

Pontischer Honig

Bearbeitet von: Jörg Häsel

(Rhododendron-Honig, türkischer Wildhonig, bitterer Honig, Tollhonig). Als Pontischer Honig werden türkische Wildhonige bezeichnet, die von bestimmten Rhododendronblüten – vor allem von *Rhododendron ponticum* – stammen. Die Bezeichnung stammt vom antiken geographischen Namen Pontos Euxeinos für die kleinasiatische Schwarzmeerküste. Pontischer Honig kann im Regelfall von anderen Honigen unterschieden werden, da er eine scharfe, brennende Empfindung in der Kehle auslöst und meist bitter schmeckt.

Die Honige sind aufgrund ihres Gehaltes an Grayanotoxinen giftig. Der Verzehr kann beim Menschen Vergiftungserscheinungen wie Übelkeit, Erbrechen oder Halluzinationen hervorrufen (Näheres zur Wirkung und Toxikologie siehe Grayanotoxine). Den Bewohnern der türkischen Schwarzmeerküste sind die Vergiftungserscheinungen bekannt. Sie nutzen den Honig teilweise als Alternativmedizin gegen Schmerzen und Dyspepsie sowie als Aphrodisiakum[1,2].

Honige mit Grayanotoxin-Gehalten, die Vergiftungen verursachen, sind dabei jedoch nur aus Gebieten zu erwarten, deren Vegetation von Grayanotoxin-haltigen Ericaceae dominiert wird[3]. Ferner liegen Berichte über Vergiftungen mit Grayanotoxin-haltigen Honigen aus Nordamerika[2,4] und aus Nepal[5] vor.

Es ist bekannt, dass in der Türkei im Frühjahr produzierte Honige im Vergleich zu den in anderen Jahreszeiten gewonnenen Honigen höhere Gehalte an Grayanotoxinen aufweisen können[6]. Dass türkische Honige der Schwarzmeerregion vermehrt zu Vergiftungsfällen geführt haben, könnte damit zusammenhängen, dass die Honige in der Türkei individuell von lokalen Imkern verkauft werden. Hierdurch entfällt eine Verdünnung der Grayanotoxine durch Mischung mit Honigen anderer Provenienz.

Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) kommt nach der Prüfung der Daten von bekannten Vergiftungsfällen und tierexperimentellen Befunden zu dem Schluss, dass Pontischer Honig aus der Schwarzmeerregion, der als Lebensmittel verzehrt wird, als nicht sicher zu betrachten ist. Dabei wird berücksichtigt, dass bereits kleine Aufnahmemengen dieser Honige (z. B. 5 g) aufgrund der enthaltenen Grayanotoxine zu Vergiftungen führen können und schwere Intoxikationen mit diesen Honigen ohne Notfallmedizinische Versorgung lebensbedrohlich verlaufen können[7].

Zur Analytik siehe Grayanotoxine.

Literatur:

- [1]Gunduz, A.; Durmus, I.; Turedi, S.; Nuhoglu, I.; Ozturk, S., *Mad Honey Poisoning-related Asystole*, In *Emerg. Med. J.*, (2007) **24**(8), 592–593
- [2]Gunduz, A.; Turedi, S.; Russell, R. M.; Ayaz, F. A., *Clinical Review of Grayanotoxin/Mad Honey Poisoning Past and Present*, In *Clin. Toxicol.*, (2008) **46**, 437–442
- [3]Gössinger, H.; Hruba, K.; Pohl, A.; Davog, S.; Sutterlütli, G.; Mathis, G., *Vergiftungen mit andromedotoxinhaltigem Honig*, In *Dtsch. Med. Wochenschr.*, (1983) **108**, 1555–1558
- [4]Lampe, K. F., *Rhododendrons, Mountain Laurel, and Mad Honey*, In *JAMA*, (1988) **259**(13), 2009
- [5]Jauhari, A. C.; Johorey, A. C.; Banerjee, I.; Shrestha, P.; Singhal, K. C., *Nearly Fatal Wild Honey Intoxication. A Case Report of Seven Cases*, In *J. Clin. Diagn. Res.*, (2009) **3**, 1685–1689
- [6]Gunduz, A.; Bostan, H.; Turedi, S.; Nuhoglu, I.; Pastan, T., *Wild Flowers and Mad Honey*, In *Wilderness Environ. Med.*, (2007) **18**, 69–71
- [7]Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), *Vergiftungsfälle durch Grayanotoxine in Rhododendron-Honigen aus der türkischen Schwarzmeerregion*; Stellungnahme Nr. 043/2010 vom 03.09.2010; http://www.bfr.bund.de/cm/343/vergiftungsaelle_durch_... [Prüfdatum 19.08.2014]

Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P., *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*, 6. Aufl.; Springer: Berlin, (2008), S. 918

Übersetzungen:	
E	mad honey, bitter honey

letzte Aktualisierung: August 2014