



Auf der Terrasse ihres Stüberls legt Christa Gebauer verschiedene Gewürze in Honig ein

## IN DEN TOPF GEGUCKT BEI DER *Honig-Köchin*

Am schönen „Rottaler Bienenhof“ im niederbayerischen Dreibädereck kreiert Christa Gebauer köstliche Honig-Menüs

Vorbei an Weilern und Einödhöfen führt die schmale Straße hinauf zum „Rottaler Bienenhof“, wo uns „Honig-Köchin“ Christa Gebauer erwartet. „In unserer Familie hat die Bienenzucht eine lange Tradition“, erzählt die Gastwirtin. „Der Großvater imkerte schon vor 100 Jahren – damals noch in strohgeflochtenen Körben.“ Während ihr Bruder Siegfried Biermeier die Bienenzucht des Vaters übernahm, baute Christa Gebauer mit ihrem Mann Ernst den Hof zu einer Ferienpension um und eröffnete ein Brotzeitstüberl. Dort serviert sie niederbayerische Schmankerl der besonderen Art – Brotzeitplatten mit Honig-

schinken, Honigsalami, Honigkalbsleberwurst, Honiggurken und weiteren Spezialitäten, die ihre Gäste noch nie anderswo gegessen haben. Darüber hinaus stellt die Köchin seit Jahren mit dem Immensaft kulinarische Experimente an – und entwickelt immer neue Gerichte, die sie für besondere Anlässe zu drei- bis fünfgängigen Menüs ausbaut. Honig kommt dabei zum Veredeln von Salaten, Suppen und anderen Vorspeisen genauso zum Einsatz wie zum Marinieren und Glasieren von Fleisch sowie zum Karamellisieren der Beilagen. Oft verwendet Christa Gebauer den Honig ihres Bruders pur – den milden Blütenhonig für Desserts, die kräftig-würzi-



### ☞ Vorspeise:

## Lauwarmer Brotwürfel-Käse-Salat

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Käse (z. B. Emmentaler), 1 EL Essig, 3 EL Wasser, Salz, Honigpfeffer, 1 EL Zwiebel in Honig, 1 große Scheibe Bauernbrot, ½–1 Apfel, 1 EL Butterschmalz, 1 EL Honig, 1 EL Körner-Mix (z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne), etwas Kresse

**ZUBEREITUNG:** Den Käse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Wasser, Salz und Pfeffer zu einem Sud vermischen und darüber schütten. Zwiebel in Honig marinieren und dazugeben. Alles gut vermischen und 1–2 Stunden marinieren. Brot und Apfel würfeln. Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel kurz darin anrösten. Den Honig zugeben und die Brotwürfel karamellisieren. Äpfel und Körner-Mix kurz mitdämpfen und alles in eine Schüssel geben. Die marinierten Käsewürfel aus dem Sud nehmen und mit dem Brotwürfel-Mix vermischen. Auf Salatblatt anrichten, etwas frische Kresse darüber streuen und servieren.  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, **Marinierzeit:** 1–2 Stunden, **Garzeit:** 3–4 Minuten

gen Wald- und Tannenhonige für Fleischgerichte, den aromatischen Landhonig für Fisch und Gemüse. Häufiger aber greift sie zu einer genialen Eigenkreation: Gewürze in Honig eingelegt. „Rosmarin, Thymian, Petersilie, Knoblauch, Chili – man kann vieles darin einlegen. Das Ganze muss kurz durchziehen und gibt Honig und Gericht einen wunderbar würzigen Geschmack“, erklärt die Gastwirtin. Empfehlenswert für Salate sind Zwiebeln in Honig: Der Honig zieht den Saft aus den Würfeln, wird dadurch flüssig und lässt sich gut in eine Vinaigrette einrühren.

Christa und Ernst Gebauer führen auch eine andere Familientradition fort: Ihr Vater hatte 1968 die erste private Imkerschule Deutschlands gegründet. Im Winter gibt es deshalb heute noch die „Imkerwochen“, eine Veranstaltungsreihe, bei der sich Interessierte über aktuelle Themen der Bienenzucht informieren können. Neben namhaften Wissenschaftlern und Referenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hält auch Siegfried Biermeier dort regelmäßig Vorträge und gibt Einblicke in seine Arbeit als Imkermeister.

*Angelika Krause*

#### Bestellset

500 g Rottaler Blütenhonig cremig (Löwenzahn-, Obst- und Rapsblüte), 500 g Rottaler Sommerblütenhonig flüssig (Wald-, Wiesen-, Lindenblüte), 500 g Rottaler Landhonig cremig (Blüten- und Waldhonig des ganzen Jahres). Preis: 21,40 Euro (inkl. Versand in Deutschland). Zu bestellen unter [www.landidee.info](http://www.landidee.info) oder direkt:

#### Kontakt

Rottaler Bienenhof, Steinberg 28  
 94137 Bayerbach, Tel. 0 85 36/5 55  
 E-Mail: [bienenhof@t-online.de](mailto:bienenhof@t-online.de)  
 Internet: [www.rottaler-bienenhof.de](http://www.rottaler-bienenhof.de)





## ☒ Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Honiggurken und karamellisierten Kartoffeln

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Putenschnitzel, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, Salz, Honigpfeffer, 1 EL Knoblauch in Honig, 4 EL Honiggurken,  $\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe, 4 große Kartoffeln, 1 EL Rosmarin in Honig, Gemüsebrühpulver, Gemüsebrühe nach Bedarf, getrocknete Blüten zum Garnieren  
**ZUBEREITUNG:** Schnitzel in Streifen schneiden und scharf in 1 EL Butterschmalz anbraten. Zwiebel in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Salz und Honigpfeffer würzen und mit Knoblauch in Honig

überziehen. Honiggurken in Scheiben schneiden und untermengen. Etwas Gemüsebrühe angießen und alles im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln klein würfeln und tropfnass in 1 EL erhitztes Butterschmalz geben. Sofort mit Honig und Gemüsebrühpulver würzen. Etwa 10 Minuten im eigenen Saft gar schmoren. Eventuell nochmals Gemüsebrühe nachgießen. Das Geschnetzelte mit getrockneten Blüten garnieren und beides zusammen servieren.  
**Zubereitungszeit: 40 Minuten, Garzeit: 20–25 Minuten**

## ☒ Nachspeise: Süße Bandnudeln mit Waldbeerenkompott

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Waldbeeren (frisch oder gefroren),  $\frac{1}{4}$  l Johannisbeersaft, 1 EL Honig, 200 g Bandnudeln, Salz, 1 EL Butterschmalz, 1 EL Vanille in Honig, 1 EL gemahlene Haselnüsse  
**ZUBEREITUNG:** 100 g Waldbeeren mit dem Johannisbeersaft aufkochen und pürieren. Honig und restliche Beeren zugeben und nur noch ziehen lassen. Nicht mehr kochen! Bandnudeln im Salzwasser gar kochen und gut abtropfen lassen. Butterschmalz erhitzen, die Nudeln dazugeben und mit Vanille in Honig karamellisieren. Dann die Haselnüsse untermengen. Nudeln auf Teller anrichten und mit Kompott und gemahlene Haselnüssen oder Haselnusskrokant garnieren.  
**Zubereitungszeit: 15 Minuten, Garzeit: circa 15 Minuten**

