

Eine Vielfalt wie bei edlen Weinen

Die Vortragsveranstaltung des Obernkirchener Imkervereins im Hofcafé Eggelmann wäre ein Festtag für eine große Bärenfamilie gewesen. Es gab nämlich Honig zu schlecken – und das gleich aus zehn verschiedenen Töpfchen. Die Agraringenieurin Karen Lau vom „Bienenhof am Deister“ hatte ihre Vortragsgäste zu einem Test eingeladen, bei dem sie die verschiedenen Honigarten herausfinden sollten.

Gelldorf. Am langen Tisch saßen nahezu ausschließlich Imker oder zumindest Experten auf diesem Feld. Sie löffelten immer wieder aus ihren eigenen Gläsern eine Probe heraus, probierten, dachten lange nach – und lagen dennoch in etlichen Fällen falsch. Für einen Außenstehenden war es fast ein Buch mit sieben Siegeln, die verschiedenen Sorten zu unterscheiden. Was schmeckte nach Raps, was nach Linde, Löwenzahn, Akazie, Kornblume oder Heide? Noch verwirrender wurde die Analyse, als Karen Lau deutlich machte, dass die Fülle der Honigarten vergleichbar sei mit der Vielfalt edler Weine. Und wenn die Zuordnung nicht so ganz einfach ist, weil die Bienen eben verschiedene Blüten abgeerntet haben, dann heißt das eben Frühtracht, Sommer- oder Weserberglandblüte. In der kalten Jahreszeit wird sogar ein Schaumburger Winterhonig mit Zimt angeboten. Ebenso vielfältig wie der Geschmack ist auch die Farbe des Honigs. Tannenhonig zum Beispiel ist deutlich dunkler. Es gibt auch Sorten, die zunächst neon-grün sind und beim Schleudern currygelb werden. Schuld daran ist ein besonderer Farbstoff aus den Nektardrüsen einer Blüte. Die Zuhörer bekamen auch zu hören, dass ein Honig mit einem hohen Fruchtzuckeranteil nicht so schnell kristallisiert, also flüssiger bleibt. Der Heidehonig hingegen ist durch Eiweißverbindungen eher geleeartig. Fest steht, dass jeder Honig mindestens 50 Prozent von der Sorte enthalten muss, deren Namen er trägt, wie zum Beispiel Lindenhonig. Karen Lau, die sich seit 1995 um eine professionelle Honigvermarktung des „Bienenhofes am Deister“ (bei Bad Münder) kümmert, gab einen Überblick über die bekanntesten heimischen Honigsorten. Die Vielfalt, die sich durch Geschmack, Aromen, Farbe und Konsistenz unterscheidet, versetzte selbst die anwesenden Hobby-Imker in Erstaunen. Die diplomierte Expertin berichtete aus ihrer langjährigen Erfahrung, unter anderem als freie pädagogische Mitarbeiterin an verschiedenen Schulen und am Schulbiologiezentrum Hannover. Gundula Piehl, die Vorsitzende des Imkervereins Obernkirchen, kündigte für die Zeit nach den Sommerferien bereits einen weiteren aufschlussreichen Fachvortrag an. Ein Imkermeister aus Oldenburg wird am 9. September bei Eggelmann über das Thema sprechen: „Mein Volk ist tot – was habe ich falsch gemacht?“ sig