

Eifeler Honig für Feinschmecker

Eine besondere Verkostung, das so genannte »Tasting« mit Wein, Bier oder Whiskey ist gefragt. Nun will es Ulrich M. Schnitzler aus Vossenack, der seit kurzem Honig-Sommelier ist, auch für den Honig an.

VOSSENACK. Ulrich M. Schnitzler, gefragter Referent und Sachverständiger in der Welt der Imkerei, hat als einer der ersten Teilnehmer den neu eingeführten Lehrgang zum Honig-Sommelier im deutschsprachigen Raum erfolgreich absolviert. Mit dieser hochspezialisierten

Qualifikation erweitert Schnitzler nicht nur sein eigenes Fachwissen, sondern bringt auch ein innovatives Angebot für Feinschmecker, Gastronomen und Imkereien in die Region.

Der Honig-Sommelier-Lehrgang vermittelt fundiertes Wissen über die

komplexe Welt des Honigs. Neben sensorischen Techniken zur Differenzierung von Aromen und Texturen lernen die Teilnehmer auch die vielfältigen Einflussfaktoren auf die Honigqualität kennen, darunter Trachtpflanzen, Herkunftsregionen und Herstellungsprozesse.

Ziel ist es, Honig in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren und zu charakterisieren – ähnlich wie es Wein- oder Käse-Sommeliers bereits seit Jahren erfolgreich tun.

Als Honig-Sommelier hat Ulrich M. Schnitzler nun die Kompetenz, Honige nicht nur fachgerecht zu bewerten, sondern auch ein sensorisches Erlebnis zu schaffen. Seine Aufgaben umfassen die

Analyse von Geschmack, Duft und Textur, um die Besonderheiten jedes Honigs herauszustellen, sowie die Bewertung der Qualität und Authentizität



In Deutschland sind wir weltweit Spitzenreiter beim Honig-Konsum, im Durchschnitt über ein Kilogramm Honig pro Einwohner im Jahr. Verschiedene Sorten und ihre Eigenarten zu verkosten und daraus ein Erlebnis zu machen – das ist das Ziel von Honig-Sommelier Ulrich M. Schnitzler, der jetzt Honig-Tasting in Vossenack anbietet.

Archivfoto: T. Förster

ihnen neue Geschmackserlebnisse bieten.« Ulrich M. Schnitzler plant seine Expertise in Form von exklusiven Honig-Tastings einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Gastronomen und Gruppen können sich auf ein abwechslungsreiches Programm freuen, das Genuss und Wissen miteinander verbindet. So umfassen Honig-Tastings für die Gastronomie die Beratung und Verkostung spezieller Honigsorten, die sich perfekt mit ausgewählten Gerichten kombinieren lassen – von der Vorspeise bis zum Dessert können Gastronomen neue Geschmackswelten für ihre Gäste erschließen. In Workshops und Events für Gruppen können die Teilnehmer die unterschiedlichen Nuancen von Honig entdecken und mehr über dessen Herkunft, Produktion und Anwendung erfahren.

Hintergrund

Tasting mit Honig-Sommelier

- Das Ziel von Ulrich M. Schnitzler ist es, Honig als hochwertiges Genussmittel zu etablieren und die Wertschätzung für Bienenprodukte zu steigern.
- Für weitere Infos und Buchungsanfragen besuchen Interessierte die Website www.eifel-imkerei.de, oder kontaktieren ihn per E-Mail an ums@eifelimkerei.de

tät von Honigen anhand strenger sensorischer und analytischer Kriterien. Zentrale Aufgaben sieht er in der Beratung und Unterstützung von Gastronomen, Imkereien und Handelspartnern bei der Auswahl und Präsentation

von Honigen, sowie ausgiebigem Wissenstransfer durch Schulungen und Workshops, um das Bewusstsein für die Vielfalt und Bedeutung von Honig zu fördern.

»Honig ist weit mehr als ein simples Süßungs-

mittel«, erklärt Ulrich M. Schnitzler. »Jede Sorte ist ein Unikat, das eine Geschichte über die Natur, die Region und die Bienen erzählt. Mit meinen Tastings möchte ich Menschen für dieses faszinierende Naturprodukt begeistern und