

Gold- und Silbersüße

Ausgezeichnet: Imker bekommen in Anröchte Urkunden für Honige verliehen

Von Hannah Löseke

ANRÖCHTE ■ Guter Honig ist Geschmackssache: Die einen mögen ihn lieber mild, andere lieber kräftig. Trotzdem gibt es Qualitätsrichtlinien, nach denen das süße Gold bewertet wird. Wer sich daran hält und seinen Honig prüfen lässt, wird belohnt. Bei der Honigbewertung des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker haben mehr als 30 Imker aus dem Kreis Soest Proben eingeschickt – und 27 von ihnen erhielten eine Auszeichnung. Jetzt hat der Kreisimkerverein den stolzen Gewinnern ihre Urkunden überreicht.



Ganz anonym läuft die Honigbewertung ab. Deshalb klebt auf Bernhard Beckhoffs (l.) Prüfglas statt seines Namens die Nummer 0268 und ein EAN-Code. Genauso wie Siegfried Rau bekommt er eine Urkunde und seine Honiggläser einen Qualitätsaufkleber.

„Für Gold braucht man schon ein bisschen Glück“, berichtet Bernhard Beckhoff aus Liesborn, Obmann für Honigangelegenheiten des Vereins. „Wenn das Etikett nur ein klein wenig verutscht, reicht das manchmal schon nicht mehr.“ Aber er ist einer der glücklichen Sieger: Sein Frühlingsblütenhonig trägt jetzt einen Aufkleber, der „Spitzenqualität“ bescheinigt. Anfang September wurde er als einer von insgesamt 1014 Honiglosen in Münster

geprüft – 58 davon aus dem Kreis Soest. Drei Lose kann ein Imker einreichen: Frühtracht, Sommertracht kristallisiert und Sommertracht flüssig. Und jedes Los besteht aus drei Gläsern mit je 500 Gramm Inhalt. „Das ist alles sehr professionell und sehr aufwendig da“, weiß Beckhoff: Wenn die Proben eingegangen sind, werden

die Adressfelder zunächst abgeklebt, damit niemand bevorzugt werden kann. Dafür werden die Gläser dann mit einem EAN-Code versehen. Anschließend geht's zur Bewertung: Aufmachung, Sauberkeit, Konsistenz, Geschmack, Wassergehalt, Gewicht und Geruch werden da kontrolliert. In drei Prüfungsstraßen.

Preisträger

Preisträger sind: Alfons Eickhoff (Anröchte), Helmut Diemel, Famil Gasanow, Kurt Manzke und Hermann Roß (alle Bad Sassendorf), Werner Schriek (Drewer), Adolf Berger, Giocondino Cordisco, Sonja Kowald und Karl Petersmeier (alle Geseke), Bernhard Beckhoff, Karl Drügemöller und Peter Goldau (alle Liesborn), Heinz Koch, Siegfried Lau und Bernd Stratmann (alle Lippstadt), Beatrix Menze-Kinzl, Edgar Schweizer, Johannes Volkmann, Werner Volkmann, Lothar Weber, Malte Weber und Waldemar Witliff (alle Soest), Christian Moers (Völlinghausen), Ewald Arens, Monika Relleke sowie auch Peter Scholz (alle Warstein).

Wiegt ein Glas weniger als 741 Gramm, wird es aus der Wertung genommen; genauso wenn der Wassergehalt über 18 Prozent liegt. Guter Honig muss nämlich recht trocken sein, damit er lange gelagert werden kann. „Guter Honig wird aber auch schnell aufgegessen“, sagt Beckhoff grinsend. Mängel können zudem kleine Metallsplitter sein oder Wachs- und Pollenpartikel, die sich oben auf dem Honig absetzen. „Die sind dann durchs Feinsieb gegangen“, wissen die Imker.

Honig ist aber auch vom Wetter abhängig: Während der Obstblüte gab es Nachtfrost, dann fliegen Bienen nicht. Die fehlt also bei der Frühtracht fast komplett. Lecker ist die süße Masse trotzdem – und qualitativ hochwertig. 26 Mal Gold und 20 Mal Silber bekamen die Imker aus dem Kreis. Karl Petersmeier aus Geseke belegte sogar den fünften Platz auf Landesebene.



Viele Honig-Preisträger holten sich ihre Urkunden in Anröchte jetzt persönlich ab. ■ Fotos: Löseke