

## **Neue Manuka Honig Edition in Spitzenqualität exklusiv im Reformhaus®**

### **Manuka Honig kommt mit besonders hochwertiger Sonderedition MGO 850+ exklusiv ins Reformhaus® Neuaufgabe der Stärken MGO 300+ und 450+**

**Berlin, August 2019 – Schon bald trifft er in Deutschland ein und ist ab Oktober in limitierter Edition exklusiv im Reformhaus® erhältlich: Das Spitzenprodukt des Marktführers Manuka Health in der besonderen Qualität MGO 850+. Zeitgleich zu Beginn der „ungemütlichen“ Jahreszeit werden im Reformhaus® auch die beiden Sondereditionen, Manuka Honig MGO 300+ und 450+, ein weiteres Mal exklusiv erhältlich sein. Interessant nicht nur für Honig-Connaissseure: Teilnehmende Reformhäuser laden im Oktober zu Information, Beratung und Verkostung unter dem Motto „Unser täglicher Löffel Wohlgefühl“ ins Reformhaus® ein.**

Wer sich den wohl wertvollsten Honig der Welt sichern will, kann ab Oktober die limitierte Edition Manuka Honig mit mehr als 850+ Milligramm pro Kilogramm MGO exklusiv im Reformhaus® finden. Die letzte limitierte Edition, die seit dem Frühjahr mit Stärken von mehr als 300 sowie mehr als 450 Milligramm MGO pro Kilogramm Honig in den Regalen gestanden hatte, war schnell vergriffen gewesen. Diese beiden Varianten kommen dann ebenfalls zurück in die Reformhaus® Fachgeschäfte.

Die außergewöhnliche Qualität von Manuka Honig besteht in der hohen Konzentration des von Natur aus enthaltenen Methylglyoxals (MGO) aus. Sie ist zurückzuführen auf den Blütennektar des neuseeländischen „Manuka“-Teebaums (Südseemyrte), den die Bienen ernten und zu Manuka Honig verarbeiten. Die bis zu acht Meter hohe Wildpflanze wächst fernab der Zivilisation in abgelegenen Regionen Neuseelands.

#### **Dem Geheimnis auf den Grund gegangen**

Von 100 bis zu 1.000 Milligramm MGO pro Kilogramm Honig reicht die Skala der Forscher von der TU Dresden. Ein Team um Prof. Thomas Henle, Leiter des Instituts für Lebensmittelchemie an der TU in der sächsischen Landeshauptstadt, entschlüsselte das Geheimnis von Manuka Honig: Die Lebensmittelchemiker fanden nur in diesem Honig das Zuckerabbauprodukt Methylglyoxal (MGO) und entwickelten

die Skala, mit dem sie die jeweilige MGO-Qualität eines Manuka Honigs bewerten. Das schafft Transparenz für Anhänger des Spitzenhonigs: Je höher der MGO-Wert, desto höher ist die Konzentration des Inhaltsstoffs und damit auch seine Qualität. Manuka Health testet jede Charge nach der Methode der TU Dresden und kennzeichnet sie mit der Angabe »MGO«.

### **Nachhaltig – durch schonende Haltung der Bienen und Sorgfalt bei der Verarbeitung**

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 Qualität eines Honigs. Die ortskundigen Imker von Manuka Health stellen während der Manukablüte von November bis Februar ihre Bienenstöcke in oft schwer zugänglichen und daher von der Zivilisation unberührten Gebieten auf. Jedes Bienenvolk bekommt genügend Raum für seine Tracht. Nachhaltigkeit und Bienengesundheit gehen den Imkern vor kurzfristige Honigausbeute. Spezielle Ernährungsprogramme helfen den Bienen über den Winter. Antibiotika werden nicht eingesetzt.

### **Der tägliche Löffel Wohlgefühl**

Das Ergebnis der schonenden Herstellung können Honig-Liebhaber pur, als Zutat im Smoothie oder Müsli, genießen. Manuka Honig in heißem Tee oder in warmem Wasser aufgelöst - zusammen mit Zitrone, Zimt und etwas frisch geriebenem Ingwer – das ideale Wintergetränk. Sein Inhaltsstoff MGO ist weitgehend hitzeunempfindlich. Manuka pur - Löffel für Löffel – das Rezept für die tägliche Wohltat. Denn schon die Ureinwohner Neuseelands, die Maori, wussten um die Geheimnisse der Manukapflanze und ihres ganz besonderen Honigs.

### **Weitere Informationen**

1. Informationen über das Institut für Lebensmittelchemie an der TU Dresden:  
<https://tu-dresden.de/tu-dresden/newsportal/news/manuka>
2. Auf der Website des Herstellers: [www.ManukaHealth.de](http://www.ManukaHealth.de)
3. In der Oktober-Ausgabe des ReformhausKurier

Die Manuka Honige MGO™ 300+, MGO™ 450+ und MGO™ 850+ sind ab Oktober in limitierter Menge exklusiv in teilnehmenden Reformhäusern und online im Reformhaus® Shop erhältlich.

MGO 300+ Manuka Honig, 375 g 49,90 Euro UVP  
MGO 450+ Manuka Honig, 375 g 84,90 Euro UVP  
MGO 850+ Manuka Honig, 250 g 129,90 Euro UVP

Originale Manuka Honige von Manuka Health gibt es ganzjährig zu kaufen in den Qualitätsstufen MGO™100+, MGO™250+, MGO™400+, MGO™550+.

*Über Manuka Health:*

*Manuka Health ist Deutschlands Marktführer für Manuka Produkte sowie Pionier der MGO-Zertifizierung. Originale MGO Manuka Honige von Manuka Health sind getestet und zertifiziert auf MGO-Gehalt, Reinheit und Qualität.*

[www.ManukaHealth.de](http://www.ManukaHealth.de)

**Pressekontakt:** ReformhausMarketing GmbH (Maria Lamping, Ariane Knauf), Conventstraße 8-10, 22089 Hamburg, Tel. 040-2805819-18, [presse@reformhaus.de](mailto:presse@reformhaus.de)

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

Sollten Sie in Zukunft keine E-Mails mehr von Reformhaus®-Herstellern erhalten wollen, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit entsprechendem Betreff "Abmelden" an: [presseinfo@reformhaus-partner.de](mailto:presseinfo@reformhaus-partner.de). Wir werden die von Ihnen gespeicherten Daten dann umgehend löschen.

Wenn Sie künftig auch Presseinformationen erhalten möchten, müssen Sie nichts unternehmen.

<https://www.reformhaus.de/datenschutz/>

#### **Über Reformhaus®**

Reformhaus® ist ein eingetragenes Markenzeichen der Reformhaus eG und wird ausschließlich von den angeschlossenen Fach-Einzelhändlern (Reformhäuser) des Verbundes genutzt. In Deutschland gibt es aktuell 1.048 Reformhäuser, in Österreich sind es rund 76 Absatzstellen. [www.reformhaus.de](http://www.reformhaus.de)

Druckfähige Fotos und Text zum Download: <https://www.reformhaus.de/presse/>