

# Bienen

Imkern ist unsere Natur

JOURNAL

## Wild lebende Honigbienen

Eine gefährdete Spezies

**Bestäubungsimkerei**  
Notwendig oder  
überbewertet?

**Imkern in der Wüste**  
Erfahrungen aus  
den Emiraten



Auf den Celler Imkertagen wurde Honig zur Würze. Köchin Magalie Piehler zeigte, wie vielfältig Bienenprodukte die Küche bereichern.

# In der Chefküche

von Susanne Matschullies



Kochprofi Magalie Piehler flambiert die Garnelen.

**F**lambierte Garnelen mit Honigsauce und Bienenpollen-Aioli, in Bienenwachs confierter Saibling mit Kürbis-Honig-Creme oder Milch-Honig-Mousse mit Honig-Hippe und Pollen: allein bei

den Bezeichnungen der in Celle aufgetischten Gänge läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Der finale Geschmackstest erfüllte schließlich alle Erwartungen und begeisterte sämtliche Teilnehmende des Workshops „Chefkoch-Imker“, welcher an beiden Messetagen stattfand. „Es war bombastisch“, resümierte eine Imkerin. Ursula Lensing, Erwerbsimkerin und Mitglied der AG Süd des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbundes (DBIB), sagte: „Ich koche zuhause schon viel mit Honig, aber hier habe ich noch einmal neue Ideen bekommen.“

Für Klaus Ahrens, Vizepräsident des DBIB, gehört der Kochkurs in die aktuelle Strategie des Verbandes. „Wir setzen den Fokus zielgerichtet auf den Honig, um eine Wertsteigerung zu erreichen. Imkerinnen und Imker sollen wieder Stolz auf ihr Produkt sein, das so vielfältig ist – und unser klares Ziel ist es, dass sich das auch im Verkaufspreis bemerkbar macht“, sagte der Heideimker. Organisiert und koordiniert wurde der Kochkurs von Regine Holzapfel und Stephan Iblher der elbgelb-Imkerei aus Hamburg.

## Honig – mehr als Zuckerersatz

Mit der Privatköchin Magalie Piehler fiel die Wahl auf eine Expertin aus Hamburg, die man sowohl für Messen als auch private Feiern buchen kann. Sie machte sich vor zehn Jahren als Privatköchin selbstständig und bekocht bis zu 50 Personen mit mehreren Gängen, in diesem Fall zusammen mit einer unterstützenden Servicekraft. „Ich bin jetzt viel näher an den Menschen dran, vorher war das nicht so. Da stand ich abgeschirmt in der Restaurantküche und die Gäste waren draußen“, erzählte Piehler. Persönliche Anlässe wie Hochzeiten zu begleiten, sei für sie etwas ganz Besonderes. Beim Kochen mit Honig komme es vor allem darauf an, ihn nicht als Zuckerersatz zu verwenden, sondern die verschiedenen Sorten – ob Obstblüte oder Tannenhonig – gezielt als Würze einzusetzen. Als Basis für den „Hot Honey“ (scharfen Honig) auf der frittierten Maispoularde nahm Piehler zum Beispiel milden Akazienhonig.

## Saibling in Bienenwachs

Für den Coleslaw – ein Krautsalat mit cremigem Dressing – zur Maispoularde



Marek Worm

Magalie Piehler bricht den Saibling aus dem erstarrten Bienenwachs.



Marek Worm

Nach seinem heißen Bad im Wachs ist der Saibling butterweich und auf den Punkt. Dazu gibt es Zitronen-Zucchini und Kürbis-Honig-Crème.

empfehl Piehler Eichenblatt-, Sonnenblumen- oder Heidehonig. Eichenblatt-honig zeichne sich durch eine leichte Malznote und Säure sowie eine beerige

Nuance aus. Sonnenblumenhonig hingegen ergänze den Kohl und die Vinaigrette mit seinem fruchtigen Aroma und der feinen Säure. Entscheidet man sich für den herben, etwas bitteren und zugleich säuerlichen Heidehonig, ist dieser ein leckerer Kontrast zum Hot Honey.

Für Begeisterung sorgte der im Bienenwachs confierte, sprich eingelegte Saibling. Dafür wurde geklärtes Jungfernen-Bienenwachs geschmolzen, auf circa 90 °C erhitzt und die gesalzene Fischfilets damit übergossen. Nachdem der Fisch 10–15 Minuten im heißen Wachs gegart wurde, ließ Piehler dieses auskühlen und brach die Filets heraus. Das Ergebnis: „Butterweich und auf den Punkt“, schwärmte dlv-Redakteur Marek Worm.

### Zurück zur Basis

Piehler zufolge besinnt sich die gehobene Küche wieder stärker auf das Wesentliche. „Das Thema Honig wird derzeit immer mehr verstanden: Es gibt nicht nur süße Honige, sondern auch Honige, die ein bisschen säuerlich schmecken, und andere, die einen bitteren Abgang haben.“ Köche seien immer auf der Suche nach neuen Ideen. Dabei sei Honig im Grunde nichts Neues, so Piehler. Manchmal liegt das Gute eben so nah.



Marek Worm

Die Teilnehmer des Workshops verfolgten die Zubereitung über eine Leinwand.

## Vielfältiger Lagenhonig

Regine Holzapfel und Stephan Iblher betreiben seit 2009 eine Berufsimkerei in Hamburg. Ihren sogenannten Lagenhonig füllen sie ungerührt ab, sodass dieser im Glas auskristallisiert. Ihre Bienen sammeln an rund 20 Standorten im Stadtgebiet. Auf den Deckeln ihrer Honigsorten bringen sie schon länger sensorische Beschreibungen auf wie „blumig“, „fruchtig“ oder „feinwürzig“.

„Für bestimmte Gerichte kaufen die Leute gezielt einen Weißkohl oder einen bestimmten Essig – warum also nicht auch eine passende Honigsorte?“, so Iblher. Ziel sei es, Imkerinnen und Imkern zu zeigen, wie sich unterschiedliche Honigsorten gezielt einsetzen und vermarkten lassen. Holzapfel etwa backt gerne eine Honig-Lavendeltorte. „Honig ist weit mehr als nur ein Brotaufstrich“, betont sie. Das Imkerpaar veranstaltet in ihrem Betrieb regelmäßig Tage der offenen Tür.



Susanne Matschulles

Die Beschreibungen zweier Lagenhonige der Hamburger Imkerei „elbgeleb“ erinnern an die Weinsprache.

## HOT HONEY

von Magalie Piehler

### Zutaten:

- 250 ml Akazienhonig
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Apfelessig

### Zubereitung:

Honig mit Chili in einem Topf erwärmen, nicht aufkochen lassen. Essig hinzufügen und abkühlen lassen. Fertig!