



Anna Salokas verkauft auf dem Weihnachtsmarkt in Annaberg-Buchholz Honig aus ihrer finnischen Heimat.

FOTO: BERND MÄRZ

Einfach süß: Erzgebirger fliegen auf Honig vom Polarkreis

Seit einer Woche lockt der Annaberger Weihnachtsmarkt wieder zahlreiche Gäste in die Kreisstadt. Mit 82 Buden sind so viele Händler vertreten wie schon lange nicht mehr. Und doch sticht ein Stand heraus. An ihm weht die Flagge Finnlands.

VON THOMAS WITTIG

ANNABERG-BUCHHOLZ – Noora Kasilus und Anna Salokas sind dick eingepackt. Trotzdem ist den beiden jungen Frauen in ihrer Bude mitten auf dem Annaberger Weihnachtsmarkt kalt. Dabei zeigt das Thermometer 6 Grad plus. In ihrer Heimat Finnland ist die Quecksilbersäule indes längst unter den Gefrierpunkt gefallen – steht bei 2 bis 3 Grad minus und es liegt Schnee. Dass dieser auf dem Annaberger Weihnachtsmarkt fehlt, stört Noora und Anna

kein bisschen. Sie mögen ohnehin eher die Wärme.

Und nicht nur sie. Auch die kleinen Tierchen, deren Produkt die beiden Finninnen verkaufen, mögen es wohliger warm. Zwischen 22 und 25 Grad Celsius beträgt die optimale Außentemperatur, bei der Bienen den Nektar von Blüten sammeln und daraus Honig erzeugen. Dass Honig dabei nicht gleich Honig ist, zelebrieren die beiden jungen Frauen anhand der mehr als 20 verschiedenen Sorten, die sie im Gepäck haben. Ihre Namen sind so wohlklingend wie Arktischer Honig, Lapplands Taigahonig oder Nordischer Honig. Dabei ist eines garantiert: Wo Finnland drauf steht, ist auch Finnland drin – egal ob im 125 oder 275 Gramm-Behältnis. Doch nicht nur dort. „Unsere gesamte Verkaufsbude haben wir mitgebracht. Selbst das Tannengrün ist aus Finnland“, erzählt Noora.

Weihnachtszeit ist Saison

Sie ist nicht zum ersten Mal in Deutschland, wohl aber im Erzgebirge. Und ihr gefällt es hier richtig gut. Besonders fasziniert ist sie von den beleuchteten Fenstern allerorts.

Überhaupt liebt sie Land und Leute, hat deshalb schon in der Schule die deutsche Sprache gelernt und anschließend unter anderem Deutsch studiert.

Die Imkerei, für die sie jetzt tätig ist – ein Familienunternehmen aus Lappi – beschäftigt normalerweise lediglich rund zehn Mitarbeiter. In der Saison, das ist die Zeit der Weihnachtsmärkte, verfünffacht sich die Zahl. „Wir verkaufen unseren Honig, der hier übrigens sehr gut ankommt, ausschließlich auf Märkten. Dafür brauchen wir Leute. Allein in Deutschland sind wir dieses Jahr auf knapp 30 Weihnachtsmärkten vertreten. Das erste Mal haben wir uns 2004 in Deutschland präsentiert“, sagt die 26-jährige Noora, die Honig gern im Tee trinkt oder auch mal eine Banane damit bestreicht und diese dann in der Backröhre leicht angrillt. Dafür Preiselbeerhonig zu nehmen, rät die sympathische Finnin allerdings nicht. Der ist für so etwas zu schade, zählt er doch zu den ganz seltenen Sorten. Laut Noora gilt die Imkerei „Lappi-Hunaja“ weltweit gar als einziger Erzeuger dieses Produkts. Ebenfalls selten ist nach Aussage der 26-jährigen Honig

der Moltebeere, die auf Mooren am Polarkreis zu finden ist. Er werde gern auch als Champagner unter den Honigsorten bezeichnet.

2500 Kilometer zurückgelegt

„Um genau solche Sorten zu gewinnen, werden die Bienen zwischen April und Mai von Südfinnland aus in nahezu alle Regionen des Landes gefahren“, berichtet Noora. Von dort schwärmen die kleinen Insekten aus, um den gewünschten Nektar einzusammeln. Für ein Glas Honig müssen die Tiere dabei in etwa eine Strecke zurücklegen, die zwei Erdumrundungen entspricht. Ganz so weit hatten es Noora und Anna nicht bei ihrer Reise ins Erzgebirge. Dennoch fuhren sie knapp 2500 Kilometer, waren dabei mehr als zwei Tage unterwegs. Und nach Hause geht es erst wieder im Januar. Dann werden in Turku – Nooras Heimatstadt – wieder Temperaturen von minus 20 bis minus 30 Grad Celsius herrschen. Daran will die junge Frau jetzt aber noch nicht denken. Sollte sie hier noch ein Kälteeinbruch erleben, ist sie gerüstet. In der Bude auf dem Annaberger Weihnachtsmarkt gibt es ein Heizgerät.