

Fleißige Flieger

Regionaler Honig liegt im Trend. Wir haben vier Gläser aufgemacht – und getestet.

Regional. Auch bei Honig ist das DAS Zauberwort. Immer mehr Verbraucher legen gern ein bisschen mehr auf den Tisch, wenn ihnen die Bienen, deren Arbeit sie sich aufs Brötchen streichen, vorher beim Sonntagsspaziergang höchstpersönlich um die Ohren gesummt sind. Ein Thema, dass, so Edgar Klinger, „Slow Food Osnabrück“, „immer mehr Menschen beschäftigt“. Und das nicht nur aus Genussgründen. „Viele sind besorgt wegen des Bienensterbens ...“ Gut, viele begnügen sich auch mit Honig von werweißwoher. Geht ja auch gar nicht anders. 2017 wurden in Deutschland nur 28.600 Tonnen Honig

erzeugt, aber 94.500 Tonnen verbraucht.

Glücklich also, wer einen Imker kennt. Und das ist leichter als man denkt. Denn der Honigmarkt ist kein Markt für Monopolisten: 95 Prozent aller deutschen Bienenhalter sind Hobbyimker mit weniger als 25 Völkern. Allein der „Imkerverein Osnabrück und Umgebung von 1862 e.V.“ zählt 200 Mitglieder. Allerdings, so Ansgar Erpenbeck, 1. Vorsitzender: „Viele davon haben nur wenige Völker. Die produzieren dann eher zum Selbstverbrauch.“

Viele Imker also, und pro Imker meist nur Kleinmengen, die meist nicht im



Unsere Testkandidaten: Zwischen Honig und Honig liegen Welten

Supermarkt landen – die Chance auf Exklusivität ist hoch. Aber regional ist nicht gleich regional. Ein Sortenhonig eines Imkers aus der Region? Da darf man sich nicht wundern, wenn das

Bienenvolk dafür Hunderte Kilometer durch die Gegend gefahren wurde. Bienen, die wirklich nur vor Ort suchen, produzieren Honig, der auf vielerart Blüten beruht.

HPS

| Art | Hersteller | Preis | Farbe | Konsistenz | Geschmack | Geruch | Aufmachung | Zu gebrauchen für was: | Punkte |
|-----------------------|--|-------------|--|--|--|---|---|---|----------|
| Frühtracht | Zumvenne (Bissendorf) | 6,95 /500 g | fahl, blass | kristallin, leimig bis zäh | süß, frisch, leicht minzig, schnell verfliegend | dezent, rapsig, krautig, leichte Blumenwiesennote | ziemlich altbacken, klassisches Imker-Standardglas mit Siegel, dazu Zusatzelementen, selbstaufgeklebt, eines handschriftlich | als Brotaufstrich, zum (Kräuter)tee | 6 von 10 |
| Frühlüte | Regenbogenhof (Stemwede) | 7,50 /500 g | fahl, fast weiß | kerzenwachsartig, extrem fest | sehr süß, flach, rapsig, sonst neutral | insgesamt sehr verhalten, rapsig | modern, aber winzige Schrift und irritierende Inhalte: comic-kindliche Biene mit Glubschaugen drauf, seltsamerweise in grün, dazu Text wie: „Das Besondere an unserer Imkerei ist, dass wir die Bienen als Lebewesen akzeptieren.“ Aha. Tun das andere Imkereien nicht? | als Brotaufstrich, zum Backen | 5 von 10 |
| Sommertracht | Jockheck (Melle-Neuenkirchen) | 5,90 /250 g | bräunlich, wie abgetöntes Gold, schimmernd | cremig, fließend | fast fruchtig, leicht herb, satt, komplex, erdig, elegant, ziemlich süß | sehr zurückhaltend, kaum wahrnehmbar, dezent blütig | modern, sehr stylish, Biene drauf (richtig gemacht: gelb und nicht kindchenhaft), gelb-dunkles Etikett (richtig gemacht: Assoziation Biene) | als Brotaufstrich, als Grundlage für fruchtige Salatdressings | 9 von 10 |
| Wald- und Blütenhonig | ImkerGenossenschaft Teutoburger Wald (Georgsmarienhütte) | 3,80 /250 g | braungold, fast wie matter Bernstein | deutlich kristallin, zähflüssig, viele Lufteinschlüsse | charaktervoll, angenehm unaufdringliche Süße, keine große Aromafächerung | erdig, stark waldig, wenig blütig, nach Baumrinde | klassisch, mit Siegel. Standardoptik, plus eigenem Aufkleber | als Brotaufstrich, für herzhaftes Kuchen, zum Tee | 8 von 10 |

Punktewertung: 1 = Plastiktopfchen im Billighotel, 10 = ambrosische Götterspeise