



Variationsreiche Honigkulin

Im November halten Bienen ihre verdiente Winterruhe, sie ziehen sich zur Wintertraube zusammen und halten konstant die für ihr Überleben wichtige Temperatur unabhängig von der Außentemperatur. Heizmaterial und Energielieferant ist das eingelagerte, bestens konservierte Winterfutter.

Selbst bei zweistelligen Minusgraden reagieren unsere Bienen dank ihres Überlebenssichernden thermischen Sinnes immer und vor allem instinktiv richtig auf temperaturbedingte Umweltvorgaben, vorausgesetzt wir bieten ihnen ein naturnahes Zuhause, das den direkten Kontakt und Austausch mit der Umwelt zulässt – wir bevorzugen aus diesem Grund die Holzbeute. Ein vor allem in früheren Zeiten gut gemeintes und gerne praktiziertes „Einpacken und Warmhalten“ der Bienenstöcke ist unnötig und oft auch kontraproduktiv, da warme Winter-Temperaturreize, die ein Ausfliegen ermöglichen würden, oft verzögert weitergeleitet oder gar nicht wahrgenommen werden.

Der November ist auch die Zeit sich der Köstlichkeiten aus dem Bienen-

volk zu widmen, allen voran dem Honig.

Einen relativ neuen Trend im Bereich der Bonne Cuisine stellt das sogenannte Food Pairing dar, bei dem es darum geht verschiedene Lebensmittel oder Zutaten harmonisch miteinander zu kombinieren und so neue Geschmackskreationen zu erschaffen. Auch Honig eignet sich in diesem Bereich sehr gut und präsentiert sich höchst variationsreich. In Griechenland gehört Honig mit Nüssen schon längst zu den beliebtesten Nachspeisen. Doch nun stellen sich auch Kreationen wie Käse und Honig oder geräucherter Hirschschinken mit Honig als wunderbar geschmackvoll heraus.

Im Zusammenhang mit Food Pairing sind der Einfallsreichtum und die Fantasie jedes einzelnen gefragt, denn die Möglichkeiten mit Honig in der Küche sind jedenfalls unbegrenzt. Diese Meinung vertritt auch Georg Friedl, renommierter Mühlviertler Koch, und er weist auf den unglaublichen Variationsreichtum von Honig hin. „Honig „nur“ zu verwenden ist Verschwendung. Zu vielfältig sind seine Geschmack- und Süße-Varianten um ihm mäßige Beachtung zu schenken. Auseinandersetzung mit dem Produkt bringt erstaunliche Bereicherung in unsere Geschmackswelt.“ So

ist Honig nicht nur vielseitig in der Dessertküche einsetzbar, sondern besonders gemeinsam mit Säuren wie Fruchtsäure oder Essig eine raffinierte Zutat von der Vorspeise über Salate bis zu Fleisch- und Fischgerichten. Denn Säure und Süße heben sich gegenseitig auf und bieten somit einen großen Reichtum an Honigkombinationsmöglichkeiten.

Wichtig ist dabei den Geschmack des Honigs zu beachten, denn manche Sorten sind sehr aromatisch und geschmacktragend. Andere sind weniger aromatisch und damit eher ge-

schmackunterstützend. „Ein Honigmenü quer durch die Jahreszeiten“ von Georg Friedl weckt Gusto auf Mehr und gibt Motivation für Ihre eigene Honig-Menü-Kreation.

Honig in seiner variationsreichen Sortenvielfalt als Spiegel der Region fordert unsere Sinne und gerade im „Jahr der Regionalität“ soll verstärkt auf das regionale Geschmackserlebnis Honig hingewiesen werden. Die Verbundenheit mit der Region ist ein Teil unserer Lebensqualität, des Sich Wohlfühlens im persönlichen und räumlichen Umfeld und hier spielt der

Apertif – Schilchersekt mit Kastanienhonig

„Eine säuerlich-süß-prickelnde Erfrischung vor dem Menü“

Lachsforelle mit Honig-Senfisauce

„Leicht, pikant und interessant“

Gegrilltes Schweinsfilet mit Waldhonig-Pfeffersauce

und Kräutersalat – „Würzige Süße und aromatische Schärfe“

Buttermilch-Gurken-Honig-Suppe für heiße Tage

„Frisch, pikant-säuerlich mit einer zarten Süße“

Zwiebelmaultascherl mit Rapshonig

„Gegensätzlichkeiten, die sich vereinen“

Ente „adventlich“ mit Tannenhonig

„Adventliche Aromen für den Gaumen“

Rhabarber mit Dalken und Akazienhoniggranité

„Sauerlich, blumig erfrischend“

Blütenhonigschaummilch zum Löffeln

„Süßlich, mollig, verführerisch“

Mit **kleinen Flächen** **kennen wir uns**
ADAM **aus**
 FERTIGHAUS



arrik

Tanja Luftensteiner

Bienenzucht- und Lehrstation, Camica Singer, A-3251 Purgstall an der Erlauf
Web: www.camica-singer.at • Mail: Luftensteiner@utanet.at

„Geschmack“ der Region eine nicht unbedeutende Rolle. Dem Trend „Zurück zur Natur“ folgend gepaart mit dem Wissen woher das Lebensmittel kommt, wollen viele KonsumentInnen naturbelassene Lebensmittel und hier steht an vorderster Stelle Honig, als Spiegel und Genusslebnis der jeweiligen Region.

Während in früheren Zeiten Nahrung vor allem das Überleben sicherte, so sind heute Geschmack und Genuss sowie „gesund“ als Synonym für ernährungsphysiologisch wertvoll zumindest vordergründig bzw. gleichbedeutend.

Honig in früheren Zeiten das einzige Süßungsmittel, Medizin und Götteropfer wurde so mehr und mehr zum „Wellnessprodukt“ der heutigen Ernährung. Die Sortenvielfalt von Honig ist so variationsreich und unterschiedlich wie die Regionen aus denen er stammt.

Selbst Honige einer Region weisen unterschiedlichste Geschmacksnuancen auf, abhängig von den beflugenen Trachtpflanzen, den Reifungsprozessen und Verarbeitungsschritten im Bienenvolk selbst und schlussendlich von der Ernteentscheidung der ImkerIn. Um Sortenhonige (Akazie, Raps, ...) zu ernten, muss schnellstmöglich nach der jeweiligen Tracht

geschleudert werden. Wir schleudern nur einmal nach Trachtende im August und es enthält so Ötscherhonig® als Ganzjahreshonig das gesamte Bienen-Jahr in seiner Vielfalt, von der Blütentracht über den Wald

bis zur späten Alpenflora. Nützen Sie jede Möglichkeit Honige zu verkosten und sensibilisieren Sie Ihren Geschmackssinn, denn kein Honig schmeckt wie der andere und jeder „Jahrganghonig“ besitzt sein höchst-

persönliches Jahresspektrum“.

www.foodpairing.be
Friedl, Georg (2003): Kochen mit Honig. In: OÖ Landesverband für Bienenzucht, Honig verbindet, S.123

Rezepte mit Honig:

Rezepte von Georg Friedl (Friedl, Georg (2003): Kochen mit Honig. In: OÖ Landesverband für Bienenzucht, Honig verbindet, S.126ff)

Schweinsfilet mit Waldhonig-Pfeffermarinade

(4 Personen)

Ein gepuzztes Schweinefilet (Mittelteil), salzen und mit Honig-Pfeffermarinade bestreichen und in Klarsichtfolie wickeln und einen Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Am Grill (ersatzweise in der Pfanne) rundherum scharf anbraten, frischen Rosmarin fein hacken und das Schweinefilet darin wälzen, in Alufolie schlagen und bei geringer Hitze (am Grillrand oder in der warmen Pfanne) etwa 20 Min. gar ziehen lassen. Das Fleisch soll leicht rosa sein.

Anrichten: Lauwarmes Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salat anrichten. Mit etwas Honig-Pfeffermarinade beträufeln.
Waldhonig-Pfeffermarinade:

½ El. schwarzer Pfeffer frisch geschrotet
2 El. Honig
2 El. mildes Olivenöl
1 El. Zitronensaft
1 El. Apfelsaft
Salz

„Der würzige Waldhonig entfacht mit frisch gestoßenem schwarzen Pfeffer ein pikantes Aromafeuerwerk, das zu Gebrühtem hervorragend passt.“

Blütenhonigmilchschaum zum Löffeln mit Amaretto oder Mädesüß

Honigmilch:
¼ l Milch
2 El. Blütenhonig
3 Bl. Gelatine
1/8 l Obers geschlagen
1/16 l Mineralwasser

Amaretto oder 1 Mokkalöffel Mädesüß (Pflanze mit weißen Blüten,

wächst am Bachrand und schmeckt nach Bittermandel)

Milch mit Honig und Mädesüß oder Amaretto aufkochen und 5 min. ziehen lassen; durch ein feines Sieb gießen und die Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen.

Zu der Masse das Mineralwasser geben und in einem Schneekessel auf Eis (oder in der Gefriertruhe bei offenem Deckel) kalt schlagen; die Masse wird schaumig und beginnt danach etwas zu stocken; jetzt das Obers unterheben; in Gläser füllen und kalt stellen.

Anrichten: mit warmen Milchschaum, Hohlhippen oder Früchten.

„Milch und Honig – ein Klassiker der leider schon fast in Vergessenheit geraten ist. Hier das Rezept zum Löffeln. Der blumig süße Blütenhonig verbindet sich mit der Milch und dem Bittermandelaroma zu einem lieblichen verführerischen Aroma.“