

Honig mit pfeffriger Süße

Während eines Presseempfangs der Initiative „Westfälisch genießen“ drehte sich am vergangenen Mittwoch in Netphen-Nenkersdorf im Kreis Siegen-Wittgenstein alles rund um Honig.

Honig wird zunehmend auch über den Handel vermarktet. Dafür ist es wichtig, den Geschmack zu beschreiben“, erklärte Marianne Kehres. Die Imkerin aus der Nähe von Much im Rhein-Sieg-Kreis ist Honigsommelière. Sie trifft sich zwei Mal im Jahr mit Imkern, um Honig zu verkosten. Wie eine Verkostung abläuft, demonstrierte sie im Rahmen eines Presseempfangs der Initiative „Westfälisch genießen“ am vergangenen Mittwoch. Die Veranstaltung fand in der Nenkersdorfer Wassermühle in Netphen-Nenkersdorf im Kreis Siegen-Wittgenstein statt.

Jeder Honig schmeckt anders

Bei der Honigverkostung geht es Marianne Kehres und ihren Berufskollegen nicht um einen wissenschaftlichen Anspruch. „Wir stellen uns vielmehr die beiden Fragen ‚Schmeckt uns der Honig?‘ und ‚Warum schmeckt er?‘“, erläuterte die Honigsommelière. Dabei geht es aber nicht allein nur um den Geschmack, sondern auch um Geruch, Konsistenz und Mundempfinden



Um die Aromen des Honigs deutlicher wahrzunehmen, löste Honigsommelière Marianne Kehres etwas Honig in Wasser auf. Foto: Puppe

des jeweiligen Honigs. „Wir beginnen immer mit dem leichtesten Honig“, beschrieb die Imkerin die Vorgehensweise. Maximal sechs verschiedene Honige werden an einem Abend getestet.

Während des Presseempfangs verkostete sie als Erstes den Sommerhonig des ortsansässigen Imkers André Dorn. Sie roch am Honig, probierte einen Löffel und hielt anschließend ihre Nase in ein Weinglas, in dem sie zuvor den Honig in Wasser gelöst hat. „Dadurch werden die Aromen freigesetzt“, so ihre Erklärung. Den Sommerhonig beschrieb sie dann wie folgt: ein leichter,

milder Honig mit lichtem, hellem Charakter, die Süße wird rasch abgelöst von Zitrusnoten.

„Um sensorisch fit zu sein, bedarf es einiger Jahre Übung“, erklärte die Fachfrau. Schließlich geht es wie bei einer Weinverkostung darum, bestimmte Aromen herauszuschmecken und herauszuriechen. Wie vielfältig Aromen im Honig sein können, wurde deutlich, als die Imkerin einen Frühlingshonig verkostete und anschließend beschrieb: feinkristallines Mundgefühl, deutliche, leicht pfeffrige Süße, dann kommen feinerbe Noten von Orangenschalen und ein Hauch von Fenchelsamen. „Alle Honige schmecken einen ‚Tick‘ anders, obwohl sie in der gleichen Region geerntet wurden. Nicht nur die Lage spielt eine Rolle beim Honiggeschmack, sondern auch das Klima und der Jahrgang“, zieht die Imkerin eine Verbindung zum Wein. Marianne Kehres vermarktet ihren Honig gemeinsam mit anderen Imkern über den Lebensmittel Einzelhandel. In den Supermärkten finden Kunden dann nicht nur Honiggläser mit dem Aufdruck „Sommertracht“ oder „Frühjahrsblüte“, sondern zusätzlich Beschreibungen zur Beschaffenheit und zu den Aromen des Honigs.

Sommerliche Gerichte mit Honig

Meist wird Honig in der dunklen Jahreszeit zum Kochen und Backen verwendet, beispielsweise für Gänsebraten oder Lebkuchen. Dass sich das süße Gold auch im Sommer kreativ in der Küche einsetzen lässt, zeigten während des Presseempfangs vier Köche, die dem Verein „Westfälisch genießen“ angehören. Sie kredenzten leckere Gerichte wie „Sommerlicher Blütensalat mit Honig-Vinaigrette“, „Filet vom Saibling mit Kohlrabinudeln und Pfefferlingen“, „Zweierlei vom Spanferkel mit Honig glaciert auf Spitzkohl-Kartoffel-Ragout“ und „Weißes Schokoladenmousse auf Blaubeergelee mit Pumpnickelkrokant“. Den vier Köchen ist es dabei wichtig, Honig aus ihrer jeweiligen Region zu verarbeiten. Die Rezepte zu den genannten Gerichten finden Sie in diesem Wochenblatt auf den Seiten 84 und 85. mp