

Süße Allroundtalent : Honig

Es gibt über 100 verschiedene Honigsorten. Je dunkler die Honigsorte ist, desto aromatischer ist der Geschmack. Eines haben sie aber alle gemeinsam: Sie geben süßen oder herzhaften Speisen den besonderen Pfiff. Wir sagen Ihnen, welcher Honig zu welcher Speise passt.

Waldhonig

Die flüssige, bernsteinfarbene bis dunkelbraune Sorte passt mit ihrem kräftigen, leicht harzigen Aroma prima zu verschiedenen Fleischgerichten. Auch Kräuter-Salat-Dressings können Sie mit Waldhonig sehr gut veredeln. Er eignet sich bestens zum Süßen von Schwarz- oder Kräutertees und schmeckt lecker auf Pfannkuchen, Waffeln und Brot.

Tannenhonig

Dieser Bienennektar leuchtet dunkelbraun bis grün-schwarz, was passenderweise an einen Tannenwald erinnert. Zudem duftet er intensiv aromatisch. Tannenhonig hat eine leicht harzige Note und schmeckt etwas herber als Waldhonig. Auch er passt sehr gut zu vielen Fleischgerichten.

Kleehonig

Den fast weißen Honig mögen aufgrund des feincremig-milden Geschmacks Kinder besonders gerne. Er überzeugt durch eine Extra-Portion Traubenzucker und ist somit der ideale Energiespender für Sportler. Geschmacklich versüßt er perfekt Cocktails oder Eistees, außerdem macht er sich in Plätzchen gut.

Orangenblütenhonig

Dieser Honig ist relativ flüssig, aber trotzdem etwas cremig. Seine Farbe ist fast weiß. hat aber einen rotbraunen Farbstich. Orangenblütenhonig schmeckt intensiv aromatisch und duftet angenehm blumig. Das macht ihn zu einem idealen Partner von süßen Gerichten und Getränken aller Art.

Kastanienhonig

Etwas zähflüssig läuft dieser leicht golden schimmernde Honig vom Löffel. Er kann hell- bis dunkelbraun sein und enthält den Duft der Kastanienblüte. Auffällig ist sein kräftig herber, leicht bitterer Geschmack. Zwar ist er zum Süßen weniger geeignet, schmeckt aber klasse zu Gänsekeulen, Käse, Nüssen und kräftigem Vollkornbrot.

Akazienhonig

Fast durchsichtig ist der Akazienhonig. Hierzulande wird er aus den Blüten der Robinie (auch als Scheinakazie bekannt) gewonnen. Akazienhonig ist relativ flüssig, daher lässt er sich leicht dosieren und eignet sich ideal zum Mischen. Aufgrund seines zart-milden Aromas schmeckt er super in Tees, Müslis, Joghurt, Gebäck und über Früchten.

Sonnenblumenhonig

Kaum ein anderer Bienennektar schmeckt so fruchtig! Der feincremige und sonnengelbe Sonnenblumenhonig passt super in die Asia-Küche, ist gut zum Backen geeignet und verleiht Fruchtsalaten, Säften und Salatdressings eine angenehme Süße.

Lavendelhonig

Dieser seltene Bienennektar wird in der Regel in der Provence geerntet. Ihn kennzeichnet seine helle, fast weiße Farbe. Mit seinem intensiven mild-blumigen Geschmack sowie der cremigen Konsistenz macht er sich auf Brot ebenso gut wie in Desserts. Hervorragend passt er zu Ziegenkäse.