

anze Szene- und in mir um noch in davon zu in gespannt, Abend so er- ANDREA LINNE

**Stoß**

Geniepro-

Flillebrandt, Kabarettist, geb. 1927)

**ieren**

Brigitte

70.,

Tit Bernau: zum 90.

Linke zum Meiskopf zum

Mildner zum Brenneck zum

ndt zum 82., Waldrieden: k zum 86., zum 78.,

eter Westen

ftalbig zum für Kisslinger

Amberg zum

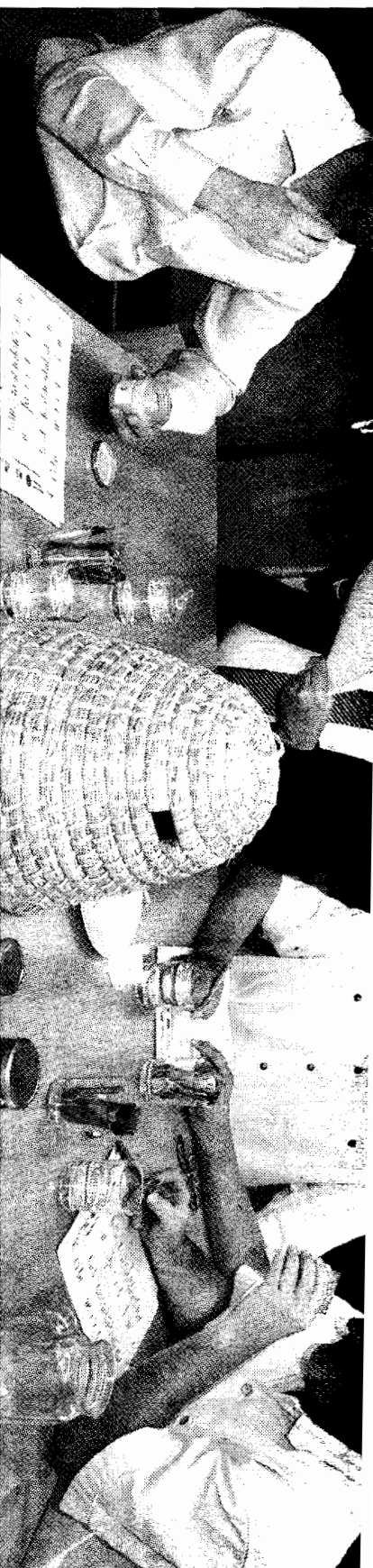
Morenpflege- mick: Helga

beck: Inge

um 72., Noeke zum

rista Domes

ard Utes zum Knick zum ost zum 69., Wikense



Endausscheid: Sechs Honigsorten erreichten das Finale im Wettbewerb des Naturparks Barnim. Die Juroren Dietmar Jahns, Hans-Joachim Laesicke, Einar Etzold und Dr. Peter Gärtner (v.l.) setzen alle Sinne ein, um den Sieger zu ermitteln. Holger Ackermann beobachtet im Zeidler-Gewand den Wettbewerb.

Foto: MOZ/Sergej Scheibe

# Süßes schmecken, sehen und riechen

## Erstmals Prämierung von Naturpark-Honig / Jury bewertet Barnimer Sorten / Etablierung einer Regionalmarke

Von OLAV SCHRÖDER

Bernau (MOZ) Sechs Honigsorten sind gestern in das Finale zur Prämierung des Naturpark-Honigs 2012 gekommen. Der Wettbewerb wird in diesem Jahr zum ersten Mal ausgetragen und soll dazu beitragen, Honig aus dem Naturpark als Regionalmarke zu etablieren.

Honigsorten zu bewerten. Zu ihnen gehört auch Peter Gärtner, Chef der Naturparkverwaltung. Er öffnet ein Glas für einen kurzen Moment, nimmt den feinen Duft durch die Nase mit einem tiefen Zug auf, schließt das Glas sofort wieder und ist offensichtlich mit dem Ergebnis zufrieden.

Juror Dietmar Jahns vom Bernauer Restaurant „Schwarzer Adler“ schließt die Augen, während er eine Kostprobe auf der Zunge zergehen lässt. Honig ist für ihn nicht nur Brot-aufstrich. Begeistert berichtet er davon, wie Honig beim Kochen oder harzig und er kann sogar Spuren von gärrigen Fremdaromen enthalten. „Raps- und Einar Etzold vom Landesinstitut für Bienenkunde in Hohen Neuendorf, „muss kohlig schmecken.“ Er ist einer von vier Juroren, die gestern die nicht leichte Aufgabe hatten, die sechs

ter der Naturparkgemeinde des Vorjahres ist stets automatisch Mitglied der Jury. Die dargebotenen Honigsorten – sie werden anonymisiert bewertet – stammen von Imkern aus dem Naturpark Barnim. Bevor sie in die Endausscheidung gelangten, wurden sie vom Landesinstitut für Bienenkunde auf Herz und Nieren geprüft. So darf der Wassergehalt nicht zu hoch sein und die Pollenanzahl muss stimmen. „Die Imker können nicht hinter ihren Bienen her fliegen“, sagt Einar Etzold. Daher können sie nicht sagen, ob sie sich stets auf der gewünschten Blütensorte niedergelassen

### Sechs Sorten qualifizieren sich für die Endrunde

haben. Robnien-, Ahorn-, Linden-, Sonnenblumen-, Raps- und alle anderen Honigsorten müssen jedoch einen entsprechend hohen Pollenanteil enthalten, um unter dem jeweiligen Namen firmieren zu dürfen.

Dass die Erzeugung von Honig auch eine Handwerkskunst darstellt, betonte Holger Ackermann vom Landesverband Brandenburgischer Imker. Er warb in der Kleidung eines Zeitlers, die frühere Bezeichnung für Imker, für dieses Handwerk. Übrigens stehe der Zunft das Wafferecht zu. So konnten sie dereinst Bären, die ebenfalls gern Honig naschten, mit der Armbrust nachstellen.

Von dem Wettbewerb profitieren können alle teilnehmenden Imker. Jedes Glas Honig, das sie hergestellt haben, kann mit einem Schildchen und dem Naturpark-Logo versehen werden. Dort findet der Käufer wichtige Hinweise auf die Verarbeitung und die Bestandteile des Barnimer Honigs.

Verbraucherhinweise, Kontakte zu Imkern und Infos für Imker bietet die Internetseite [www.naturparkhonig.de](http://www.naturparkhonig.de)

ab. Im Kleingarten empfiehlt sich ein Reihen-Abstand von 60 bis 80 Zentimetern und von Pflanze zu Pflanze von 30 Zentimetern.

Wie tief muss das Pflanzloch sein? So tief, dass die Wurzel oder der Topfballen ohne Stauchung in ihm Platz finden. Das Herz der Pflanze muss sich in Höhe der Erdoberfläche befinden. Wichtig: Der Boden muss sich vor der Pflanzung gut absetzen haben. Die Pflanzen werden fest angedrückt und gut angegossen. In der Periode des Anwachsens (etwa 14 Tage darf der Boden keinesfalls austrocknen).

Ist eine Dichtung angeraten? Schon vor der Pflanzung ist breitwürfig die Einbringung von etwa 80 Gramm eines Erdbeer-Volldüngers in Vorratsdüngung erforderlich

## Gute Resonanz

...darüber hinaus ...darüber hinaus ...darüber hinaus

## Mehr Sicherheit in Birkholzaue

## Crashtests am Gymnasium

Alte Lohmühlenstraße gesperrt

## Tierheim öffnet die Türen