

ag

ManukaHonigMGO900+

Produkt-Datenblatt

www.artgerecht.com

ManukaHonigMGO900+

artgerecht



null

Mit außergewöhnlich hohem MGO-Gehalt von über 900 mg/kg für besondere Qualität

Der außergewöhnlichste Manuka-Honig der Welt durch seinen hohen Methylglyoxal-Gehalt (MGO)

Mit über 900 mg/kg MGO zählt MANUKA zu den honigreichsten Sorten weltweit. Gewonnen aus sorgfältig ausgewählten Bienenfarmen an der australischen Ostküste (Byron Bay & Coffs Harbour).

- Hoher MGO-Gehalt
- Einzigartiger Geschmack
- Unberührte Herkunftswälder
- Selektierte Bienenfarmen
- Südseemyre-Nektar

Was ist ManukaHonigMGO900+?

Manuka-Honig ist ein außergewöhnliches Naturprodukt, das aus dem Nektar der **Südseemyre** (Manuka-Baum) gewonnen wird. Diese seltene Pflanze wächst in den unberührten Küstenregionen Australiens, wo Honigbienen den Nektar ihrer kleinen weißen Blüten sammeln und zu einem Honig von besonderem Charakter veredeln.

Das Besondere am Manuka-Honig ist sein außergewöhnlich hoher Gehalt an **Methylglyoxal (MGO)** – einer natürlichen Verbindung, die ihm seinen charakteristischen Geschmack und seine besonderen Eigenschaften verleiht. Mit einem MGO-Gehalt von **über 900 mg/kg** gehört MANUKA zu den honigreichsten Sorten weltweit und besticht durch seine besondere Intensität und Reinheit. Die **hohe Konzentration an Methylglyoxal verleiht Manuka-Honig seinen unverwechselbaren Charakter (herb, weniger süß)** und seine besondere Qualität.

Seine dunkle Farbe, das kräftige Aroma und die feinherbe Süße machen ihn zu einem **echten Genuss**. Der Geschmack reicht von samtig-süß bis leicht herb und entfaltet eine komplexe Tiefe, die jeden Löffel zu einem besonderen Erlebnis macht. Durch seine besondere Zusammensetzung wird Manuka-Honig nicht nur als natürliches Süßungsmittel geschätzt, sondern auch vielseitig in der Küche verwendet. So wird er zu einem wertvollen Bestandteil einer bewussten, artgerechten Ernährung.

Er bietet eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Süßungsmitteln und ist eine wertvolle Bereicherung für alle, die auf reine, hochwertige und naturbelassene Lebensmittel achten. Ob als täglicher Genuss oder als besondere Zutat in der feinen Küche: Manuka-Honig überzeugt durch seine außergewöhnliche Qualität, seinen einzigartigen Geschmack und seine **vielseitige Verwendung**.

Warum ManukaHonigMGO900+ von artgerecht?

- **Australische Herkunft:** 100 % reiner Manuka Honig, gewonnen von australischen Bienen
- **MGO-Gehalt:** Über 900 mg/kg – außergewöhnlich hoch und ein Zeichen besonderer Qualität
- **Antioxidative Eigenschaften:** Dank des wertvollen Inhaltsstoffs Methylglyoxal (MGO)
- **Qualität & Reinheit:** Schonend gewonnen aus kontrollierten und zertifizierten Anbaugebieten
- **Einzigartiger Geschmack:** Besonders aromatisch – ideal als Süßungsmittel, pur oder in Heißgetränken
- **Verwendung & Vielseitigkeit:** Vielseitig einsetzbar als Süßungsmittel, pur oder in Heißgetränken
- **Ursprung & Gewinnung:** Naturbelassene und nachhaltige Gewinnung aus verantwortungsvoller Imkerei
- **Farbe & Geschmack:** Dunkle Farbe und intensives Aroma als Ausdruck der hohen Konzentration
- **Tradition & Anwendung:** Beliebt in Naturheilkunde und Ayurveda aufgrund der hohen MGO-Konzentration

Wissenschaftliche Hintergründe zu ManukaHonigMGO900+?

Der dunkle Manuka-Honig wird von Honigbienen aus dem Blütennectar des **Manuka-Baums** (Südseemyrte) gewonnen. Diese Pflanze gedeiht in den unberührten Küstenwäldern an der australischen Ostküste und in Neuseeland. Unser MANUKA wird hergestellt nördlich von Sydney, rund 15 Kilometer von der Küste entfernt.

Methylglyoxal (MGO) ist der Inhaltsstoff, der Manuka-Honig so einzigartig macht. Unser Manuka-Honig enthält über 900 mg/kg **MGO (900+)**. Zum Vergleich: **Herkömmlicher Blütenhonig weist meist nur rund 20 mg/kg auf**. Diese außergewöhnlich hohe Konzentration entsteht auf natürliche Weise während der Reifung des Honigs. Dadurch erhält er seinen charakteristischen Geschmack und seine besondere Reinheit.

Aufgrund seiner Zusammensetzung und Qualität wird Manuka-Honig sowohl **innerlich** als auch **äußerlich** geschätzt. Die sorgfältige Gewinnung und schonende Verarbeitung tragen dazu bei, dass seine natürlichen Eigenschaften bestmöglich erhalten bleiben. Die Maori nutzen die verschiedenen **Bestandteile der Manuka Pflanze traditionell als Heilmittel**, seit ungefähr 150 Jahren auch den Honig.

Methylglyoxal ist eine natürliche Verbindung, die für die besondere Aktivität von Manuka-Honig verantwortlich ist. In wissenschaftlichen Untersuchungen wurde eine **antimikrobielle** und **antioxidative** Wirkung von MGO nachgewiesen.¹ Zudem enthält Manuka-Honig zahlreiche phenolische Verbindungen, die als natürliche Antioxidantien bekannt sind. Sie tragen dazu bei, Zellen vor oxidativem Stress zu schützen, wodurch der Honig seine bemerkenswerte bioaktive Qualität erhält.

Häufig gestellte Fragen

Was ist Manuka Honig?

Der dunkle Manuka Honig wird von Honigbienen aus dem Blütennektar des Manuka-Baumes (Südseemyrte) erzeugt. Die Pflanzen wachsen in den dafür bekannten, unberührten Küstenwäldern an der australischen Ostküste und in Neuseeland. Der Hersteller unseres MANUKA befindet sich nördlich von Sydney, ca. 15 km hinter der Küstenlinie. Das Methylglyoxal (MGO) macht den Honig so besonders.

Was macht Honig zu einem artgerechten Nahrungsmittel?

Honig ist ein Ur-Nahrungsmittel – der Mensch hat sich seit jeher an dem Honig der Bienen bedient, um ihn für unsere Bedürfnisse zu verwenden. Manuka Honig enthält Methylglyoxal (MGO), eine Substanz, die für die antibakterielle Wirkung des Honigs verantwortlich ist. Der Gehalt an MGO ist oft höher als in anderen Honigsorten und wird daher als hochwertiger angesehen.

Wofür kann ich Manuka Honig verwenden?

Unser MANUKA Honig kann z. B. als natürliches Süßungsmittel, pur oder in Heißgetränken verwendet werden und gehört für uns zum unverzichtbaren Bestandteil einer artgerechten Küche. Denn nicht nur der MGO-Gehalt macht MANUKA Honig zu einem besonderen Honig, sondern auch hunderte weitere natürliche Inhaltsstoffe, die enthalten sind.

Was ist das Besondere an MANUKA?

Was den Manuka Honig einzigartig macht, ist sein hoher Methylglyoxal-Gehalt (MGO). In unserem MANUKA sind über 900 mg MGO pro Kilogramm enthalten.

Woher kommt unser Manuka Honig?

Weltweit wird 5-mal mehr Manuka Honig verkauft als produziert. Wir beziehen unseren MANUKA nur von gesicherten Quellen und stellen so sicher, dass unser Honig echter Manuka Honig ist. In Australien gibt es 83 Arten von Leptospermum/ Südseemyrte (Manuka), wodurch der Manuka Honig immer etwas anders schmecken kann. Unser Honig stammt von Bienenfarmen in Byron Bay und Coffs Harbour in Australien, wo er von traditionellen Imkern in abgelegenen und unberührten Wäldern Australiens geerntet wird. Wann der Honig gewonnen werden kann, ist je nach Region und Jahrgang unterschiedlich – ähnlich wie bei der Weinernte.

Was unterscheidet MANUKA von handelsüblichem Honig?

Das Besondere am Manuka-Honig ist der enthaltene Wirkstoff Methylglyoxal (MGO). Dieser wird von Australiern bereits seit jeher verwendet. Unser MANUKA enthält über 900 mg/kg (900+) an MGO – herkömmlicher Honig im Vergleich dazu nur etwa 20 mg/kg. Manuka-Honig besitzt den höchsten MGO-Gehalt aller Honige der Welt.

Wie viel Manuka Honig sollte man pro Tag einnehmen?

Zur allgemeinen Unterstützung des Körpers empfehlen wir die tägliche Einnahme eines Teelöffels. Für spezifische Bedürfnisse kann das Volumen angepasst werden. Bei diesem 100% natürlichen Produkt gibt es grundsätzlich keine Überdosierung, sodass eine häufige Anwendung unbedenklich ist.

Inhaltsstoffe

Manuka Honig

Inhalt	Pro 100g
Brennwert	1.393kj / 333kcal
Fettgehalt	0,0 g
- gesättigte Fettsäuren	0,0 g

Kohlenhydrate	82 g
- davon Zucker	82 g
Eiweiß	0,4g
Salz	0,014 g

Verzehrempfehlung

Einen Teelöffel einnehmen und im Mund verteilen oder zum Süßen in die Speise geben.

Zusatzinformationen

- SKU/MPN: 10189
- Nettofüllmenge: 250 g
- EAN/GTIN: 4260656120040
- PZN (DE): 18471616
- PZN (AT): 5224129
- Zolltarifnummer: 04090000
- Herkunft: AUS
- Version: 17.02.2026



-
- 1) Živković, L., Bajić, V., Dekanski, D., Čabarkapa-Pirković, A., Giampieri, F., Gasparrini, M., Mazzoni, L. & Potparević, B. S. (2018). Manuka honey attenuates oxidative damage induced by H₂O₂ in human whole blood in vitro. *Food And Chemical Toxicology*, 119, 61–65.
<https://doi.org/10.1016/j.fct.2018.05.034> / Nolan, V. C., Harrison, J., Wright, J. E. E. & Cox, J. A. G. (2020). Clinical Significance of Manuka and Medical-Grade Honey for Antibiotic-Resistant Infections: A Systematic Review. *Antibiotics*, 9(11), 766.
<https://doi.org/10.3390/antibiotics9110766> / Watanabe, K., Rahmasari, R., Matsunaga, A., Haruyama, T. & Kobayashi, N. (2014). Anti-influenza Viral Effects of Honey In Vitro: Potent High Activity of Manuka Honey. *Archives Of Medical Research*, 45(5), 359–365.
<https://doi.org/10.1016/j.arcmed.2014.05.006>