



Küchendirektor Andreas Bärenklau, Imker Michael Bauer und Hoteldirektor Tashi Takang (v. l.)

## HANSEATEN-HONIG

**4** Spitzenplatz für Spitzenproduzenten: Seit Kurzem sammeln 120.000 Bienen echte Hamburger Blütenpollen rund um die Alster. Dafür stehen zwei Bienenstöcke auf dem Dach des Levantehauses mitten in der Hansestadt, in dem sich auch das Hotel Park Hyatt befindet. Die neuen fleißigen »Mitarbeiter« des Luxushotels produzieren Honig für das Frühstücksbuffet des Fünf-Sterne-Hotels.

Michael Bauer, Imker aus dem Alten Land, der das süße Projekt in der Hamburger Innenstadt betreut, weiß: »Stadtienen sind besonders fleißige Tiere, und sie

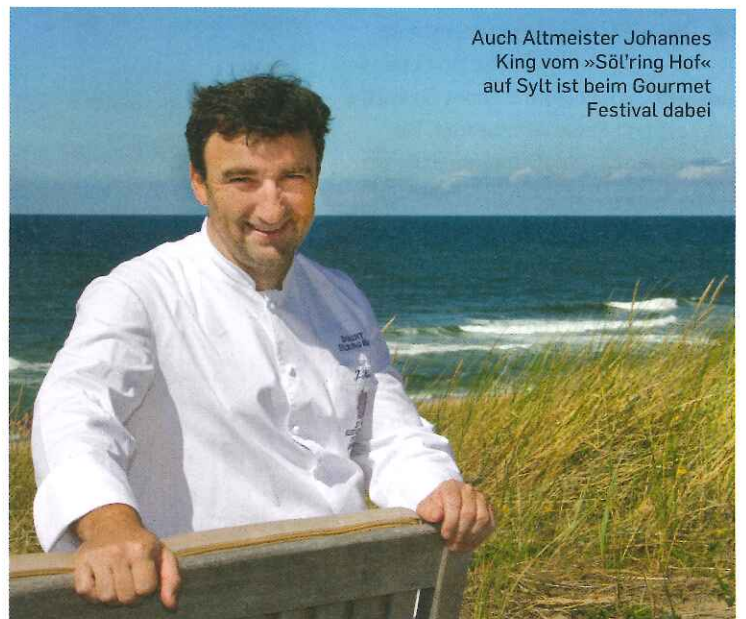
produzieren mehr Honig als ihre Artgenossen auf dem Land.« In der Stadt ist die Blütenauswahl in Parks, Grünanlagen, Alleen und Balkonbepflanzungen für sie auch größer und es werden hier weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Zudem sind die Temperaturen in der Stadt meist um die zwei bis drei Grad wärmer – was der Honigbiene guttut, die zum Ausfliegen Wärme braucht.

Park-Hyatt-Küchendirektor Andreas Bärenklau: »Nicht nur Hotelgäste dürfen sich auf den original Hamburger Honig freuen, jeder kann bei uns ab sofort den köstlichen Vielblütenhonig kaufen.«

## HOCHGENUSS IM NORDEN

**5** 27 Michelin-Sterne, 259 Gault-Millau-Punkte, 48,5 Feinschmecker-Punkte und 120 Gusto-Pfannen – die geballte Gastro-High-Society kocht auf, wenn das Schleswig-Holstein Gourmet Festival am 9. September im hohen Norden startet. Neben Altmeistern wie Johannes King (Sylt), Thomas Martin (Hamburg) und Harald Wohlfahrt (Baiersbronn) gibt es diesmal Besuch aus Südtirol von Anna Matscher und Kenneth Hansen aus Dänemark. Erstmals in seiner 26-jährigen Geschichte verabschiedet sich das älteste Gourmetfestival Deutschlands

von seiner einheitlichen Preispolitik. Jeder Koch entscheidet ab sofort selbst, welchen Preis er in einem Rahmen zwischen 140 Euro und 185 Euro für das Fünf-Gänge-Menü inklusive Getränke ansetzt. Das Festival startet mit einer Gala im Hotel Cap Polonia in Pinneberg und endet am 3. März am selben Ort. Dazwischen macht das Festival Station an 15 verschiedenen Orten zwischen Ost- und Nordsee – zum Beispiel in der »Gutsküche« in Tangstedt oder in der »Orangerie« des Maritim Seehotels Timmendorfer Strand. (Alle Termine und weitere Infos unter [www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de).)



Auch Altmeister Johannes King vom »Söl'ring Hof« auf Sylt ist beim Gourmet Festival dabei