Honigverkostung für Groß und Klein: An einem der Stände auf dem Gelände des Maximilianparks in Hamm testeten Besucher, wie unterschiedlich Honigsorten schmecken.

Fotos: Judith Ringel

Veranstaltung Westfalen-Lippe in Hamm

Honigtag – Imkertreffen in der Herbstsonne

Der Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker organisierte im Oktober zum siebten Mal den Honigtag. Zahlreiche Imker und interessierte Besucher fanden den Weg zum Honigmarkt, der auf dem Gelände des Maxiparks in Hamm stattfand. Im Vortragssaal lauschten die Imker den Fachvorträgen und nahmen Auszeichnungen für besonders gelungenen Honig in Empfang.

Bei strahlendem Sonnenschein fand am Sonntag, den 19. Oktober, der diesjährige Honigtag des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker statt. Ein großer Honigmarkt auf dem Gelände des Maxiparks in Hamm, organisiert vom Kreisimkerverein Unna, war Teil der Veranstaltung. Im Vorfeld des Ereignisses waren an einem Wochenende Anfang September in einer bisher einzigartigen Honigbewertung 907 Honige auf den Prüfstand gestellt worden. Nachdem sie zusätzlich zu den Parametern Optik, Gewicht, Kennzeichnung, Sensorik, Wasser- und Invertasegehalt noch eine Rückstandsanalytik durchlaufen hatten, wurden die dort ermittelten Spitzenhonige auf dem Honigtag in Hamm ausgezeichnet.

Ehrung durch den Minister

Zu diesem besonderen Anlass erschien Eckhard Uhlenberg, Minister für Naturschutz, Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, um die besten Honige der Kategorien Frühtracht (kandiert) und Sommertracht (kandiert und flüssig) persönlich mit der Großen Medaille des Ministeriums auszuzeichnen. Bereits in seinem Grußwort betonte Uhlenberg die Wichtigkeit der Honigbiene als Indikator für eine saubere Umwelt sowie ihre Bedeutung für die Landwirtschaft. Außerdem wies er auf zahlreiche Fördermaßnahmen für die Imkerei seitens des Ministeriums hin und sicherte den Imkern seine weitere Unterstützung zu. Bürgermeisterin Monika Simshäuser überbrachte die Grußworte der Stadt Hamm. Die Geschäftsführerin des Deutschen Imkerbundes, Barbara Löwer, stellte in ihrem Grußwort noch einmal besonders die Bedeutung der Glaubwürdigkeit des Produktes Honig heraus. Als weiterer Ehrengast wurde Reinhard Lemke von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen begrüßt. In der sich anschließenden Preisverleihung überreichte er die sechs Goldmedaillen der Landwirtschaftskammer an die Imker Burkhard Werdehausen vom Imkerverein Verl, Otto Wenzel vom Imkerverein Hemer, Carlheinz und Angelika Gerwinat vom Imkerverein Warendorf, Willi Röschl vom Imkerverein Neuenrade, Georg Jedrasik aus dem Verein Hemer und Stefan Schierl vom Imkerverein Gütersloh. Die drei absoluten Spitzenhonige der Imker Alfred Wilken vom Imkerverein Heepen, Bernhard Luke vom Imkerverein Altenhundem und Anton Müller, vom Imkerverein Herdecke-Ende wurden durch Minister Uhlenberg mit der bereits erwähnten Großen Medaille des Ministeriums ausgezeichnet. Insgesamt wurden 200 Gold-, 295 Silber- und 114 Bronzepreise vergeben. Nach der Prämierung der besten Honige nahmen die Vertreter der Hammer Tafel 907 Honiggläser als Spende entgegen. Die Honige werden an bedürftige Menschen in der Region verteilt.

Minister Uhlenberg verleiht die Große Medaille an Alfred Wilken vom Imkerverein Heepen.

Reinhard Lemke von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen zeichnet Imker Stefan Schierl aus.

Ein weiterer Höhepunkt des Tages war die Auszeichnung des besten Imkervereins mit einem Wanderpokal, der in diesem Jahr durch den Landesverbandvorsitzenden Friedrich Wilhelm Brinkmann an den Imkerverein Altenhundem, vertreten durch seine Vorsitzende Margaretha Cordes, übergeben wurde. An diesen Pokal ist auch die Medaille des Deutschen Imkerbundes gebunden, die von Barbara Löwer überreicht wurde. Im Vortragsprogramm des Tages mit dem zentralen Thema Vermarktung berichtete Dr. Friedgard Schaper in einem interessanten Vortrag über Honig für die Gesundheit – Honig für die Küche. Stefan Rettner und Heike Henning erläuterten die Hintergründe der Direktvermarktung und gaben den Imkern viele wertvolle und zukunftsweisende Tipps mit auf den Weg. Im Anschluss sprach Dr. Pia Aumeier vor einem aufmerksamen Publikum über Königinnenzucht.

Ein Erlebnis für Groß und Klein

An über dreißig Informations- und Verkaufsständen im Foyer des Festsaales und auf dem Freigelände des Maxiparks konnten sich interessierte Fachleute und Besucher über die Welt des Honigs informieren, Honig und Met verkosten, Buchweizenpfannkuchen genießen oder sich beim Kerzenziehen versuchen. Für so manchen Besucher wurde die Honigverkostung an diesem Tage zum Erlebnis für die Sinne, da es die unterschiedlichsten Honigsorten zu probieren gab. Besonders der Schaukasten sowie die Anfertigung eines eigenen Wildbienenhotels stießen bei den jungen Besuchern des Honigmarktes auf Begeisterung, ebenso wie der Schminktisch für die Kleinsten. Eine runde Veranstaltung, die Imker, Interessierte und zufällig vorbeiflanierende Besucher des Maxiparks gleichermaßen begeisterte.

DIE AUTORIN

Dr. Judith Ringel

Die Agrarbiologin übernahm im April 2008 das Amt der Obfrau für Pressearbeit des Landesverbandes Westfälischer und Lippischer Imker. Sie begleitete sowohl den Honigtag und die Honigbewertung als auch den Messeauftritt von „Honigland" in Turin (s.u.)

Kerzenziehen zählte zu den Attraktionen des Honigmarktes. Foto: Werner Mühlen

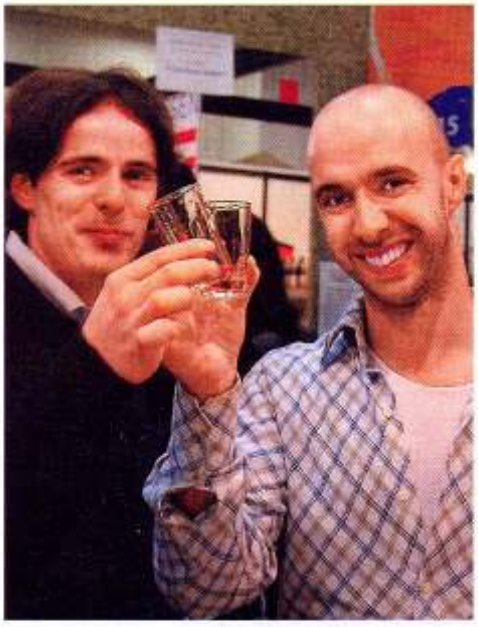
Geschmack erleben mit allen Sinnen

Auf dem „Salone del Gusto" in Turin, einer Messe für Slow food, präsentierte sich die Honiggemeinschaft regionaler Imker ‚Honigland' aus Nordrhein-Westfalen.

Schon beim Betreten der Messehallen wird der Besucher des „Salone del Gusto", der mit letztmalig 170.000 Besuchern europaweit größten Slow-Food Messe, in die Welt kulinarischer Genüsse entführt. Dabei handelt es sich nicht, wie man vielleicht vermuten mag, um fernöstliche Köstlichkeiten, nein, der „Salone del Gusto" ist vielmehr eine Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks, eine Reise zu den einfachen und ursprünglichen Dingen des Lebens, zu den Geschmäckern unserer Kindheit. Was liegt da näher als auf dieser Messe Honig und Bienenprodukte zu präsentieren?

Das Projekt „Honigland", gefördert von den Imkerverbänden Nordrhein-Westfalen und Apis e.V., dem Förderverein der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, bietet dem Verbraucher mit dem Konzept der Vermarktung regionaler Honige der Premiumklasse zur Erhaltung des Imkerwesens in der Region zum Wohle der landschaftstypischen blütenreichen Lebensräume ein stimmiges Konzept. „Honigland" ist eingebettet in „Regionen voller Genuss", einer Initiative des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein Westfalen. Jede Region hat ihre eigenen traditionellen regionaltypischen Produkte und Herstellungsverfahren entwickelt und so entstehen reizvolle Gegensätze, die in einer Vielzahl rheinischer, westfälischer und lippischer Spezialitäten münden.

Der Stand der Honiggemeinschaft regionaler Imker auf der Messe in Italien.



Das schmeckt! Kunden testen den Met.

Fotos: Judith Ringel

Slow Food

- definiert sich als weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Weitere Infos unter www.slowfood.de

Gesundes Essen statt Fast Food

Drei Schlüsselwörter zeichneten die auf dem „Salone del Gusto" 2008 präsentierten Köstlichkeiten, besonders auch im Hinblick der Abgrenzung von Slow-Food zu Fast-Food aus:

- Gut, bezogen auf den Geschmackssinn und den Genuss durch die geschmackliche Qualität eines Produktes.
- Sauber, bezogen auf die Nachhaltigkeit in der gesamten Versorgungskette, sprich vom Feld bis auf unsere Teller.
- Fair, im Sinne des Konzeptes von sozialer Gerechtigkeit in den Produktionsstätten und der Vermarktung.

Dr. Judith Ringel