

Stellungnahme der Firma Langnese Honig GmbH & Co. KG, 17.12.2024

Sehr geehrter Herr Arneth,

vielen Dank für Ihre Anfrage. Gerne nehmen wir Stellung zu den Aktivitäten des DBIB und Ihren damit verbundenen Fragen. Bitte nutzen Sie den „Sprecher von Langnese Honig“ als Zitatgeber, falls notwendig.

1. Wie bewerten Sie dieses Ergebnis?

Wir können es leider nicht bewerten, da uns die genauen Ergebnisse und Analysen nicht vorliegen. Um eine eigene Bewertung vornehmen zu können, benötigen wir eine vollständige Dokumentation der Untersuchung. Wir versichern Ihnen, dass wir den Vorgang sorgfältig prüfen werden, denn wir begrüßen grundsätzlich alle Aktivitäten, die Honig-Verfälschungen aufdecken und stehen neuen Analyse-Methoden offen gegenüber. Betrügerische Aktivitäten sollen das Image des gesunden Naturprodukts Honig nicht beschädigen.

2. Werden die bei Ihnen angebotenen Honig-Produkte regelmäßig auf Qualität geprüft und mit welchen Methoden? Warum vertrauen sie diesen Methoden?

Die Langnese Honig GmbH & Co. KG vertreibt seit über 90 Jahren naturreine Honige in bester Imkerqualität. Die Qualität wird durch ständige Analysen und Kontrollen im Einkauf und in der Abfüllung sowie durch regelmäßige, externe Zertifizierungen sichergestellt. Wir arbeiten mit mehreren externen Laboren in Deutschland (bspw. Eurofins, Planton, Tentamus oder FoodQS) zusammen und nutzen tausende Laboruntersuchungen jährlich, um unser seit Jahrzehnten hohes Qualitätsniveau im Sinne der Verbraucher zu schützen. Wir führen Rückstandsanalysen, Pollenanalysen und eine sensorische Prüfung durch. Zudem untersuchen wir den Honig auf Standardparameter nach der Deutschen Honigverordnung. Bei Bio-Honig werden alle Lieferungen nach der LC-IRMS-Methode geprüft. Zudem werden ¹³C- oder NMR-Untersuchungen durchgeführt.

3. Wie oft werden die einzelnen Honigprodukte bei ihnen auf ihre Reinheit geprüft?

Unsere strengen Qualitätskontrollen beginnen bereits im Ernteland: Bevor ein Honig verladen wird, lassen wir ihn zu 100% bemustern und anschließend von unabhängigen, akkreditierten Laboren in Deutschland auf seine Echtheit untersuchen. Sobald der Honig bei uns eintrifft, wird von jedem Honigfass eine Probe gezogen und in unserem hauseigenen Labor erneut analysiert. Zusätzlich werden diese Proben von unabhängigen Laboren auf Reinheit und Echtheit überprüft. Bei der Abfüllung werden erneut Proben für eine weitere gründliche Analyse gezogen, um eine Endkontrolle der Honig-Qualität durchzuführen.

4. Planen Sie aufgrund der Ergebnisse der DNA-Analyse und der damit verbundenen Bedenken, das Produkt aus dem Handel zu nehmen?

Unsere Honige werden nach gesetzlich und wissenschaftlich anerkannten Methoden auf Qualität, Reinheit und Unverfälschtheit getestet und haben bei diesen Untersuchungen keinerlei Auffälligkeiten gezeigt. Die verwendete DNA-basierte Analyse lässt aus Sicht unserer Labore noch keine validen Rückschlüsse auf mögliche Verfälschungen zu, da die Prüfprozesse nicht voll ausgereift und die verwendeten Datenbanken nicht international repräsentativ sind. Das führt dazu, dass die Analyse-

Ergebnisse oft als „unklar“ eingestuft werden, was jedoch nicht mit hinreichender Kausalität eine unzulässige Abweichung im Honig anzeigt. Diese Einschätzung wird von den führenden europäischen Laboren / Instituten geteilt und ist auch der Grund, weshalb DNA-Analysen derzeit noch nicht ausreichend validiert und entsprechend akkreditiert sind.

5. Beabsichtigen Sie, DNA-Analysen künftig als festen Bestandteil Ihrer Qualitätskontrollen einzuführen, um die Einhaltung höchster Standards sicherzustellen?

Aus unserer Sicht besteht aktuell noch deutlicher Aufklärungs- und Weiterentwicklungsbedarf hinsichtlich der metagenomischen DNA-Analytik beim Honig. Ein derzeit wichtiger Kritikpunkt an den in Estland und Österreich diskutierten DNA-Analysen ist, dass die Methode gar nicht an die DNA-Informationen der Pollen im Honig herankommt. Grund: Um an DNA-Informationen der Pollen zu gelangen, muss man die Pollenhülle aufbrechen, da diese darin eingeschlossen sind. Allerdings beobachten wir die Entwicklung mit großem Interesse, da wir um den Vertrauensschaden wissen, den Fälscher für den Honig bedeuten. Sobald die derzeit noch in der Entwicklung befindlichen DNA-Analysen einen rechtssicheren Genauigkeitsgrad erreicht haben, können auch wir den Einsatz solcher Methoden in Betracht ziehen.

6. Welche Standards fordern sie von ihren Abfüllern, wie sichern sie die Reinheit des Honigs?

Neben den oben genannten Analysen unserer Honige im Labor sieht unser Prozess zur Qualitätssicherung weitere Punkte vor, u.a.:

Auswahl der richtigen Lieferanten / Partner

Durch die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten / Partnern aus für uns zuverlässigen Ernteländern, deren Arbeitsweisen uns bekannt sind, wissen wir, dass wir qualitativ guten Honig erhalten. Wir sind seit vielen Jahrzehnten auf dem Honigmarkt und in der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit Imkern aktiv und haben ein breites Informationsnetz aufgebaut, das es uns ermöglicht, die richtigen Partner und Lieferanten für uns zu identifizieren.

Auswahl der Herkunft

Die Honigproduktion und die Honigqualität sind in verschiedenen Ländern unterschiedlich. Daher schließen wir Honige aus, bei denen wir nicht von der Qualität überzeugt sind, wie z.B. Honig aus China.

Festgelegte Spezifikationen mit den Lieferanten

Mit dem Lieferanten sind Spezifikationen vertraglich festgelegt, in denen bestimmte Honigparameter eingehalten werden müssen, bevor der Honig zur Auslieferung kommt.

Vollständige Probenahme der erhaltenen Chargen (jedes Honig-Fass wird bemustert)

Jede eingehende Charge besteht aus 60 bis 80 Honig-Fässern. Wir öffnen und beproben alle Honig-Fässer jeder Partie unabhängig davon, woher der Honig kommt.

Analytische Untersuchungen

Vollständige Analyse gemäß unserem Analyseplan (u.a. Standardparameter nach Honigverordnung, Rückstandsanalysen, Pollenanalysen, Sensorik). Bei Bio-Honig werden sogar alle Lieferungen auch auf

Verfälschungen nach der LC-IRMS-Methode geprüft. Risikobasiert werden auch 13C- oder NMR-Untersuchungen durchgeführt.

Endgültiges Urteil durch hochqualifiziertes Personal

Jede Honigcharge wird sensorischen Tests von mehreren, geschulten und kompetenten Personen aus unserem Unternehmen unterzogen. Im Zweifelsfall vergleichen wir externe Analyseergebnisse, ggf. ergänzt um Pollenanalysen, mit internen Daten.

7. Werden sie aufgrund der Ergebnisse Maßnahmen mit ihren Abfüllern ergreifen, um die Reinheit ihrer Honige zu garantieren, und wenn ja, welche?

Wir gehen davon aus, dass die von unseren Laboren genutzten, wissenschaftlich anerkannten Methoden zur Qualitätskontrolle, einwandfreie Ergebnisse liefern. Bei der Einordnung der Ergebnisse orientieren wir uns immer an den Parametern und Vorgaben der Deutschen Honigverordnung. Deshalb sind wir von der Qualität unserer Honige voll überzeugt.

Ergänzend zu unseren Antworten, weisen wir noch einmal darauf hin, dass namhafte deutsche als auch europäische Labore derzeit den Einsatz der metagenomischen DNA-Analytik für sich ausgeschlossen haben, um Aussagen zur Authentizität von Honig zu treffen. Für weitere Informationen dazu empfehlen wir Ihnen die Kontaktaufnahmen mit Herrn Martin Linkogel von der Tentamus Group oder Herrn Bernd Kämpf von FoodQS.

Abschließend möchten wir festhalten, dass die Veröffentlichung von Warentests, eine neutrale, objektive und wissenschaftlich anerkannte Untersuchung voraussetzt. Dies gilt sowohl für die Art des Vorgehens bei der Prüfung als auch bei der Interpretation der Ergebnisse.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weitergeholfen zu haben und konnten Sie hoffentlich davon überzeugen, dass die Qualität unserer Honige für uns oberste Priorität hat.

Mit freundlichen Grüßen

Heiko Biesterfeldt

ad publica Public Relations GmbH