

Kleine Imkerei gewinnt großen Preis

Am 10. November 2023 wurde in Wieselburg der „Tag der goldenen Honigwabe“ gefeiert und die Sieger:innen der Produktprämierung von Honig und Honig-Spezialitäten in einem feierlichen Rahmen geehrt.

In unterschiedlichen Kategorien konnten Imker:innen im Vorab ihre Honig-Erzeugnisse bei der Messe Wieselburg einreichen und diese wurden dann von einer 30-köpfigen Jury nach unterschiedlichen Kriterien unter dem Vorsitz des Präsidenten des niederösterreichischen Imkerverbandes Josef Niklas beurteilt. Für das beste Produkt je Kategorie wurde „Die goldene Honigwabe 2023“ vergeben.

Unter den mehr als 1100 Einreichungen aus Österreich und den umliegenden Nachbarregionen fand sich auch der „HoneyGourMet“ von Imker Bert Innerhofer aus Partschins, der in der Kategorie „Spezialitäten mit Honig“ prompt auf dem Siegerpodest landete. Der aus eigenem Honig (Qualitätsmarke Südtirol), Quellwasser und etwas Apfelsaft zum Angären hergestellte „Honigfruchtschaumwein“ konnte als neuartiges, prickelndes Naturgetränk die Jury vollends überzeugen und so konnte eine kleine Imkerei aus Südtirol voller Stolz die Auszeichnung „Die goldene Honigwabe 2023“ mit nach Hause nehmen.

Der „sprudelnde Met“ (Honig statt Trauben) wird als „Brut“ ausgebaut, er besticht mit einer ausgewogenen Säure, einer feinherben Restsüße und einem langanhaltenden Geschmackserlebnis. Er hat eine goldgelbe Farbe, ist klar und weist eine feine Perlage auf. Der Alkoholgehalt beträgt ca. 11,5 % vol. und der Flaschendruck hat ca. 5 bar. Obwohl der HoneyGourMet nach der Champagnermethode (30- monatige Lagerung) hergestellt wird, darf er nicht Honigsekt genannt werden, da keine Trauben enthalten sind.

Weitere Infos für Neugierige und GourMets unter www.honeygourmet.it