

## Der Geschmack eines Lübecker Sommers

Spezialität einer hiesigen Imkerei: gepresster Honig von Lübecker Stadtbienen

Sie sind fasziniert vom Organismus Bienenvolk und möchten aktiv einen Beitrag zum Naturschutz leisten – außerdem essen sie gerne Honig. Die beiden Imker Berit und Timon kümmern sich seit nunmehr sechs Jahren um eigene Bienenvölker. In ihrer kleinen Lübecker Imkerei entsteht eine besondere Honigspezialität: Presshonig von Lübecker Stadtbienen.

Doch was macht gepressten Honig so besonders? Das Pressen ist eine traditionelle Art der Honigernte. Die kompletten Honigwaben werden dabei in eine Honigpresse gegeben und der Honig sanft aus den Waben gedrückt. Das ist zwar arbeitsintensiver, aber auch schonender als das übliche Ernten durch Schleudern. Den Vorteil dieser Honiggewinnung sehen die beiden Imker darin, dass der Honig nicht nur intensiver schmeckt, sondern im Vergleich zu Schleuderhonig auch deutlich mehr Pollen, Nährstoffe sowie Mineralien enthält.

Die Bienen sind im Osten des Lübecker Stadtgebietes zu Hause und profitieren von der Blütenvielfalt zwischen Altsatdtinsel und Stadtwald. Sie sammeln den Nektar von zahlreichen Nektarquellen in Parks, Gärten, Balkonen, Grünstreifen, Stadtbäumen und dem Stadtwald. Aus dieser Vielfalt entsteht ein würziger, zart duftender Honig. Jeder Jahrgang ist in Aroma, Farbe und Konsistenz einzigartig – der Geschmack eines Lübecker Sommers.

Bei der Betreuung der Bienen orientieren sich die beiden Imker an den Bedürfnissen ihrer Schützlinge: Die Bienenvölker leben in Beuten (Bienenwohnungen) aus unbehandeltem Holz, bauen ihre eigenen Waben und werden in ihrem natürlichen Jahresablauf so wenig wie möglich gestört.

Zu kaufen gibt es den Honig online unter [www.luebecker-honig.de](http://www.luebecker-honig.de) und bei [Dr. Klein in der Hansestraße 14](#). Dort wird der Lübecker Honig an der Rezeption verkauft.

**Stichwort Presshonig:** Gepresster Honig begeistert durch intensiven Geschmack und enthält besonders viele wertvolle Blütenpollen. Er ist beliebt bei Feinschmeckern, aber auch bei Menschen, die unter Allergien oder Heuschnupfen leiden. Für sie kann gepresster Honig, durch den hohen Anteil an Pollen, zu einer Desensibilisierung beitragen. Nach einer wissenschaftlichen Studie\*, die geschleuderten mit gepresstem Honig verglichen hat, ist der Nährstoffgehalt von Presshonig (Gesamtkohlenhydrate, Gesamtlipide, Gesamtproteine, Flavonoide und Ascorbinsäure) sowie der Anteil von Mineralien (K, Ca, Mg, Na, Fe, Li, Zn) deutlich höher als in geschleudertem Honig. Die Menge an Pollen im gepressten Honig war 5,6-fach höher als in geschleuderten Honigproben.

\* Quelle: »Nutritional and mineral contents of honey extracted by centrifugation and pressed processes«; Samir Moura Kadri, Rodrigo Zaluski und Ricardo de Oliveira Orsi; September 2016

Berit Witt . Gneisenaustraße 22 . 24566 Lübeck  
0177 5253447 . [mail@luebeckerhonig.de](mailto:mail@luebeckerhonig.de) . [www.luebeckerhonig.de](http://www.luebeckerhonig.de)