

## Gepanschtes Lebensmittel

### Billige Schmatze – ist Honig aus dem Supermarkt nur Zuckersirup?

Importierter Honig soll zu großen Teilen gestreckt sein. Fälscher übertölpeln die Lebensmittelkontrolleure, Verbraucher werden offenbar getäuscht.

Von [Philip Bethge](#) | 27.09.2025, 06.43 Uhr | aus [DER SPIEGEL 38/2025](#)

Der »Ohlsdorfer Prozessionshonig« von Stephan Iblher schimmert gelblich-braun im Glas. »Fest«, »betont süß«, »intensiv«, mit Noten von Apfel, Birne, Beeren, Rosen, Veilchen und Butter, so beschreibt Iblher, 63, sein Produkt.

Seine Bienen schwärmen regelmäßig zu Tausenden auf dem Friedhof im Hamburger Stadtteil Ohlsdorf aus. Sie schlürfen den Nektar der dortigen Blüten, reichern ihn mit Enzymen an, dicken ihn ein, würgen ihn wieder hoch und geben ihn an die nächste Biene weiter – bis der Honig »reif« ist, erzählt Iblher: »Jedes Gramm ist durch 30 bis 40 Bienen durchgegangen.«

Zwölf Euro verlangt Iblher für ein Pfund seines »Hamburger Lagenhonigs«. Nicht gerade ein Schnäppchen: Beim Discounter ist Honig schon für zwei bis drei Euro pro Pfund zu haben.

Iblher und seine Berufskollegen kämpfen gegen übermächtige Gegner aus Handel und Lebensmittelindustrie. Billighonig, vorwiegend aus Übersee, verdirbt ihnen das Geschäft. »Vor allem die Chinesen überschwemmen den Markt mit süßer Schmatze«, schimpft Iblher, der seine Imkerei »Elbgelb« im Südosten Hamburgs führt.

Der Vorwurf der Berufs- und Nebenerwerbsimker, von denen es in Deutschland noch etwa 1200 gibt: So billig wie beim Discounter könne Honig gar nicht produziert werden. Fälscher streckten ihn mit Zuckersirup, auf der Jagd nach schnellen Profiten. Die hiesigen Kontrollmechanismen versagten.



Berufsimker Iblher: »Jedes Gramm Honig ist durch 30 bis 40 Bienen durchgegangen« Foto: Maria Feck / DER SPIEGEL

»Große Mengen an verfälschtem Honig landen auf dem europäischen und deutschen Markt«, sagt Bernhard Heuvel, Präsident des Europäischen Berufsimkerverbands. Viele Kollegen stünden am Abgrund, sie könnten im Wettbewerb mit den Billiganbietern nicht mehr mithalten. »Die Verbraucher werden getäuscht«, sagt Heuvel.

Die Rechtslage ist zunächst eindeutig. Den Honig machen die Bienen. Wer Honig verkauft, darf ausschließlich Honig ins Glas füllen. Zusatz wie Zuckersirup oder Wasser sind verboten. Das ist in Deutschland gesetzlich geregelt.



Honigproduzenten bei der Arbeit: Trugbild der industriellen Landwirtschaft? Foto: Maria Feck / DER SPIEGEL

Schon länger hegen die einheimischen Imker jedoch den Verdacht, dass im Supermarkt nicht alles Honig ist, wo Honig draufsteht. Jährlich werden rund 172.000 Tonnen in die EU importiert, etwa 73.000 Tonnen davon gehen nach Deutschland. Der Einkaufspreis für ein Kilogramm Honig aus China lag 2024 im Schnitt bei 1,20 Euro. Ähnlich billige Ware kam aus Russland, Vietnam, Indien und der Ukraine.

Honig derart günstig herzustellen, halten Experten selbst bei niedrigsten Lohnkosten für unmöglich. Die EU-Kommission startete deshalb 2021 die Aktion »From the Hives«, zu Deutsch: von den Bienenstöcken. 320 Proben von importiertem Honig zogen die Kontrolleure direkt an den EU-Grenzen. Das Ergebnis war niederschmetternd: 46 Prozent des getesteten Honigs enthielten mindestens einen »Fremdzucker«. Die meisten gepanschten Produkte stammten aus China (74 Prozent) und der Türkei (93 Prozent).

2024 legten die Berufsimker nach. Sie ließen Honig der Eigenmarken von Rewe, Penny, Aldi Süd, Lidl, Edeka und Netto sowie des Herstellers Langnese analysieren. Dazu reiste ein Team um Verbandschef Heuvel nach Estland, gemeinsam mit Journalisten der ZDF-Sendung »Frontal«. Experten der Laborfirma Celvia wandten dort einen neuartigen DNA-Test an. Dadurch lässt sich zum Beispiel im Detail bestimmen, welche Pflanzenpollen sich im Honig befinden. Oder ob Erbgut enthalten ist, das nur aus hinzugefügtem Sirup stammen kann.

Das Ergebnis: Alle der untersuchten Honige erwiesen sich als »nicht authentisch«. Ein zweiter Test in einem österreichischen Labor erbrachte ein ähnliches Ergebnis.

Dass der mutmaßliche Betrug nicht verhindert wird, liegt den Imkern zufolge an Mängeln bei den Tests. Die erfolgen in speziellen Kontrolllabors, in Deutschland etwa bei der Firma QSI in Bremen oder beim Unternehmen FoodQS in Langenzenn bei Nürnberg. Im Bericht der EU-Kommission heißt es: Die amtlichen Analysemethoden seien »nicht weit genug entwickelt und nicht sensibel genug«, um Verfälschungen durch zugesetzte Zucker zu erkennen.

Verbandschef Heuvel sieht einen Wettlauf zwischen Fälschern und der Technik der Kontrolleure. »Die Betrüger nutzen die Schwächen der derzeitigen Methoden und passen den Grad der Verfälschungen entsprechend an.«

Wie genau die Honigpanscher vorgehen, konnte der Imker selbst in China beobachten. Zusammen mit den »Frontal«-Journalisten gründete er eine deutsche Scheinfirma. So konnte das Team Kontakt mit chinesischen Siruphändlern aufnehmen. Auf Einladung der Chinesen reisten Heuvel und ein Kollege nach Shanghai. Dort wurde den Imkern speziell zugeschnittener Zuckersirup angeboten, der selbst mit hochsensiblen Testverfahren nicht erkannt werden kann.

Auch auf der chinesischen Internetplattform Alibaba wurden die Imker fündig. »Fruktose-Sirup für Honig« versetzt mit »Bienen-Enzymen« wird dort beispielsweise angeboten, zum Kilopreis zwischen 30 und 60 Cent. Das »Frontal«-Team bestellte, panschte selbst und sandte den gestreckten Honig an hiesige Labore. Einige der Proben blieben tatsächlich unbeanstandet.

»Es stimmt leider«, sagt Sascha Rohn, Sirupexperte am Institut für Lebensmittelchemie der TU Berlin, »die Fälscher sind den Analytiklaboren oftmals einen Schritt voraus.« Er vergleicht die Panscher mit Dopingsündern, die immer neue Wege fänden, ihre leistungssteigernden Substanzen zu verschleiern. »Honig hat zwar sehr viele verschiedene Bestandteile, ist im Kern aber auch primär ein Zuckersirup.« Das mache es schwer, hinzugefügten Sirup aus anderen Quellen zu erkennen. Dieser nämlich bestehe in erster Linie aus den Zuckerarten, die ohnehin im Honig enthalten seien.

Rohn fordert, die Analysemethoden weiter zu verfeinern. Der Forscher hofft beispielsweise auf eine Technik, die zugesetzte Sirupe direkt erkennen kann, etwa an chemischen Spuren des Herstellungsverfahrens. Auch DNA-Analysemethoden könnten weiterhelfen.

Imkerverbandschef Heuvel hat noch einen anderen Verdacht. »Die Labormethoden sind die eine Sache«, sagt er, »ich fürchte, dass der Industrie der Wille fehlt, den Fälschern das Handwerk zu legen.« Mit jedem Prozent Sirup steige die Gewinnmarge des Honigs, argumentiert er. Der Anreiz, Honig zu strecken, sei enorm. Nicht nur die Panscher profitierten, auch die Großhändler und Supermärkte.

»Die chinesischen Siruphändler sind da ganz pragmatisch«, sagt Heuvel, »die liefern, was bestellt wird.« Wirklich kriminell jedoch agierten jene, die Sirup und Honig zusammenkippten: professionelle Fälscher, die vor allem in China, aber auch in Indien, der Türkei und der Ukraine arbeiten sollen.

Ende 2024 veröffentlichte das türkische Landwirtschaftsministerium eine Liste mit 60 Fällen sogenannter Honigfälschung. Die Behörden beschlagnahmten Ware im Wert von 25 Millionen Euro.

Die Ukraine wiederum erregt Verdacht, weil Honigexport und Honigeigenproduktion dort seit Jahren fast gleichauf liegen. 2020 überstieg der Export sogar die Produktion. Heuvel vermutet, dass Honig aus China dort schlicht umdeklariert wird – teils mit dem Ziel Deutschland. Etwa 22 Prozent des in der Bundesrepublik importierten Honigs kommen aus der Ukraine.

Ist das Idyll des emsigen Bienchens, das cremiges Gold fürs Frühstücksbrötchen sammelt, also nur ein Trugbild der industriellen Landwirtschaft? Honighändler und Discounter wehren sich gegen die Vorwürfe der Imker.

Die DNA-Methode, die beim Test in Estland angewandt wurde, sei bislang nicht »behördlich akkreditiert«, sagt Aldi. Sie biete »keine wissenschaftlich fundierte Grundlage für die Bewertung der Echtheit und Authentizität der Honige«, ergänzt Rewe. Langnese teilt mit, es sei »unseriös«, aus den Ergebnissen auf eine Verfälschung zu schließen. Edeka erklärt, »anerkannte Authentizitätsuntersuchungen« hätten »keinerlei Auffälligkeiten« gezeigt.

Netto wiederum versichert, es werde keine »Rohware aus Ländern wie China und Indien« bezogen. Lidl hat sogar eine eigene DNA-Analyse durchführen lassen, die Eigenmarke sei dabei »als unauffällig und authentisch« eingestuft worden.

Auch die Kontrolllabors weisen die Kritik zurück. Man sei »stets auf dem neuesten Stand« der »Verfälschungsanalytik«, heißt es bei FoodQS. Untersuchungen auf unerlaubten Zuckerzusatz gehörten zur »täglichen Routine«, mehr als 10.000 Tests würden pro Jahr vorgenommen. Die Bremer Firma QSI pocht auf ihre »rund 60-jährige Erfahrung«. Man verwende 16 verschiedene, »offiziell akkreditierte« Analyseverfahren. Die DNA-Methode der Firma Celvia in Estland hingegen sei »als alleiniges Verfahren für die Beurteilung eines Honigs nicht geeignet«.

Allerdings berichtet auch QSI von speziell entwickelten Designersirupen. Diese enthielten nur noch Fructose und Glucose, die beiden Hauptzucker im Honig, und seien deshalb schwer zu entdecken. FoodQS-Geschäftsführer Bernd Kämpf räumt sogar ein, es könne Sirupe geben, die bei Zumischungen von 10 bis 20 Prozent im Honig »nicht erkannt werden«.

Doch was bedeutet es für die Verbraucher, wenn die derzeit eingesetzten Analyseverfahren nicht alle Fälschungen zuverlässig erkennen? Gepanschter Honig, warnen Experten, sei kaum besser als reiner Mais- oder Reissirup. Positive Gesundheitseffekte könnten sich ins Gegenteil verkehren.

Honig stärke das Immunsystem, töte Bakterien ab, lindere Halsschmerzen, Husten und Erkältungen, schreibt eine Forschergruppe um die Ernährungswissenschaftlerin Rafieh Fakhlaei von der Putra Universität in Malaysia. Verfälschte Produkte hingegen »erhöhen den Blutzuckerspiegel, was zu Diabetes und Fettleibigkeit führen und Bluthochdruck verursachen kann«.

Die EU-Kommission versucht, das Vertrauen der Verbraucher zurückzugewinnen. Vergangenes Jahr hat sie das Projekt »HarmHoney« gestartet, um die Honiganalysen zu vereinheitlichen und zu optimieren. Doch das dürfte nicht reichen. Erheblich mehr Kontrollen seien nötig, sagt Imkerverbandschef Heuvel, entlang der gesamten Lieferkette. Supermärkte müssten zudem ihre Marktmacht stärker einsetzen, etwa den Einkauf aus schwer kontrollierbaren Ländern einschränken.

»Würden Aldi, Lidl, Edeka und Rewe auf Importhonige aus Märkten außerhalb der EU verzichten, würde eine Schockwelle durch die Branche gehen«, sagt Heuvel. Er hofft, dass Kundinnen und Kunden künftig stärker auf lokale Produkte setzen.

Berufsimker Stephan Iblher aus Hamburg wünscht sich mehr Wertschätzung für sein Produkt. Seit 20 Jahren stellt Iblher seine »Lagenhonige« her. »Die stammen von einem ganz bestimmten Ort, genau wie bei einem guten Wein.«

»Pampelmuschel-, Malz- und Muskatnoten« vermag der Imker in manchen seiner Honige zu verorten. Sein Geschmackssinn ist so fein, dass er die Rapsorte zu erkennen glaubt, die seine Bienen angefliegen haben. Seine Produkte verkaufe er nur in ausgesuchten Supermärkten. Die Werbebotschaft: Klasse statt Masse.

»Viele Imker sind zu bescheiden und bieten ihren Honig viel zu billig an«, sagt Iblher. Bald will er den Preis von 12 auf 13 Euro pro Pfund erhöhen. »Das ist mein Honig wert, und ich brauche es.«

Neulich hat der Imker mal seinen Stundenlohn ausgerechnet, ein Praktikant fragte ihn danach. Etwa 3000 Stunden im Jahr muss Iblher arbeiten, um seinen Ein-Mann-Betrieb am Laufen zu halten. Für 5,18 Euro die Stunde.

*Dieser interessante und gut recherchierte Artikel ist nur hier ohne Paywall lesbar. Damit in Zukunft mehr Artikel in SPON frei zugänglich sein können, müssten mehr Interessenten [ein SPIEGEL-Abo abschließen: KLICK](#).*