

Bad König

Glückshonig von den Wiesen des Kurparks

Regionales Produkt mit spezifischen Standortmerkmalen

BAD KÖNIG (mng). Große Wiesenflächen, die unbehandelt und natürlich gedeihen, sind der Garant für eine artenreiche Vielfalt an Gräsern und Blumen. Dies wissen auch die Bienen der Imkerei Glückshonig aus Otzberg. Somit erzeugen die Sammler von Pollen ein Produkt, das quasi den Geschmack der Kurstadt in sich trägt.

„Schließlich bestimmen die an den Standorten individuell vorkommenden Pflanzen das Aroma und die geschmackliche Note des Honigs“,

sagt Glückshonig-Inhaber Jürgen Parg. Somit gehören die würzigen Wiesen des Kurparks an den Seen nun auch zu den zirka 20 Standorten, die Parg und seine Kooperationspartner im Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald betreiben.

„Normalerweise wird Honig an verschiedenen Orten gesammelt und später dann zu Sortenhonigen zusammengesetzt. Im Gegensatz dazu bieten wir nun unsere Honige an, denn hier stehen nicht die Sorten, sondern die Standorte innerhalb des

Geo-Naturparks im Mittelpunkt“, sagt der Fachmann.

So werden nach strengen Bioland-Richtlinien einzigartige Qualitäten produziert, die dann als Folge in standortspezifisch etikettierte Gläser abgefüllt werden. „Damit ist immer gleich klar, welche regionale Besonderheit der Verbraucher gerade genießt“, erläutert Parg.

Hinzu kommt, dass sich die Standortbindung positiv auf die Umwelt auswirkt, da die Bienen keine langen Transportwege zurücklegen müssen.



Für den einzigartigen Honig von den Wiesen des Kurparks werben Vertreter der Imkerei Glückshonig und der Stadt Bad König. Kaufen kann man den Glückshonig bei den jeweiligen Kooperationspartnern, direkt bei der Imkerei oder im Internet. Infos hierzu gibt es unter www.glueckshonig.de. Foto: Privat