



Ein Sommelier für Honig in der Eifel

Ulrich M. Schnitzler ist einer der ersten deutschen Honig-Sommeliers. Er erklärt, wie der Honig seinen einzigartigen Geschmack bekommt.

VON SARAH-MARIA BERNERS

HÜRTGENWALD Wussten Sie, dass der Honig, den zwei Bienenvölker in direkt nebeneinanderstehenden Bienenstöcken produzieren, unterschiedlich schmeckt? Oder dass Honig vom Nektar der Blüten des Erdbeerbaums bitter ist? Und dass man aus Honig Aromen von Tee, Heu, Schokolade oder Pfeffer heraus-schmecken kann?

So wie Wein für Kenner nicht einfach nur nach Wein schmeckt, gibt es auch in der Welt des Honigs eine Bandbreite an Aromen, die geübte Sommeliers ebenso mit Worten beschreiben können wie Mundempfinden, Farbe und Konsistenz.

In der Schweiz und Österreich gibt es schon länger solche Honig-Sommeliers, beim Deutschen Imkerbund ist diese Fortbildung noch neu – und Ulrich M. Schnitzler, passionierter Imker aus Hürtgenwald, hat sofort mitgemacht. Das Produkt der Bienenvölker fasziniert ihn seit Jahren. Er ist Imker, aber auch Honig- und Bienen-Sachverständiger und damit als Dozent in Schulungen und gutachterlich tätig.

Bei der Schulung zum Honig-Sommelier stand der Geschmack im Vordergrund. „Honig ist nicht gleich Honig, und er nicht einfach nur süß“, hält Schnitzler fest. Das merkt schnell, wer sich einmal durch die Palette von Kastanienhonig über Lindenblütenhonig und Orangenblütenhonig bis hin zur Eifeler Sommertracht probiert. Doch die geschmackliche Analyse kann noch weitaus tiefer gehen und Aromen wie Balsamico, Sahnnebonbon oder auch Kohl und morsches Holz ausfindig machen.

„Ich möchte Imkern Hilfestellung geben, ihren Honig besser zu charakterisieren, die besonderen Merkmale ihrer Produkte hervorzuheben“, erklärt Schnitzler seine Motivation für die Fortbildung. Darüber hinaus sei die Gastronomie ein Tätigkeitsfeld für Honig-Sommeliers: „Honig kann viele Speisen verfeinern. Wer die Bandbreite der Aromen kennt, kann unterstützen, den richtigen Honig für ein Gericht zu finden“, erläutert der Hürtgenwalder.

Analog zu Weinverkostungen gibt es beim Sommelier auch Honigverkostungen. Dabei stehen bis zu sechs Honige auf dem Programm, denn das Geschmackserlebnis ist intensiv. Damit die Bandbreite der Geschmacksaromen er-

lebbar werden kann, braucht es ein bisschen Zeit, dazwischen gibt es Mischbrot und Wasser, ein bisschen Käse. „Sonst schmeckt man wirklich nur noch süß“, sagt Schnitzler.

Schnitzler geht es auch darum, für Honig und die Imkerei zu werben, die Wertschätzung für das Produkt zu steigern. Die künstliche Nachahmung spielt eine immer größere Rolle, sei manchmal kaum zu erkennen. „Honig ist weit mehr als ein simples Süßungsmittel“, sagt Schnitzler. „Jede Sorte ist ein Unikat, das eine Geschichte über die Natur, die Region und die Bienen erzählt.“ Diese Vielfalt möchte er transportieren und Menschen für „dieses faszinierende Naturprodukt begeistern und ihnen neue Geschmackserlebnisse bieten“.

Neue Geschmackserlebnisse hatte auch der Imker bei dem Lehrgang zum Honig-Sommelier: Der Honig aus Oasen in Saudi-Arabien hat ihn in Farbe und Konsistenz an Birnenkraut erinnert. „Er ist sehr teuer und gilt als edle Speise“, sagt Schnitzler.

Ihn selbst habe er geschmacklich ebenso wenig überzeugt wie der bittere Honig aus dem Nektar des Erdbeerbaumes, der im Mittelmeerraum und in Mittelamerika vorkommt.

Honig nicht gleich Honig?

Die geschmacklichen Unterschiede bei Honigen hängen in erster Linie davon ab, wo die Bienen fliegen, ob sie überwiegend eine Sorte an Blüten ansteuern oder weit umher kommen und ganz verschiedenen Nektar mit in ihren Bienenstock

„Jede Sorte Honig ist ein Unikat, das eine Geschichte über die Natur, die Region und die Bienen erzählt.“

**Ulrich M. Schnitzler
Imker und Honig-Sommelier**

bringen. Der Honig eines Volkes verändert sich aber auch im Jahresverlauf.

„Frühtrachten schmecken weniger aromatisch als Sommertrachten“, erklärt Schnitzler. Und

nicht zuletzt sei es eben einfach das Bienenvolk, das mit Aminosäuren und Enzymen bei der Umwandlung des Nektars dem Honig eine ganz eigene Note gebe. „Vom Nektartropfen bis zum Honig haben über mehrere Tage rund 80 Bienen ihren Anteil. Das finde ich faszinierend“, sagt Schnitzler.

Raps sorgt für hellen Honig

Auch die Farbe hängt von den Blüten ab, steuert das Bienenvolk Rapsfelder an, wird der Honig hell, bei Tannen dunkel. Und die Pflanzen haben auch Einfluss darauf, ob



Ulrich M. Schnitzler ist einer der ersten Honig-Sommeliers in Deutschland.

FOTO: SARAH MARIA BERNERS

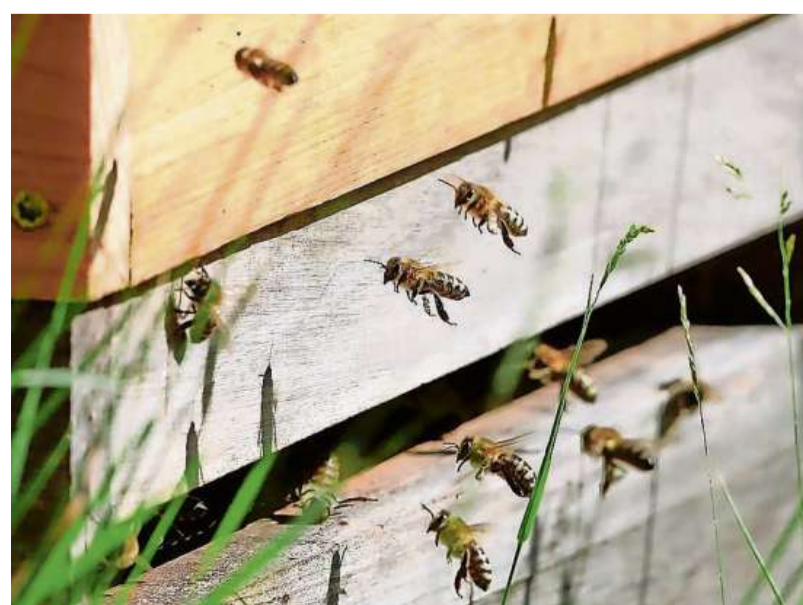
ein Honig eher flüssig oder eher fester ist. „Die Konsistenz liegt aber auch in weiten Teilen in Händen

des Imkers“, betont Schnitzler. „Damit eine cremige Konsistenz entsteht, muss der Honig lange ge-

schleudert werden.“ Sei der Honig kristallin und hart, sei genau das nicht erfolgt.



Frühtrachthonig schmeckt weniger aromatisch als Sommertracht.



Den Nektar von Blüten wandeln Bienen in Honig um – und geben ihm ein individuelles Aroma.

FOTO OBEN: BERNERS, UNTEN: ROLAND WEIHRACH/DPA/DPA-TMN