

# Imker schmecken den Nuancen von Honig nach

**Warendorf** (gl). Mit einer Honigverkostung sind die Mitglieder des Imker-Vereins Warendorf am Sonntag ins neue Jahr gestartet. In der Vereinsgaststätte Biedendieck in Milte erläuterte der Honigsachverständige des Vereins, Andreas Gehrke, den Teilnehmern die Besonderheit einer Degustation.

„Gerade der regionale Honig weist eine Vielzahl an Aromen auf, die es zu erkennen und beschreiben gilt“, sagte Gehrke. Honig sei nicht gleich Honig, denn es komme auf verschiedene Faktoren an. Flora, Witterung, Jahres-

zeit und Bodenart seien die wichtigsten Einflüsse, die jeden Honig individuell auszeichneten. Kurze Wege und schonende Verarbeitung seien bezeichnend für den naturbelassenen Honig von Imkern.

Eine Verkostung sowie die geschmackliche Beschreibung der mitgebrachten Honige unter den Anwesenden war der Höhepunkt dieser Veranstaltung. Die so erworbenen Kenntnisse werden als zusätzliche Informationen dem Kunden an die Hand geben, um die Vielfaltigkeit der heimischen Honige hervorzuheben.



**Zu einer Honigverkostung** trafen sich jetzt die Mitglieder des Imker-Vereins Warendorf.