



Der kleine Bruder des Weins

Auch beim Honig bestimmt die Lage den Geschmack



Johannes Haller verkostet gern Honig und schreibt darüber im Internet.

dieser Kundenwunsch auf uns zurück. Es geht um Reproduzierbarkeit und Erfüllung von ungeschriebenen Normen: Ein Raps-honig mit gelbem Farbeinschlag oder nicht ganz feiner Kandierung gilt als nicht ganz so gut, wie er sein müsste. Mit einem Wald-honig von „nur“ hellbrauner Farbe ist irgend etwas nicht ganz richtig. Hinzu kommt die Forderung des Deutschen Imkerbundes mit seinen Honigprämierungen, wo schon Wassergehalte über 16,7 % mit Punktabzug sanktioniert werden – ungeachtet der Frage, ob der offiziell optimale Wassergehalt überhaupt derjenige ist, der die Aromen optimal zur Geltung bringt.

Vom Wein lernen

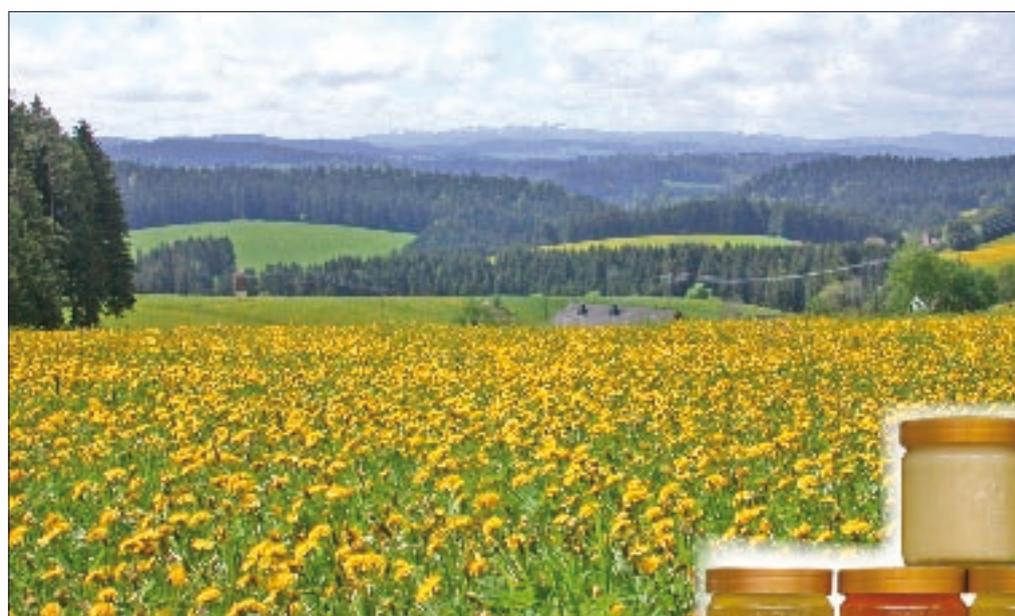
Noch einmal zurück zum Wein. Um den herum hat sich eine Kultur entwickelt wie wohl um kaum ein anderes Lebensmittel. Wenn man sich ernsthaft mit Wein beschäftigt, lässt man das Supermarktregal rasch hinter sich. Auf einmal geht es nicht mehr um die Frage, wie ein Grauburgunder, ein Trollinger oder Dornfelder schmecken soll – nicht mehr um ein Geschmacks-schema, das der Winzer zu erfüllen hat. Es geht stattdessen um sensorische Überraschungen und Erlebnisse. Darum, dass jeder Weinberg, jede Lage, jeder Jahrgang

Ob Löwenzahnwiese im Hochschwarzwald, Blütenvielfalt auf Kalkboden im Schwarzwald-Baar-Kreis, und Lagen, aber auch der Jahrgang bestimmen den Honiggeschmack – es lohnt sich, seine Kunden

Wer durch die Angebote an Honigständen, im Supermarkt- oder Feinkostregal schaut, der merkt, dass sich bei Honigkunden und -anbietern fast alles um die Sorte dreht. Es scheint, als stiege das Prestige eines Imkers damit, möglichst viele und möglichst ausgefallene Sortenhonige anzubieten. Imker, die regelmäßig auf Wochenmärkten stehen und vor allem regionale Honige anbieten, müssen unzufriedenen Laufkunden mühsam verständlich machen, warum sie keinen Pinien-, Manuka- oder Leatherwoodhonig im Angebot haben. Gegen einen guten Sortenhonig ist so wenig einzuwenden wie gegen einen vernünftigen Grauburgunder aus dem Supermarktregal. Wenn ich den kaufe, will ich meine Grauburgunder-Erwartung bestätigt wissen: Es soll ein trockener, voluminöser Wein mit ein bisschen herber Holznote sein. Um die genaue Herkunft geht es nur am Rande. Genauso ist es beim Sortenhonig. Bei einem Raps-honig erwartet der Kunde eine helle Farbe, feine Kandierung, unproblematisches, mildes Aroma. Bei einem Kastanienhonig dagegen eine dunkle Farbe, flüssige Konsistenz, bitteren Geschmack. Diese Erwartungen wollen bedient werden.

Sensorische Überraschungen entdecken

Dadurch, dass Sortenhonige – wenn wir sie überhaupt haben – von uns Imkern meist als die besseren und teureren verkauft werden, haben wir diese Erwartungen selbst geweckt. Ohne dass wir es recht merken, fällt





anders schmeckt. Darum, dass der Wein die Handschrift seiner Landschaft und seines Erzeugers trägt.

Die ganze Landschaft im Honig

Genauso ist es beim Honig. Welches andere Lebensmittel ist wie diese beiden in der Lage, Landschaft geschmacklich erfahrbar zu machen? Nur: Anders als die Winzer schlagen wir Imker uns weiterhin mit den von uns selbst geweckten Erwartungen der Honigkäufer herum. Wehe, der Kastanienhonig ist nicht flüssig! Wehe, der Raps- und Kastanienhonig hat einen herben Beigeschmack! Es geht weder darum, Sortenhonige abzuschaffen noch darum, den Kunden ihre Erwartung vorzuwerfen. Nur: Wenn dem Käufer keiner sagt, wie sehr der Honig gewinnt, wenn man etwas weiter weg vom Raps imkert, damit auch der Löwenzahn und der Weißdorn im Honig spürbar werden – woher soll er es wissen? Wer verrät ihm, dass einige der besten Honige unseres Landes in gar kein offi-

zielles Sortenschema passen? Dass die 2009er Frühtrachten vielerorts durch eine begleitende Tautracht herrliche aromatische Ereignisse sind – aber dafür analytisch nicht mehr als Sortenhonige durchgehen? Dass zwischen Waldhonigen aus der Eifel und aus dem Taunus Welten liegen – und beide für sich Meisterwerke oder Segen des guten Jahrgangs sein können?

Die Lage macht den Honig

Wenn man sich als Imker nicht mehr am Ziel eines möglichst typischen Sortenhonigs misst – woran soll man sich dann orientieren? Ich meine: daran, einen Honig zu machen, der nicht eine bestimmte Tracht-pflanze, sondern die Landschaft seines Bienenstandes in ihrer Eigenheit darstellt – seine *Lage*. Mit ihrem charakteristischen Bukett, mit einem zum Aromenspektrum passenden Wassergehalt, mit einer Kandierung und Beschaffenheit, die das Aroma harmonisch ergänzt. Der Honig als Bild des Sauerländer Bachtals im Frühling. Der

Honig als Bild der Küstensalzwiese im Spätsommer. Anders als ein Sortenhonig ist ein vom ganzen Trachtspektrum seiner Landschaft geprägter Honig einmalig. Wenn man sich durch die Lagenhonige verschiedener Imker und Bienenstände probiert, merkt man schnell, dass die Sortenschubladen „Raps“, „Wald“, „Kastanie“ ... überflüssig werden. Stattdessen eröffnen sich immer neue geschmackliche Entdeckungen. Bald kommt die Einsicht hinzu, dass nicht jeder Honig von jedem Heimstand automatisch hervorragend ist. Dass es unter den vielen einzelnen Ständen hin und wieder regelrechte Toplagen gibt – mal gezielt angelegt, mal zufällig gefunden. Manchmal reicht eine kleine Änderung der Betriebsweise oder das Ausprobieren eines interessanteren Standortes, um aus einem unterdurchschnittlichen Honig einen guten, aus einem ordentlichen einen hervorragenden zu machen. Und manchem Imker ist gar nicht bewusst, welchen Schatz er mit einem bestimmten Bienenstand besitzt.

Neue Idee von Honigkultur

Die Lagen-Imkerei ist eine Chance gerade für Klein- und Kleinstbetriebe – so wie einige der besten Weingüter hierzulande zu den flächenmäßig kleinsten gehören. Wir haben aufgehört, die Honige zu zählen, die wir vor und seit dem Beginn unseres Internetprojektes „Neuer Honig“ verkostet haben. Es waren durchaus auch sehr gute Lagenhonige aus Berufsimkereien dabei. Aber der Aufwand, Lagenhonig abzufüllen und zu vermarkten, ist für eine Imkerei mit wenigen Völkern viel leichter zu bewerkstelligen. Die für diesen besonderen Honig aufgeschlossenen Kunden erwarten dann aber ein wirklich hervorragendes Produkt. Wenn man als Imker hier nicht zur Selbstkritik und zu neuen Wegen bereit ist, bevor man sich in diesem Qualitätssegment positioniert, kann das auch zu Enttäuschungen führen. Bei „Neuer Honig“, einem Internetblog zur Sensorik von Lagenhonigen, tun wir nicht mehr, als unsere am meisten beeindruckenden Honigfunde vorzustellen. So, wie anderswo über Winzer, ihre Weine und Weinlagen geschrieben wird, tun wir das über Honig. Wir verfolgen damit keine kommerziellen Ziele. Wir schreiben aus Freude an der Sache, unentgeltlich und rein subjektiv. Die positiven Rückmeldungen gerade auch von Nichtimkern machen uns Mut dabei. Wenn wir mit dem Projekt hier und da eine Idee von Honigkultur in den Köpfen und Herzen der Leser wecken können, ein wenig Begeisterung für richtig guten Honig, haben wir unser Ziel schon erreicht.

Internet: www.neuerhonig.de

Johannes Haller

Gerhard-Kienle-Weg 12, 58313 Herdecke

E-Mail: neuerhonig@lavabit.com



Weinbaugebiet am Kaiserstuhl oder Strandflieder auf Salzwiesen an der Nordsee – Landschaften dafür zu sensibilisieren. Fotos: Jürgen Schwenkel, Matthias Ahlborg, Gilbert Brockmann

