

LIEBEN SIE AUCH HONIG?

Dann haben wir einen obercremigen Tipp für Sie: die Spezialitäten von Helga und Albrecht Pausch, die in der oberbayerischen Hallertau einen Bienenhof betreiben. Hier füllen sie nicht nur allerfeinste Honige ab, sondern stellen daraus auch Essige und Brände her



Ein lieblicher Duft liegt in der Luft, die Potsdamer Akazienblüme wiegen sich im Wind und, pssst, ein leises Summen ist zu hören. Es sind die Bienen des Ehepaars Pausch aus dem oberbayerischen Scheyern. Regelmäßig gehen sie mit ihren Insektenstämchen auf Wanderung – nach Brandenburg zu den Akazien und Linden oder in die Pfalz zu den dortigen Edelkastanienbäumen. „Bienen sind sehr effiziente Insekten mit einem kleinen Hang zur Faulheit. Sie nehmen immer die Blüten, die am nächsten liegen“, erzählt Albrecht Pausch. „Also bringen wir sie dorthin, wo der Tisch reich gedeckt ist. Und wir gewährleisten so, dass die Honige absolut sortenrein sind“, plaudert er weiter. Zum Angebot des Bienenhofes, seit 1996 zertifizierter Öko-Betrieb und Bioland-Mitglied, gehören Akazien-, Wald-, Blüten-, Edelkastanien-, Linden- sowie ein Mischhonig. Hat Herr Pausch denn einen Favoriten? „Oh ja, das ist unser Waldhonig. Seine dichten malzigen Töne sind einzigartig im Geschmack. Am liebsten mag ich ihn auf einem frischen Brötchen mit Butter.“ In der hofeigenen Destillerie und der Essigmanufaktur werden die zart-cremigen Köstlichkeiten zu Likören, Gärungsessigen sowie den jüngst auf der Destillata 2011 prämierten Edelbränden weiterverarbeitet. Tipp: der Edelbrand vom Kastanienhonig. Mehr Infos und einen Onlineshop gibt's hier: www.bienenhof-pausch.de

