








Schweizerische Sortenhonige: Ernte und sensorische Eigenschaften

							
	Alpenrose <i>Rhododendron spp.</i>	Kastanie <i>Castanea sativa</i>	Linde <i>Tilia spp.</i>	Löwenzahn <i>Taraxacum offic.</i>	Raps <i>Brassica napus</i>	Robinie (Akazie) <i>Robinia pseudoacac.</i>	Tanne <i>Abies, Picea</i>
Trachtzeit	Juni-August	Juni-Juli	Juni-Juli	April-Mai	April-Mai	Juni	Juni-August
Ernteregion	Alpen	Tessin	ganze Schweiz	ganze Schweiz	Alpennordseite	Tessin	Alpennordseite
Honigertrag	klein	gross	klein	klein-mittel	gross	klein-mittel	gross
Farbe Intensität Ton	hell weiss-gelb	dunkel bernstein	hell bis mittel honig-gelb	mittel goldgelb	hell hellgelb bis weisslich	hell wasserhelles Gelb	dunkel rötlich-braun bis dunkelbraun
Geruch Intensität Eigenschaft	schwach pflanzlich	stark chemisch	mittel-stark mentholisch	stark tierisch	mittel pflanzlich, Kohl	schwach blumig, fruchtig	mittel harzig, balsamisch
Geschmack Intensität Süsse Eigenschaft	schwach mittel blumig, fruchtig	stark schwach chemisch, herb, bitter	stark schwach herb, bitter, Menthol	stark mittel fruchtig	mittel mittel pflanzlich, fruchtig	schwach stark blumig, fruchtig	mittel harzig, malzig, balsamisch
Konsistenz	bleibt ca. 3-6 Monate flüssig; mittel-feine Kristallisation	bleibt längere Zeit flüssig; grobe Kristallisation	kristallisiert nach ca. 3-6 Monaten, mittlere Kristallisation	kristallisiert nach 2-4 Wochen, meistens feine Kristallisation	kristallisiert nach 2-4 Wochen, feine Kristallisation	bleibt länger als 1 Jahr flüssig	bleibt längere Zeit flüssig, Kristallisation mittel bis grob