi, Rewe, Edeka & Co. ihr Qualitätsmanagement der neuen Marktsituation anpassen, ist dem

Folgerungen & Forderungen

- Mit Zuckersirupen gestreckte Honigware, in der Regel aus Nicht-EU-Ländern importiert, ist ebenso flächendeckend wie unentdeckt in Deutschland und auf dem EU-Markt vorhanden.
- Diese Verbrauchertäuschung durch Fake-Honig in den Supermarktregalen ist unverzüglich zu beenden. Der Lebensmittelhandel spielt hierbei eine zentrale Rolle.
- Das durch Honigbetrug ermöglichte Preisdumping ist für die einheimische Imkerei existenzgefährdend, gefährdet aber mittelbar (durch den Rückgang der Imkerei) auch die Bestäubungsleistungen der Honigbienen und verursacht so einen massiven wirtschaftlichen und irreparabel ökologischen Schaden.
- Tests und Recherchen haben gezeigt: Die bisherigen Analysemethoden sind offenkundig nicht (mehr) sensibel genug, um die Verfälschungen im Honig nachzuweisen.
- Deutlich weniger anfällig für Täuschungen ist die moderne DNA-Analytik (Metagenomik); sie öffnet den Weg für einen weitgehend fälschungssicheren Herkunftsnachweis.
- Diese Methodik ist weiter zu entwickeln, zu validieren und in das Methodenrepertoire – nicht zuletzt der zuständigen Behörden – aufzunehmen.
- Nachdem die Verbraucherschutzminister der Länder gefordert haben, auch moderne und bislang nicht offiziell anerkannte Verfahren wie die DNA-Analysemethoden in der amtlichen Honiguntersuchung zuzulassen, sind nun das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und das Bundeslandwirtschaftsministerium angehalten, die gefassten Beschlüsse schnell und konsequent umzusetzen.
- Die Schutzmaßnahmen gegenüber Billigimporten müssen insgesamt deutlich verschärft werden, inklusive einer stärkeren Sanktionierung bei Fälschungen.

Betrug sofort ein Riegel vorgeschoben. Offensichtlich reichen die bisherigen »Bemühungen« jedoch nicht aus, um dem Treiben Einhalt zu gebieten. Die Supermärkte besitzen unstrittig die Marktmacht und den Einfluss auf Händler und Produzenten. Bisher wird diese Macht nur genutzt, um Preise zu drücken. Jetzt ist es an der Zeit, die Qualität wieder auf ein akzeptables Niveau zu heben und den weitverbreiteten Betrug – nicht nur beim Honig – im Lebensmittelhandel proaktiv zu bekämpfen.

Beide Marktkräfte – Konsumentenschaft wie Supermärkte – könnten sofort Wirkung entfalten. *Mittelfristig* haben die Berufsimker juristische Schritte vorbereitet. Bis Prozesse geführt und Urteile gefällt sind, vergehen zwar Jahre – daher werden diese Schritte als mittelfristig eingeordnet. Nichtsdestotrotz liegen Unterlassungsklagen gegen einzelne Supermarktfilialen (als Inverkehrbringer der Betrugsware), Schadensersatzklagen gegen die Konzerne und weitere Rechtsmittel bereit. Die erste Finanzierung über 450.000 Euro läuft bereits per Crowdfunding. Nach den ersten erfolgreichen Klagen werden Investoren weitere Klagen finanzieren, wobei sie anteilig am Schadensersatz beteiligt werden und so eine Rendite erzielen. Das Anliegen ist uns Imkern wichtiger als der Schadensersatz – daher geben wir davon gern einen Teil ab.

Derzeit setzen wir Imker noch auf Freiwilligkeit und proaktives Bemühen der Supermärkte. Sollte das ausbleiben, müssen wir Vorsatz unterstellen – und werden die rechtlichen Mittel mit aller Härte einsetzen.

Die *langfristigen Strategien* umfassen behördliche Maßnahmen gegen Lebensmittelbetrug. Auf EU-Ebene, national und regional arbeiten Imkerverbände mit den Behörden zusammen. Erste Maßnahmen – etwa die in der EU-Frühstücksrichtlinie festgelegte Pflicht, bei Honigmischungen die Herkunftsländer nach Menganteil auf dem Etikett anzugeben (siehe oben) – sind bereits beschlossen und werden bald wirken. Außerdem wurde ein EU-weites Register eingeführt, in das sich alle Honigimporteure eintragen müssen. So können Marktteilnehmer gezielt beobachtet und bei Betrug sanktioniert werden. Wer beim Import gefälschter Ware erwischt wird, fliegt lebenslang aus dem Register – was die Motivation erhöht, nur echte Ware zu handeln. Die europäischen Antibetrugsbehörden überwachen außerdem weiterhin gezielt die Finanz- und Warenströme im Honighandel. Die Mühlen der Behörden mahlen langsam, aber gründlich. Langfristig werden die Behörden dem massenhaften Lebensmittelbetrug einen Riegel vorschieben. Die DNA-Diagnostik wird dabei als neue Waffe dienen.

Die deutsche und europäische Berufsimkerschaft steht jedenfalls geschlossen hinter der DNA-Analytik als vielversprechendem Werkzeug im Kampf gegen Honigbetrug. Wir verstehen sie als *Ergänzung* der

bewährten Methoden, nicht als Konkurrenz – ein weiterer Baustein, um einem komplexen Problem gerecht zu werden. Ja, die Methode muss weiter verfeinert und standardisiert werden. Aber anstatt diese Entwicklung zu behindern, sollten alle Kräfte der Branche sie konstruktiv begleiten. Dazu laden wir alle ein: vom Honig-Verband über die Händler bis hin zu den Überwachungsbehörden. Stellen wir sicher, dass der *echte Honig* nicht länger durch Massenware mit zweifelhaftem Inhalt verdrängt wird. Stattdessen drängen wir die Betrüger auf dem Honigmarkt mit dieser Technologie in die Defensive. Denn ihre skrupellosen Geschäftsmodelle stehen auf dünnem Eis, sobald Daten und Fakten ans Licht kommen.

Anmerkungen

- 1 European Commission: EU coordinated action »From the Hives« (Honey 2021-2022) (https://food.ec.europa.eu/food-safety/eu-agri-food-fraud-network/eu-coordinated-actions/honey-2021-2022_en).
- 2 Pressemitteilung vom 29. April 2024 (www.consilium.europa.eu/de/press/press-releases/2024/04/29/council-adopts-revised-breakfast-directives-to-strengthen-marketing-standards-and-improve-consumer-information/).
- 3 Centre for Science and Environment (CSE): Business of adulteration of honey. New Delhi, Dezember 2020, p. 2.
- 4 Frontal: Fake-Honig. Wie wir mit Zuckersirup getäuscht werden. Sendung des ZDF vom 5. August 2025 (www.youtube.com/watch?v=Gh-N5L-D3C4Quelle).
- 5 »Gefälschter Honig: ZDF deckt auf – EU-Kontrollen versagen, Politik muss handeln!« – Pressemitteilung des Dachverbands Biene Österreich vom 8. August 2025.
- 6 Siehe dazu Deutscher Berufs- und Erwerbsimkerbund: Veganer Honig: Patentrecht beantragt (<https://berufsimker.de/verbrauchertauschung-antrag-auf-loeschung-von-veganem-honig-patent/>).
- 7 Quelle: www.honigretten.de.
- 8 Quelle: www.honigretten.de/ueber-den-dna-test/.
- 9 D. Semrau: Fake-Honig im Supermarkt: Niedersächsische Imker unter Druck. Meldung des NDR vom 30. Januar 2025.
- 10 Siehe dazu »Honigverfälschung – Beschluss der Verbraucherschutzminister: auch nicht-offizielle Analysen sollen genutzt werden«. – Pressemitteilung des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbundes vom 27. Mai 2025.

Förderhinweis

Die redaktionelle Bearbeitung dieses Beitrags erfolgte im Rahmen des von der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderten Projektes »Marktorientierte Transformation der Landwirtschaft. Diskussion von marktorientierten Instrumenten zur Finanzierung von nachhaltiger Produktion und angemessenem Einkommen«.



Bernhard Heuvel

Imker, Berater und Autor. Präsident der europäischen Berufsimker (EPBA) und Vizepräsident des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbundes (DBIB).

pres@probees.eu