



LABORGEPRÜFT · NATURBELASSEN · AUS DEM AMMERLAND

GOX-Zertifizierter Wabenhonig

Direkt aus der Wabe · Vom Imker des Vertrauens · Frühtracht 2026



Was ist GOX?

Das Enzym der Bienen

GOX (Glucoseoxidase) ist ein wertvolles Enzym, das Bienen dem Honig über ihren Speichel zusetzen. Es ist Teil des **natürlichen Immunsystems** der Bienenvölker und baut Zuckermoleküle um, wobei H_2O_2 (**Wasserstoffperoxid**) freigesetzt wird.

Wie wirkt H_2O_2 ?

Wasserstoffperoxid ist ein starkes Oxidationsmittel, das **Krankheitserreger, Bakterien und Viren** wirksam bekämpft – in niedrigen, nicht toxischen Konzentrationen, die der Honig stetig nachliefert.

GOX-Aktivität = Qualitätsmerkmal

Hohe GOX-Aktivität steht für **naturbelassenen, schonend gewonnenen** Honig. Enzyme werden durch Wärme und Licht zerstört – industriell verarbeiteter Honig enthält deshalb kaum GOX-Aktivität.

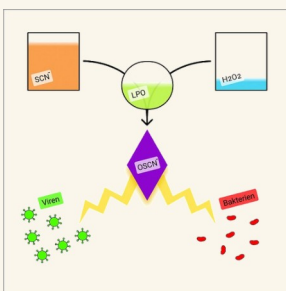
Wann wirkt GOX?

Das Enzym ist im unverdünnten Honig inaktiv. Es startet, sobald der Honig verdünnt und leicht erwärmt wird:

- ♦ **Im Mund** – Honig langsam zergehen lassen. Speichel und Körpertemperatur aktivieren das Enzym binnen Minuten.
- ♦ **Im Getränk** – In lauwarmen Getränken unter 40 °C bleibt das Enzym aktiv und produziert kontinuierlich H_2O_2 .
- ♦ **Äußerlich** – Körperwärme und natürliche Feuchtigkeit auf Haut oder Schleimhäuten aktivieren das Enzym zuverlässig.

Nicht über 40 °C erhitzen · Da Honig ca. 80 % Zucker enthält, wie alle Honige in Maßen genießen.

Das LPO-System – Wie H_2O_2 wirkt



Der natürliche Abwehrmechanismus

Das vom Honig produzierte H_2O_2 wirkt in Kombination mit dem Enzym **Lactoperoxidase (LPO)** und natürlichem **Thiocyanat (SCN^-)** – beides natürliche Bestandteile von Honig und menschlichem Speichel. Diese Reaktionskette erzeugt **Hypothiocyanit ($OSCN^-$)**, ein hochwirksames antimikrobielles Molekül, das effektiv gegen **Viren und Bakterien** wirkt. Dieses sogenannte **LPO-System** ist auch aus Muttermilch, Tränen und Speichel bekannt – es ist Teil unserer eigenen natürlichen Abwehr.





Unsere Qualitätsversprechen

- ✦ **Bio-Umgebung**
Biowiese am Landschaftspark Wiesengrund – unberührt und naturrein.
- ✦ **Schonende Ernte**
Direkt und unverändert geerntet – ohne Erhitzung, ohne Zusätze.
- ✦ **GOX 200+ zertifiziert**
AMP-Lab GmbH, Münster – 4× über dem Mindestwert (50 nmol/min·g).
- ✦ **Dadant-Holzbeuten**
Natürlichstes Umfeld für gesunde Bienenvölker – kein Kunststoff.
- ✦ **NatureFlex™-Verpackung**
Kompostierbare Zellglasfolie – licht- und aromadicht, nachhaltig.
- ✦ **100 % aus dem Ammerland**
Naturbelassen und unverfälscht – regional und rückverfolgbar.

GOX-Honig vs. Manuka-Honig – Ein ehrlicher Vergleich

	GOX-Honig ✦	Manuka-Honig
HERKUNFT	Ammerland, Niedersachsen	Importiert aus Neuseeland
BEZUGSQUELLE	Direkt vom Imker des Vertrauens	Fälschungen weit verbreitet
PREIS	Fair, transparent, regional	Sehr teuer, oft überteuert
GESCHMACKSVIELFALT	Blüten-, Wald- und Sortenhonige	Nur eine Sorte
WIRKSTOFF	H ₂ O ₂ durch Glucoseoxidase (GOX)	Methylglyoxal (MGO)
ZERTIFIZIERUNG	GOX-Gütesiegel, Labor Deutschland	MGO-Siegel, Neuseeland
UMWELT	Kurze Wege, lokale Imkerei	Lange Transportwege



GOX-Zertifikat 200+

Laborgeprüft durch das **AMP-Lab GmbH (Münster)** mit dem offiziellen GOX-Gütesiegel **200+ (05/2026)**. Der Mindestwert liegt bei 50 nmol/min·g – unser Honig erreicht das Vierfache.

Aus Leidenschaft für Bienen

Imker **Pascal Geiger** aus **Bad Zwischenahn im Ammerland** steht für ehrliche, transparente Imkerei nah an der Natur. Seine Völker leben in Dadant-Holzbeuten an einer unberührten Biowiese – weit entfernt von Monokulturen. Der Wabenhonig wird direkt im Holzrahmen geerntet, lichtgeschützt in NatureFlex™ verpackt und ohne Zwischenhändler zu fairen Preisen abgegeben.

