

Chili- und Kakao-Honig aus dem Alten Land

Mit ungewöhnlichen Kreationen ist Hobbyimker Michael Bauer in eine Marktlücke gestoßen. Jetzt zollen ihm auch Profis Respekt.

Von Jörn Freyenhagen



Foto: DAPD

Jork. Seit jeher mag Michael Bauer Honig. Darum fiel es ihm nicht schwer, beruflich etwas mit seiner Passion anzufangen. Doch ein ganz normaler Imker wollte er nie werden. Nach einigen Experimenten stand sein Entschluss fest: "Ich gebe noch Gewürze, Kräuter und Früchte dazu." Damit ist der 47-Jährige in eine echte Marktlücke gestoßen. In der ehemaligen Dorfschule von Jork-Groß Hove (Landkreis Stade) kreiert er ungewöhnliche Spezialitäten wie Honig mit Chili, Ingwer, Pfefferminz, Orange und Zimt. Viele Kunden sind begeistert. So stehen Bauers Gläser mit dem Logo Altländer Honig-Manufaktur

heute schon in den Regalen vieler Händler, Hofläden und Restaurants.

Früher war Bauer Grafiker bei einem großen Hamburger Verlag. Als seine Stelle 2009 eingespart wurde, wagte er einen Neubeginn. "Schon als Kind hatte ich meinen Onkel, der Imker war, bei der Arbeit begleitet", erzählt Bauer. Er zögerte nicht lange, um mit der Bienenzucht zu starten.

Im Wildpark Schwarze Berge in Rosengarten (Landkreis Harburg) schaute er sich vieles bei einem Berufsimker ab. Auch ein Fachmann in der Nachbarschaft gab wertvolle Tipps. "Zuhören bei anderen, das dann umsetzen und trotzdem seinen eigenen

Weg finden", lautet Bauers Devise.

Seine wichtigste Förderin und Ratgeberin ist Ehefrau Maike, die als Redakteurin bei einer Kochzeitschrift arbeitet. Mit ihr hat der Imker die Küche im Wohnhaus an der Este zum Versuchslabor umfunktioniert. "Angefangen haben wir mit Zitrone, Espresso und Habanero-Chili. Dann wurde weiter probiert, und so kamen wir zu Cranberry, Haselnuss-Kakao, Lavendel und Chai-Gewürz", so Bauer.

Besonders gut laufe zurzeit Schoko-Minze. Neue Kreationen testet das Ehepaar mit Verwandten und Freunden. "Was am besten ankommt, wird

ins Sortiment aufgenommen", sagt Maike Bauer. Ganz neu im Angebot sei Honig mit Feige und Orange.

Inzwischen produziert Bauers Betrieb 20 Sorten, darunter auch klassischen Honig zum Beispiel aus Altländer Sommertracht oder aus der Lüneburger Heide, der in diesen Tagen geschleudert wird. Schon während der Ausbildung hatte sich Michael Bauer die ersten Bienen angeschafft. Der Erfolg mit seiner Arbeit machte ihm Mut. Mit 85 Bienenvölkern sieht sich der ehemalige Grafiker heute auf dem Weg vom Hobby- zum Berufsimker. "Da ich Honigveredelung betreibe, brauche ich nicht so viel Masse zu erzeugen. Mir kommt es mehr auf Qualität als auf Quantität an."

Bauer geht mit seinen Produkten auf Wochenmärkte und Messen und konnte sie schon in vielen gastronomischen Betrieben platzieren. So mancher, der den Gewürzhonig bei einem Frühstücksbüfett gekostet hatte, bestellt später bei ihm Gläser für zu Hause. Jeweils zwei bis vier Bienenvölker hat Bauer auf den Dächern von insgesamt fünf Hamburger Hotels stationiert, um die Gäste direkt mit Honig zu versorgen. Weitere Völker holen den Nektar von Biobetrieben beispielsweise in Emmeln und Quellen im Landkreis Harburg.

Von konventionellen Imkern wurde Bauer anfangs belächelt, heute zollen sie ihm Respekt. "Sein Honig mit Gewürzen ist mal was anderes", sagt Gerhard Eggers vom Kreisimkerverein Stade. Nur dürfe Bauer seine Spezialitäten nicht in Gläser des Deutschen Imker-Bundes abfüllen. Daran halte er sich, indem er seine Honigzubereitungen unter eigener Marke verkaufe. Für Bauer ist dies zugleich die Chance, sich auf dem hart umkämpften Honigmarkt zu etablieren. Eggers sagt: "Er hat wohl alles richtig gemacht."