

Akazienhonig und buttrigfrischer Käse

Die Wolfratshauserin Debora Paulus hält einen Vortrag über „Food Pairing“ beim Geretsrieder Imkerverein

Geretsried/Wolfratshausen – Ganz im Zeichen des Genusses stand die jüngste Monatsversammlung des Imkervereins. Debora Paulus, Bio-Imkerin und Honig-Sommelière aus Wolfratshausen, hielt einen interessanten Vortrag zum Thema „Sensorik & Food Pairing“.

Die Expertin präsentierte laut Mitteilung Kombinationen von unterschiedlichen Lebensmitteln. „Ein Thema, bei dem sich vielleicht ein Teil der Imker zuerst nicht



Debora Paulus

Honig-Sommelière

aus Wolfratshausen. FOTO: PRIVAT

angesprochen fühlte“, schreibt Schriftführer Jörg Lauer. Die Frage: „Was haben denn meine Bienen damit zu tun?“, konnte Paulus im Lau-

fe des Abends eindrucksvoll beantworten. Zunächst erklärte die Wolfratshauserin, was hinter den Begriffen „Sensorik & Food Pairing“ steckt. „Die Grundidee von Food Pairing basiert auf der Annahme, dass Lebensmittel besser zusammenpassen“, heißt es in der Mitteilung. Ein erfolgreiches „Food Pairing“ führe zu einem Effekt, bei dem „das sensorische Erlebnis größer ist als die Summe der Einzelkomponenten“.

Damit sich die anwesenden

40 Imker ein Geschmacksbild machen konnten, servierte Paulus fünf unterschiedliche Honigsorten mit fünf verschiedenen Käsearten. Lauer: „Als Honig wurden Akazien-, Frühlingsblüten-, Wald-, und Kastanienhonig in der Kombination mit einem buttrigfrischen Weichkäse, einem blumigen Heumilchkäse, einem würzigen Bergkäse, einem charaktervollen Blauschimmelkäse und einem milden Ziegenkäse zum Probieren angeboten.“ Zwi-

schendurch erhielten die Anwesenden ein Schälchen mit Quark. Darüber ergoss sich ein Sommerblüten-Honig mit Blüten-Pollen. „Eine außergewöhnliche aber interessante Kombination, insbesondere durch den Blüten-Pollen.“ Die anfangs eher fragenden und vielleicht auch zurückhaltenden Imker tauten immer mehr auf und waren begeistert, welche Geschmackserlebnisse die unterschiedlichen Kombinationen von Käse mit Honig hatten.

Zum Abschluss des Vortrags gab die Wolfratshauserin den Teilnehmern noch ein paar Tipps zur Honigvermarktung. „Hintergrund ist, dass es für die Imker immer schwieriger wird sich gegenüber billigen Discount-Honig abzugrenzen.“ Würde ein Imker seine Arbeitszeit und Materialien in den Verkaufspreis rein rechnen, müsste ein 500-Gramm-Glas Honig 17 bis 18 Euro kosten. Aktuell wird das Glas Imkerhonig um die acht Euro verkauft.

nej