

Limitierte Sonderedition Manuka Honig seit Februar im Reformhaus® erhältlich – ein Spezialist sogar im heißen Tee

Berlin, 1. März 2019 – Er kommt von weit her, aus Neuseeland, und birgt die Geheimnisse der dort heimischen Manukapflanze. Nicht nur pur – Löffel für Löffel - ist Manuka Honig ein außergewöhnlicher Genuss, sondern auch in heißen Getränken. Wer den wohl wertvollsten Honig der Welt aus dem Blütennektar der Südseemyrte probieren will, bekommt ihn jetzt auch exklusiv im Reformhaus®. Seit Februar 2019 stehen dort die zwei limitierten Sondereditionen mit mehr als 300 und 450 Milligramm Methylglyoxal (MGO) pro Kilogramm Honig in den Regalen. Einem speziellen, natürlichen Prozess verdankt der Bienenhonig seine besondere Qualität.

Manuka Honig kann man pur, als Zutat im Smoothie oder Müsli, aufgelöst in Wasser und genauso in heißem Tee oder Kaffee genießen. Denn sein natürlicher Inhaltsstoff MGO, das Zuckerabbauprodukt Methylglyoxal, ist weitgehend hitzeunempfindlich. Mit der Bestimmung von »MGO« haben Lebensmittelchemiker der TU Dresden einen Wert entwickelt, mit dem sie den jeweiligen Gehalt von Methylglyoxal angeben. Je höher der MGO-Wert, desto höher sind die Konzentration des Inhaltsstoffs und seine Qualität. Bis zu 1000 Milligramm pro Kilogramm Honig reicht die Skala der sächsischen Forscher, die die Güte des Manuka Honigs für Verbraucher erstmals transparent und nachvollziehbar gemacht haben. Die beiden limitierten Editionen MGO 300+ und 450+ in der 375 mg-Sondergröße, die ab Februar exklusiv in Reformhäusern erhältlich sind, entsprechen einer vergleichsweise hohen Konzentration bei Manuka Honigen.

Messbar: zuverlässige Qualität von Manuka Honig

Echter Manuka Honig wird vom Nektar der wilden neuseeländischen Südseemyrte geerntet, einer äußerst widerstandsfähigen, wildwachsenden Pflanze. Sie ist eine entfernte Verwandte des australischen Teebaums. Schon die Maori, die Ureinwohner Neuseelands, wussten die außergewöhnlichen Eigenschaften der Überlebenskünstlerin zu schätzen. Den wissenschaftlichen Beleg dafür trat ein Team um Prof. Thomas Henle an, Leiter des Instituts für Lebensmittelchemie an der TU Dresden. Hohe Konzentrationen von Methylglyoxal konnten nach den Ergebnissen der Forscher nur in Manuka-Proben nachgewiesen werden. Der neuseeländische Abfüller Manuka Health war der erste, der die MGO-Werte für seine Produkte übernommen hat. Jede Charge testet der Manuka-Spezialist seitdem nach der Methode der TU

Dresden und kennzeichnet sie mit der Angabe »MGO™«. Daran erkennt der Manuka-Kenner die jeweilige Qualität der Originale.

Nachhaltig: schonende Haltung der Bienenvölker

Die Wetterbedingungen, der Standort, das Mikroklima, die Beschaffenheit der Pflanzen, aber auch die Art der Haltung der Bienenvölker und die Sorgfalt des jeweiligen Imkers beeinflussen die Güte eines Honigs. Die ortskundigen Imker von Manuka Health stellen während der Manukablüte von November bis Februar ihre Bienenstöcke in oft schwer zugänglichen Gebieten auf. Dabei wird darauf geachtet, dass jedes Bienenvolk genügend Raum für seine Tracht hat, denn Nachhaltigkeit und Bienengesundheit gehen ihnen dabei vor kurzfristiger Honigausbeute. Spezielle Ernährungsprogramme helfen den Bienen über den Winter. Antibiotika setzen die Imker nicht ein.

Originale Manuka Honige von Manuka Health sind erhältlich in den Qualitätsstufen MGO™ 100+, MGO™ 250+, MGO™ 400+ und MGO™ 550+.

Mehr Informationen zu Manuka Honig finden Sie z.B. über das Institut für Lebensmittelchemie an der TU Dresden:

<https://tu-dresden.de/tu-dresden/newsportal/news/manuka>

Bezugsquelle

Die Manuka Honige MGO™ 300+ und MGO™ 450+ in der Sondergröße 375 ml sind jetzt für kurze Zeit exklusiv in teilnehmenden Reformhäusern erhältlich.

Manuka Honig, MGO™ 300+, 375 ml 49,90 Euro UVP

Manuka Honig, MGO™ 450+, 375 ml 84,90 Euro UVP

Rezept: Wohlig wärmender Ingwer & Manuka Drink

200 ml warmes Wasser

4 Scheiben frischer Ingwer

1 Scheibe Zitrone, ungespritzt

1 TL Manuka Honig, MGO™ 300+ oder 450+



ReformhausMarketing GmbH
Arndtstraße 16
22085 Hamburg

T: +49 (0)40 / 28 05 819 - 18
F: +49 (0)40 / 28 05 819 - 19
presse@reformhaus.de
www.reformhaus.de

Wasser zusammen mit den Ingwerscheiben ca. 5-8 Minuten sieden lassen, abkühlen lassen auf Trinktemperatur, MGO™ Manuka Honig einrühren, Zitrone hinzufügen – genießen!

Über Manuka Health:

Manuka Health ist einer der führenden Manuka Spezialisten und Pionier der MGO-Zertifizierung. Originale MGO™ Manuka Honige von Manuka Health sind getestet und zertifiziert auf MGO-Gehalt, Reinheit und Qualität. www.manukahealth.co.nz/de-de/

Pressekontakt:

ReformhausMarketing GmbH (Maria Lamping, Ariane Knauf), Arndtstraße 16, 22085 Hamburg, Tel. +49 (0)40-2805819-18, presse@reformhaus.de

Neuseelandhaus GmbH, Am Schlagbaum 10, 59192 Bergkamen, Tel. +49 (0)2307-924300, info@neuseelandhaus.de