

Beschreibende Merkmale beim Honig

(IM Ing. Niklas Josef, Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit)

Geruch/Duft:

blumig	(Blütenhonige allgemein)
säuerlich duftend	(Raps),
geruchsintensiv duftend	(Löwenzahn)
geringer bis ausgeprägter Blütenduft	(Obst)
feiner, süßlicher „parfümierter“ Duft	(Akazie)
leichter, zarter Geruch	(Bergahorn)
intensiver, lieblicher Blütenduft	(Linde)
sehr intensiver, herber Geruch	(Edelkastanie)
blumig bis schwach würziger Duft	(Wald-/Blütenhonig)
malziger Geruch	(Waldhonig)
harziger, herber, schwach ausgeprägter Duft	(Tannenhonig)

Geschmack:

süß bis sehr süß	(Blütenhonige)
feinsäuerlich, manchmal kratzend scharf	(Raps)
milder, sehr würziger Geschmack	(Löwenzahn)
zartes, mildes Aroma	(Bergahorn)
bitter, sehr intensiv, fast aufdringlich	(Edelkastanie)
animalischer, bitterer Geschmack	(Buchweizenhonig)
intensiv, mentholartig, zitrusartig	(Linde)
würziger, bis sehr würziger Geschmack	(Wald-/Blütenhonig)
herber, malziger Geschmack	(Waldhonig)
harziger, herber Geschmack	(Tannenhonig)

Farbe:

wasserhell, grünlich bis zartgelb	(Akazie)
wasserhell bis hellgelb	(Alpenrosen)
zitronengelb	(Sonnenblume)
hellbraun	(Lindenhonig)
mittelbraun, bernsteinfarbig	(Wald-/Blütenhonig)
leicht rötlich bis dunkelbraun, schwarz	(Waldhonig)
grünlich bis tiefschwarz	(Tannenhonig)

Konsistenz:

▣ Flüssige Phase:

sehr zähe (träge) bis fast flüssige Konsistenz
(überwiegend vom Wassergehalt abhängig)

▣ Kandierter Phase:

schmalzartig feine Konsistenz (z.B. Rapshonig)
kleine bis sehr grobe Kristallausbildung, weiche bis sehr harte Konsistenz

▣ Mischphase:

beginnende, sichtbare Kristallisation im Glas bis zur Phasentrennung

▣ Cremige Phase:

Weiche, teigige bis mäßig harte Creme (nicht fließend)
zarter Schmelz, kaum Kristalle bis kleine Kristalle in der Creme spürbar