



Honigspezialitäten mit besonderen Geschmäckern und Aromen bietet die finnische Imkerei Arktischer-Honig Finnland erstmalig auf dem historischen Weihnachtsmarkt in Osnabrück. Hier verkauft die Finnin Christabel Alexander das süße Bienenzeugnis.

Foto: Jens Lintel

Süßes aus dem hohen Norden

Erstmals finnischer Honig auf dem Osnabrücker Weihnachtsmarkt

Von David Hausfeld

OSNABRÜCK. Honigspezialitäten aus dem hohen Norden verkauft das Familienunternehmen Arktischer-Honig Finnland erstmalig auf dem Osnabrücker Weihnachtsmarkt. Der Stand des finnischen Imkerbetriebes ist dabei der einzige neue Verkaufsstand auf dem historischen Weihnachtsmarkt in der Altstadt.

Sorten wie „Mitternachts-sonne“, „Nordischer Frühling“ oder das Hauptzeugnis „Arktischer Honig“ versprechen laut Erzeuger besondere Gaumenfreuden mit Aromen und Geschmäckern, wie sie nur im hohen Norden entstehen können. Der Ursprung für den besonderen Charakter des finnischen Honigs, der die Imkerei zu solchen verträumten Bezeichnungen hinreißt, soll in der weitläufigen Landschaft des skandinavischen Staates liegen. Bei fast gleicher Fläche ist Finnland mit 5,2 Millio-

nen gegenüber Deutschland mit rund 80 Millionen Einwohnern deutlich dünner besiedelt. „Es ist ganz anders im Norden im Vergleich zu hier. Die Natur ist viel unberührter und sauberer“, sagt Christabel Alexander. Die Finnin verkauft komplett in lappländischer Tracht gekleidet die Honigspezialitäten in Osnabrück.


Für die Erzeugung der besonderen Aromen nutzt die Imkerei die individuelle Pflanzenvielfalt und das Mikroklima der finnischen Natur. Da die Bienen nur in einem Radius von gut drei Kilometern ernten, werden sie extra in die entsprechenden Gebiete gebracht, wo sie die nötigen Pflanzen für eine bestimmte Honigsorte vorfinden: Sei es die Polarkreisregion mit rund 400 arktischen Blütenpflanzen, die ausgedehnten Heideflächen im Westen des Landes oder die menschenleeren Moore in der Region Nordkarelien. Verkaufsschlager in Osnabrück sind etwa der „Buch-

weizenhonig“ oder der „Nordische Herbst“. Aber auch besondere, auf Honig basierende Süßwaren wie die mit Wodka angereicherte „Eisblume“ oder die „Kaffeeblüte“ mit einem Schuss Mokka erfreuen sich großer Begeisterung in der Hasestadt, berichtet Alexander.

Verschiedene mit Honig verfeinerte Senfsorten stehen ebenfalls auf dem Programm. Darüber hinaus sind die Finnen bekanntermaßen große Sauna-Freunde. Nicht verwunderlich, dass auch spezieller Saunahonig angeboten wird. Dieser ist allerdings nicht zum Verzehr, sondern in Verbindung mit Wasser für die Pflege der Haut. „Honig ist antibakteriell, eine eigene Medizin der Natur“, sagt Alexander. Eigentlich studiert die Finnin Jura an der Universität Lapland. Mit dem Verkauf des Honigs zur Weihnachtszeit verdient sich etwas Geld dazu. Die Weihnachtsmarktstände der Imkerei werden (fast) ausschließlich mit finnischen

Verkäufern besetzt. Voraussetzung dabei ist, dass diese Deutsch sprechen. Es gebe viele Möglichkeiten in Finnland Deutsch zu lernen, sagt Alexander. Sie ist zum ersten Mal in Deutschland, „eine schöne Erfahrung“, sagt die Studentin.

Seit 2004 ist die finnische Familien-Imkerei mit rund 30 Ständen ein Dauergast auf deutschen Weihnachtsmärkten. Als einzig neuer Stand auf dem historischen Weihnachtsmarkt ist Arktischer-Honig Finnland nun auch das erste Mal in Osnabrück zu Gast. Ob der finnische Honig tatsächlich mit besonderen Geschmäckern überzeugen kann, darf der geneigte Weihnachtsmarktbesucher mit Kostproben am Stand in der Gasse am Erich-Maria-Remarque-Friedenszentrum auf dem Marktplatz herausfinden.

 **Mehr** zum Osnabrücker Weihnachtsmarkt auf www.noz.de/weihnachten