

Veredeln statt wandern

Honigveredelungen sind nicht nur interessant, um sich geschmacklich auszutoben – wir Imker können so auch unsere Auswahl vergrößern

von Marcel Willared

Meine Eltern haben schon lange ein Honiglädchen. Da war ich immer erstaunt, dass viele Kunden die Unterschiede zwischen unseren Sortenhonigen nicht geschmeckt haben. Bei zugekauften Veredelungen mit Chili oder Zimt haben sie es aber immer gleich erschmeckt, dass etwas anders ist. Der Honig mit diesen Zusätzen war durchaus beliebt – daher war die Überwindung, hier etwas zu experimentieren, geringer als bei manch anderem Imker. Angefangen habe ich vor drei Jahren, eben auch mit Chili und Zimt. Mittlerweile haben wir zehn verschiedene „Honigspezialitäten“, wie wir sie nennen.

Vielfalt durch Veredelung

Wie andere Wanderimker hatten wir auch schon öfter das Problem, dass eher seltene Sortenhonige wie unser Fenchelblütenhonig sehr gut verkauft werden – vom „normalen“ Frühjahrshonig haben wir aber oft Überschüsse. Da ich keine Lust habe, den Honig im Großhandel zu verscherbeln, ist es auch unternehmerisch sinnvoll, diesen Frühjahrshonig mit Zusätzen aufzuwerten und so das Sortiment zu erweitern. Letztendlich macht die Produktion der Sortenhonige auch mehr Arbeit als die Veredelungen: Ich muss mit den Bienen die Trachten anwandern, die Honigveredelungen kann ich hingegen einfach zuhause anrühren – und das Risiko von verregneten Wanderungen entfällt. Deshalb ist es möglich, dass ich meine Betriebsweise in Zukunft etwas anpasse: Hin zu mehr Standimkerei und etwas weg vom Wandern. Denn bei den Honigspezialitäten muss der Honig nicht sortenrein sein, hier reicht ein Blütenhonig von verschiedenen Pflanzen.

Cremehonig plus Pulver

Wir bereiten unsere Honigkreationen ausschließlich mit cremigem Honig zu. Intensive Honige wie Linde würden mit den Zusätzen nicht so gut harmonieren, deshalb nehmen wir geschmacksneutrale Frühjahrshonige, wie Raps, oder milde Sommerhonige. Am Schluss schmeckt man die eigentliche Sorte kaum mehr heraus. Sehr beliebt sind unsere Honige mit Beeren: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Blaubeeren. Wir rühren dafür dem Honig fertiges Fruchtpulver in Bio-Qualität zu, dieses hat den Vorteil, dass es schön trocken ist. Theoretisch könnte

man auch selbst Früchte trocknen und zu einem Pulver zermahlen. Hier haben wir aber keine Erfahrung. Ein Risiko wäre dabei, dass das Pulver noch zu nass ist und der Honig deshalb weniger lange haltbar wäre. Die Feuchtigkeit ist bei Honigkreationen nicht unwichtig: Rühre ich einem geschmeidig cremigen Honig mit 16 Prozent Wassergehalt noch drei Prozent Trockenpulver zu, kann er zu zäh und fest werden. Gleichzeitig kann ich aber auch nasse Honige mit 19 Prozent Wassergehalt etwas trocknen, indem ich vom Trockenpulver hinzugebe. Der Honig wird dann eh als Honigkreation vermarktet, fällt also nicht unter die Honigverordnung und lässt sich noch zu einem guten Preis verkaufen. Bei den Rezepturen kann ich nur empfehlen, viel selbst auszuprobieren. Eigentlich ist fast alles möglich. Erste Prototypen mache ich gerne mit dem Handmixer in einer Schüssel und variere dabei etwas beim Mischungsverhältnis: Mal gebe ich ein, dann zwei, dann drei Prozent des Zusatzes hinzu. Die Varianten verkosten wir dann in der Familie und entscheiden. Manche Experimenten munden auch mal nicht: Banane mit Honig hat uns beispielsweise nicht wirklich geschmeckt.

Beim Einrühren ist die Konsistenz sehr wichtig: Ist der Honig noch zu dünn, schwimmen die Zusätze gerne oben auf, das ist vor allem bei den Chili-Flocken unschön; ist er zu zäh, kriegt man die Zusätze kaum noch untergerührt. Ziel ist es, die Zutaten gleichmäßig im Honig zu verteilen. Dafür ist Cremehonig perfekt, der kurz davor ist, feinstief zu kristallisieren. Wenn mir ein Honig noch zu flüssig erscheint, lasse ich ihn einfach noch einmal einen Tag stehen und fülle ihn später ab. Hier muss jeder ein eigenes Gefühl entwickeln. Die Zutaten rühre ich dann mit einem Flügelrührer in den abfüllfertigen Honig ein, bis sie gleichmäßig im Honig verteilt sind. Abgefüllt werden die Honigkreationen dann in 225-Gramm-Gläschen, die ich für 5,90 Euro (mit Marzipan: 6,90 Euro) verkaufe. Vor allem in den Bio-Läden zahlen die Kunden diese Preise gerne.

Bei den Zutaten achte ich auf die Qualität: Da unsere Imkerei beim Biokreis e.V. biozertifiziert ist, müssen auch die Zusätze Bio sein. Wichtig ist hier, dass die Gewürze oder Pulver fein gemahlen sind: Ich hatte mal ein Ingwer-Pulver, das noch kleine Fasern enthielt, was im Honig nicht schön aussah. Auch beim Bio-Marzipan achte ich darauf, dass dieses nicht mit Zucker, sondern mit Honig hergestellt wurde. Wer erst einmal etwas



Marcel Willared ist Imker-Geselle und betreibt eine Berufsimkerei mit 300 Völkern im Odenwald. Sein Fenchelblütenhonig wurde von BILD im Frühjahr zum „Honig des Jahres“ gekürt. Seine Webseite: bio-imkerei-willared.de



Unsere Honigspezialitäten mit Beeren sind vor allem auf Märkten ein Blickfang.



So geht's: Meine Rezepte

Die Rezepte sind relativ einfach. Ich mische den Cremehonig mit den jeweiligen Zutaten und rühre sie mit dem Flügelrührer vorsichtig ein, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Honig mit Himbeere

- 10 Kilogramm Frühlingsblütenhonig, cremig gerührt
- 300 Gramm Himbeer-Trockenpulver

Honig mit Ingwer

- 10 Kilogramm Frühlingsblütenhonig, cremig gerührt
 - 300 Gramm Ingwerpulver
- Vor dem Einrühren den Ingwer in einem Sieb noch einmal gut durchsieben und die Ingwerfasern entfernen.

Honig mit Marzipan

- 8 Kilogramm Frühlingsblütenhonig, cremig gerührt (etwas flüssiger)
 - 2 Kilogramm Marzipan
- Achtung:** Bei einem überregionalen Vertrieb wird für dieses Produkt eine Nährwerttabelle benötigt.

Honig mit Zimt

- 10 Kilogramm Frühlingsblütenhonig, cremig gerührt
- 250 Gramm Ceylon-Zimtpulver

ausprobieren will, kann die Zutaten in kleinen Mengen im Biomarkt kaufen. Es rechnet sich aber schnell, größere Gebinde im Bio-Großhandel zu bestellen, im Internet findet sich da eigentlich alles. Ansonsten kann ich empfehlen, sehr intensive Zusätze zu wählen: Wer einen Honig mit Ingwer oder Chili kauft, isst in der Regel scharf, dann darf auch der Honig scharf sein.

Bisher haben wir schon zehn Honigspezialitäten im Angebot, aber die Ideen gehen uns nicht aus. Was wir bisher etwas ausgeklammert hatten, waren Zusätze mit Allergenen, weshalb wir auch noch keine Nüsse verarbeitet haben. Ein Honig mit Nüssen und Kakao würde mich natürlich reizen. Sobald mehrere Zutaten in den Honig kommen, ist es aber nochmal etwas aufwendiger, ein Rezept auszutüfteln. Was ich mir auch noch vorgenommen habe: einen etwas saureren Honig mit Zitrone. Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geben wir beim normalen Honig zwei Jahre, bei den Honigspezialitäten ein Jahr an, auch wenn ich glaube, dass sie auch länger haltbar wären. Wir haben glücklicherweise eine strenge Honigverordnung, worüber ich sehr froh bin. Durch die Zusätze dürfen wir die Honigspezialitäten aber nicht mehr „Honig“ nennen. Wir geben ihnen daher Namen wie *Sweet Chili*, *Sweet Ginger* oder *Sweet Blueberry*. Zusätzlich führen wir die Zusätze auf und nennen die Kreation *Brotaufstrich*.

Fotos: Marcel Willared



Bei meinen Honigspezialitäten mit Beeren gebe ich drei Prozent Fruchtpulver hinzu, also 300 Gramm auf 10 Kilogramm Cremehonig.



Es ist wichtig, die Zusätze gleichmäßig im Honig zu verrühren – sonst ist in einem Glas mehr Frucht, im anderen weniger.



Auch beim Abfüllen ist Genauigkeit wichtig: Wir verkaufen unsere Honigspezialitäten ausschließlich in 225-Gramm-Gläschen.

Abwechslung bringt Aufmerksamkeit

In unserer Imkerei setzen wir auf Direktvermarktung: im eigenen Hofladen, auf Märkten, aber auch in Bioläden. Das ist sehr schön, weil man direkt eine Rückmeldung von den Kunden bekommt. Die allermeisten sind begeistert von den Honigspezialitäten, sie freuen sich, wenn es mal „etwas anderes“ gibt.

Ein Phänomen: Auf Märkten sind die Spezialitäten mit den Beeren ein Hingucker: Die roten Farben überraschen viele Leute. Vor allem Kinder bleiben dann stehen und wollen probieren. Das ist natürlich eine perfekte Werbung. Interessant ist auch, dass die Kunden die Honigspezialitäten gerne zusätzlich zum Honig kaufen, die Produkte kannalisieren sich also nicht gegenseitig.

Zudem sind die Veredelungen auch ein beliebtes Geschenk, weil viele sich freuen, so etwas Besonderes entdeckt zu haben. Hier ist auch unser Online-Shop wichtig, über den die Kunden immer wieder nachbestellen können. Mittlerweile vermarkte ich gut ein Viertel meines Honigs in Form der Honigspezialitäten, Tendenz steigend, auch wenn ich hier kleinere Gläschen habe. Bei den meistverkauften Produkten hat unsere Honigspezialität *Sweet Raspberry* (Honig mit Himbeere) den Bio-Honig *Streuobstwiese* schon überholt.



Wer einen Hofladen betreibt oder auf den Markt geht, weiß: Auswahl ist den Kunden sehr wichtig. Hier helfen uns die Honigkreationen enorm.

Wenn genörgelt wird, sind es übrigens meist andere Imker, die anmerken, dass es ja kein „richtiger“ Honig sei. Ihnen entgegne ich dann gerne, dass man beim Radler auch gerne sage, es sei kein „richtiges“ Bier – schmecken tut es trotzdem, und ist auch beliebt.