

# Die süße Prüfung

## Honigtester bewältigen 6000 Proben

**MÜNSTER** • Ab Montag will er nur noch Wurstbrot essen. Denn von Süßem bekommt Manfred Steinberg am Wochenende erst einmal genug. Er ist einer von 24 Honigtestern beim Imker-Landesverband.

1,5 Tonnen Honig haben alle zusammen bis Sonntag vor der Brust. Oder vielmehr auf der Waage, auf dem Tisch voller Lampen und Lupen und auf dem Löffel. „Natürlich probieren wir immer nur ein ganz kleines bisschen“, sagt Manfred Steinberg. Und fügt grinsend hinzu: „Aber wenn eine Probe besonders gut schmeckt, darf es auch mal ein Löffel voll sein.“

Das sagt er zumindest noch am Freitagmittag. Doch da hatten er und seine Kollegen mit den 6000 Proben gerade erst angefangen. 1000 Mitglieder des Landesverbands Westfälischer und Lipziger Imker hatten sie zum Bieneninstitut der Landwirtschaftskammer Münster gebracht. Einmal im Jahr können sie ihren Honig freiwillig dort testen lassen.

### Tipps für alle

Für die Besten gibt es Preise. Tipps, wie sie ihr Produkt noch weiter verbessern können, bekommen alle. Wobei nicht alles Gold ist, was den Prüfern auf den Tisch kommt. „NRW ist ein echtes Honigland“, erklärt Dr. Werner Mühlen. Als Referent für Bienenkunde bei der Land-

wirtschaftskammer hat er ein wachsames Auge auf die Tests. „Unsere Bienen stellen eine Vielzahl von Sorten her.“ Der Blick auf die Prüfstrecke gibt ihm recht: Von weißem „Frühtrachthonig“ bis zu dunkelbraunem „Taubhonig“ reicht die Palette.

### Einmalige Sorten

Was am Ende in die Gläser kommt, entscheiden die Bienen, so Werner Mühlen. „Je nachdem, von wo sie ihre Pollen gerade am liebsten holen. Damit ist keine Sorte wie die andere.“ Und jeder Gang zur Wabe eine Überraschung für den Imker. 87 von ihnen gibt es laut Bienenreferent Mühlen in Münster. Sie hoffen auf eher hellen, süßen Honig. „Der ist hier in der Region am beliebtesten.“

Bei der Prüfung der Endprodukte überlässt der Landesverband nichts dem Zufall. Jedes der vielen Gläser wird genau unter die Lupe genommen. Erst werden sie gewogen und das Aussehen des Honigs überprüft. Dann kontrollieren die Tester Konsistenz und eventuelle Rückstände.

Wer am Ende am besten das weiterverarbeitet hat, was die Bienen gebracht haben, erfahren die Imker am 19. Oktober. Auf dem Honigtag in Hamm bekommt einer von ihnen den Pokal. Und Manfred Steinberg kann vielleicht auch wieder Süßes sehen. ■ Caroline Uschmann



Die Schlange ist lang, doch sein Blick bleibt kritisch: Dieter Bette bei der „Endkontrolle“ der Honigproben. MZ-Foto Uschmann