



Das Beste am Norden

NDR Fernsehen
Redaktion Lust auf Norden
Postfach 44 40
30044 Hannover
E-Mail:
lustaufnorden@ndr.de

INFORMATIONEN zur Sendung:

Lust auf Norden

Freitag, 31. August 2018, 18.15 bis 18.45 Uhr

Moderation: Vanessa Kossen

Thema: *Honig und Bienen*

Gesprächsgäste:

Christian Eggers

Bioland Imkerei - Honigmanufaktur Eggers

Ahnekamp 29

31137 Himmelsthür

Mobil: 0172 4385107

E-Mail: info@HonigmanufakturEggers.de

5 Fakten: Honig

Rein, natürlich und gesund. Kaum ein anderes Lebensmittel genießt in Deutschland einen so guten Ruf wie Honig. Und nirgendwo sonst wird so viel davon gegessen wie bei uns: etwa 1 Kilo der goldenen Flüssigkeit nascht jeder Deutsche durchschnittlich. Dem Honig werden wahre Superkräfte zugeschrieben: Er soll bakterielles Wachstum verhindern, die Wundheilung fördern und gegen Erkältung helfen. Vermutlich basiert die antibakterielle Wirkung auf Enzymen, die die Bienen dem Honig zufügen. Honig besteht zu etwa drei Viertel aus Frucht- und Traubenzucker. Und mit etwa 320 Kilokalorien pro 100 Gramm ist er nicht gerade ein Schlankmacher – im Gegenteil. Der in ihm enthaltene Fruchtzucker wirkt sogar appetitanregend. Fünf Fakten über das natürliche Lebensmittel.

Wildbienen im Botanischen Garten in Kiel

Überall werden ihnen Häuser gebaut – kleine und große, einfache und prächtige. Trotzdem geht es den Wildbienen nicht gut. Neben geeigneten Bruthilfen ist vor allem Aufklärung nötig, um im Garten gute Bedingungen für sie zu schaffen. Die Lust auf Norden befragt im Botanischen Garten in Kiel den Wildbienen-Experten Norbert Voigt.

Diplom-Biologe Norbert Voigt

Tel.: 0431 9838419

E-Mail: n.voigt@heimatbund.de

Schleswig-Holsteinischer Heimatbund e.V.

Hamburger Landstr. 101

24113 Molfsee

Botanischer Garten Kiel

Am Botanischen Garten 1-9

24118 Kiel

Tel.: 0431 8804275

Der Immengärtner: Bienenfreundliche Pflanzen

Ohne Bienen wären wir arm dran - vor allem im Pflanzen - und Obstanbau läuft fast nix ohne die Bienen. Und die haben es immer schwerer Nahrung zu finden. Das liegt zum Einen an der Landwirtschaft mit ihren Monokulturen und immer mehr Insektenvernichtungsmitteln, als auch an uns, bzw. unseren Gärten. Da gibt es immer häufiger hochgezüchtete Pflanzen bei denen die Bienen kaum noch Nektar finden. Umso schöner, wenn sie einen Garten finden, der reich an bienenfreundlichen Pflanzen ist, wie beim Gärtnermeister Bernhard Jaesch.

Gartengestaltung & Imkerei Bernhard Jaesch,
 Gartenbautechniker, Gärtnermeister, Imkermeister
 Immengarten 1
 31832 Springe-Bennigsen
 Tel.: 05045 8383
 E-Mail: info@immengarten-jaesch.de

Süß und süffig: Bier aus Alsterdorfer Honig

Von der Biene bis zum Bier: In Hamburg-Alsterdorf braut die „Circle 8 Brewery“ aus dem Honig der Nachbarschaft ein Bier mit einer ganz speziellen Honig-Note. Den Honig erhalten sie von Heinz Möller, der seit 45 Jahren Imker ist und zwei Bienenvölker im Garten hat. Er erntet den Honig selbst und verkauft die bis zu 40 Kilo in der Nachbarschaft.

Das Bier mit Honig ist eine von mehr als 16 Sorten Bier, die in einem Hinterhof der Alsterdorfer Straße gebraut werden. Dort kann das Bier in einem sogenannten „Taproom“ nachmittags auch probiert werden.

Circle Brewery
 Nikhil Jani
 Alsterdorfer Str. 267
 22297 Hamburg
 E-Mail: info@circle8brewery.de

Veranstaltung: Tag der offenen Tür im Bieneninstitut Celle

Am Sonntag, den 2. September lädt das Bieneninstitut für Bienenkunde zum Tag der offenen Tür ein. Von 10:30 Uhr bis 17:00 Uhr haben alle Interessierten die Möglichkeit die Arbeit des in Niedersachsen einzigartigen Instituts kennenzulernen. Das Institut fördert seit Jahren auf allen Ebenen die Bienenzucht in Niedersachsen, sei es durch Forschung und Entwicklung, Aus- und Fortbildung, Beratung und Öffentlichkeitsarbeit. Ziel des Tages der offenen Tür ist es, die Öffentlichkeit über die enorme ökologische und ökonomische Bedeutung der Bienenhaltung zu informieren.

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Institut für Bienenkunde Celle
 Herzogin-Eleonore-Allee 5
 29221 Celle
 Tel.: 05141 90503-40

Bienen in der Stadt - Honig aus Rostock

Bienen in der Stadt - mitten im Herzen Rostocks, in der Rostocker Kröpeliner Torvorstadt, befindet sich zwischen Hauptverkehrsstraße und hohen Häusern eine kleine grüne Oase. Der Bienenschaugarten wurde vom Verein der Gartenfreunde angelegt. Dort ist das Büfett für die Bienen reichhaltig gedeckt. Darüber hinaus können sich Besucher informieren, welche Gewächse für Bienen am besten geeignet sind. Denn auch in der Innenstadt gibt es einen Imker. Sein Stadthonig ist frei von Pflanzenschutzmitteln und damit sehr gesund. Dank der Schaugärtner gibt es in Rostock auch schon so manchen Blühbalkon, auf dem es kräftig summt.

Bienen-Informations-Garten

Viergewerkerstraße 2a
 18057 Rostock
 Tel.: 0381 2003300

Kochen mit Honig im Restaurant Beckers

Heute dreht sich alles um den Honig. Auch in der Küche darf der Honig mit seinen verschiedensten Aromen nicht fehlen. Chefkoch Christian Becker zeigt in seiner Küche was man alles mit Honig zaubern kann. In der Nachspeise kennt man das süße Gold bereits, aber wie hört sich „Konfierter Saibling mit aromatisiertem Akazienhonig“ an?

BECKERS Restaurant

Geschäftsführer: Christian Becker
 Bödekerstraße 43
 30161 Hannover
 Tel.: 0511 3364006
 E-Mail: info@beckers-hannover.de

REZEPT:

Konfierter Saibling mit aromatisiertem Akazienhonig
Rieslingbutter / Lachskaviar / junger Lauch / zweierlei Möhre

Zutaten für 4 Personen**1. Der Saibling**

Frischer Saibling ganz ca. 1,4 kg oder Saiblingsfilets 2 Stück à ca. 350g
 Rapsöl 300 ml
 Schale von unbehandelter 1/2 Zitrone
 3 Zweige Thymian

2. Der Honig

100g Akazienhonig
 Schale von unbehandelter 1/3 Zitrone (fein gewürfelt)
 1 Zweig Thymian, fein gezupft

3. Die Rieslingbutter

80g weiße Zwiebel in Streifen
 60g weiße Champignons in Scheiben
 300 ml Riesling
 425 ml Fischfond
 100 ml Sahne
 100 g Butter

4. Das Möhrenpürée

400g Möhren, geschält & gewürfelt
 80 g Kartoffel mehlig, geschält & gewürfelt
 40 ml Gemüsebrühe
 50 g Butter

5. Das Gemüse

1 Bund Möhren mit Grün
 30 g Butter
 60 g Gemüsefond oder Wasser
 1 Bund Frühlingslauch

6. Sauceneinlage und Garnitur

- 1 Glas Saiblingskaviar
- 1 Bund Dill, gezupft
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

1. Den Saibling filetieren und sorgfältig die Gräten ziehen.
Das Öl mit dem Thymian und der Zitronenschale auf 50°C erhitzen und über den portionierten Saibling gießen. An einem warmen Ort ca. 10-15 Minuten ziehen lassen, bis die Lamellen des Fisches sich bei leichtem Druck verschieben. Auf einem Tuch abtropfen und mit Salz würzen.
2. Den Honig in einem Wasserbad, nicht kochend, leicht erwärmen, ca. handwarm und mit dem Thymian und der Zitrone verrühren. In kleinen Einmachgläsern sehr gut haltbar.
3. Zwiebeln und Champignons in einem Topf mit 1EL der Butter, ohne Farbe, anschwitzen und mit Salz würzen.
Ablöschen mit dem Riesling und einkochen auf ca. 50 ml.
Auffüllen mit Fischfond, einkochen auf ca. 150 ml.
Auffüllen mit Sahne, einmal aufkochen, danach mit einem Pürierstab anmixen und durch ein feines Sieb passieren. Im Topf aufkochen und mit kalter Butter gut mixen bis eine sämige Konsistenz entsteht.
Abschmecken mit Salz und Zitrone.
4. Möhren- und Kartoffelwürfel in der Butter anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen. Etwas Gemüsebrühe angießen und mit geschlossenem Deckel weich schmoren. In einer Küchenmaschine fein mixen und mit kalter Butter montieren. (montieren = kalte Butterwürfel in heiße Masse gründlich einmischen, gut für Geschmack und Konsistenz)
5. Möhren mit Hilfe eines Sparschälers schälen und in Form bringen.
Butter im Topf erhitzen, Möhren dazugeben, mit Salz und Zucker würzen, Fond zugießen und mit geschlossenem Deckel bissfest garen. Den Frühlingslauch in kochendem Salzwasser blanchieren und mit Möhren mit grobem Salz und Zitronen-Thymian-Honig würzen.
6. Schnittlauchröllchen und Kaviar mit der gemixten Sauce übergießen. Anrichten. Die Möhren und den Lauch auf dem Teller verteilen und den Saibling darauf anrichten. In die Zwischenräume Püreeklekse setzen, mit gezupftem Dill und Saiblingskaviar garnieren.
Die Sauce auf dem Teller verteilen und den Honig, nach Geschmack, auf dem Fisch und den Möhren anrichten

Mitschnitt der Sendung verpasst? Kein Problem:

NDR Mitschnittservice
 Hugh-Greene-Weg 1
 22529 Hamburg
 Tel.: 040 44192441
 E-Mail: mitschnittservice@ndr.de
 Internet: www.ndrmitschnittservice.de

Der NDR Mitschnittservice bietet für private und nicht-private Nutzer Sendemitschnitte auf DVD-R oder Blu-ray an. Bestellen Sie Ihren Sendemitschnitt bequem online über die Internetseite oder rufen Sie an. Die Preise sind individuell. Bitte erkundigen sie sich direkt beim Mitschnittservice.
 Außerdem bietet die **NDR Mediathek** viele Radio- und Fernsehbeiträge aus den NDR Programmen zum kostenlosen Abruf im Netz. Nutzer können sich ihr eigenes Programm zusammenstellen. Unter folgendem Link kommen Sie zur NDR Mediathek: www.ndr.de/mediathek

Alle Angaben ohne Gewähr! Stand: 28.08.2018

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Sendung.
 „Lust auf Norden“ gibt es jeden Freitag in der Zeit von 18.15 bis 18.45 Uhr im NDR Fernsehen.

Freundliche Grüße vom „Lust auf Norden“-Team