

Manuka-honning fra New Zealand

I artiklen om Eyvind fra New Zealand inde i bladet kan man læse, at han holder sig ung med manuka-honning - og hvad er så det ? Vi har prøvet at dykke lidt ned i det og er blevet temmelig overrasket over de mange perspektiver. Først og fremmest prisen. Et glas manukahonning koster i Danmark 200 kr. for 250 gram – og det er på tilbud !

Hvad er det så, der gør, at man kan forlange – og få – en sådan pris ? Ja, vi ved jo, at der forlanges 100 kr. for 250 gram honning fra Grønland og næsten det samme for honning fra den brune bi på Læsø. Er det fordi, det er en trend ? Noget, man bare skal, når man ønsker at tilhøre visse kredse ? Som østers, kaviar og champagne ? Ja, måske, men hvad er så denne "Manuka" ?

Manuka planten er vildtvoksende i den nordøstlige del af New Zealand. Den minder om lyng, men er en busk. Nogle sorter er mest hvide, andre røde. Den står kun i blomst 4 uger om året.

"Manuka Honning MGO 400+, stammer fra den vilde, ukultiverede Manuka plante, (*leptospermum scoparium*) med oprindelse i New Zealand." skriver firmaet, der sælger honningen i Danmark for en pris af 200 kr. for 250 gram. Plus porto.



Firmaet foreslår, at man nyder en teskefuld, "lige som den er," af denne Manuka Honning, der har en "pikant og let bitter eftersmag". Manuka Honning kan også blandes i varme drikke.

Et andet firma går lidt længere og sælger "sårkompresser med Manuka-honning".

"Det bedste valg indenfor sårbehandling!" påstår de, og måske er der noget om det. Vi har i hvert fald erfaring med, at honning kan få åbne sår til at lukke sig. (SDE-nyt 2011 nr. 2 og 4)

Salget af manukahonning støtter direkte Maori-stammen, der overvåger produktionen, skriver firmaet, så det må vi jo regne med.

DB