

Rund um den „Sauerhonig“

Kräuterpädagogin hält Vortrag über Oxymel bei den Gartlern

Vom 20.
23.3.

ch. Einen vollen Saal mit
hat der Gartenbauverein
Vortrag über die Herstel-
Oxymel begrüßt. Vorsit-
rieda Brummer hieß die
ste willkommen sowie die
in, Kräuterpädagogin
Hainthaler.

erwähnte, dass sie immer
turbegeistert war und seit
im Umgang mit Obst und
vertraut war. Ihr Vater
nen Obstgarten mit 150
lenen Obstsorten und die
ist aktive Imkerin. Sie
anzt ihr Gemüse im eige-
en an. An der Akademie in
chte sie ihr Studium und
er hiesigen, bekannten
ädagogin absolvierte sie
ikum.

g im Vortrag von Andrea
er vor allem auch darum,
mel eigentlich ist: nämlich



Die Referentin Andrea Hainthaler (re.) mit den Mitgliedern und Gästen
des Simbacher Gartenbauvereins.

– Foto: Brummer

Sauerhonig – oxy ist sauer, mel ist Honig. Pflanzenoxymel besteht aus (Apfel-)Essig, Honig und Pflanzen – diese frisch oder getrocknet. Die Referentin berichtete, dass Honig 180 Inhaltsstoffe und Essig 30 davon hat. Verschiedene Essigsorten zählte sie auf, die aus Branntwein, Obst, Getreide, Gemüse, Wein und Reis stammen.

Spannend wurde es, als die Expertin kleine Fläschchen mit Oxymel auf den Tischen verteilte. Ein wenig davon konnten die Gäste in Sektgläser geben und mit Mineralwasser auffüllen, was ein sehr frischer Drink wurde. Noch spritziger sei dieser mit Sekt. Und noch weitere Geschenke hatte die Referentin mit im Gepäck, wie Rezepte in

einer von ihr sehr ge-
teten Broschüre.
auch das Rezept für
zustellendes Oxymel
blüten: Hierfür brau-
Gramm Blütenhoni-
Apfelessig und ein
sche Rosenblätter.
sig werden anschlie-
Glas vermischt, bis
gelöst ist. Anschli-
die Rosenblütenblä-
und in die Honig-E-
eingerührt, in ein G-
schlossen und an
dunklen Ort für drei
hen gelassen, ab und
das Glas gut schütt-
zenteile anschlie-
und das fertige R-
eine zu verschlei-
füllen. Es kann pur
werden, sowie verd-
oder in Tee.