

Neu auf Mallorca: Der eigene Bienenstock

Naturreiner Blütenhonig ist ein Genuss. Besonders wenn fleißige Bienen den Nektar auf dem sonnenverwöhnten Mallorca sammeln. Und weil die süße Delikatesse auch kulinarisch eine besondere Zutat ist, hat sich der Schweizer Unternehmer Ivan Levy entschieden, selbst Bienenstöcke im Herzen der Mittelmeerinsel aufzustellen. Ivan Levy betreibt zusammen mit seiner Frau Sheela und dem aus Österreich spammenden Spitzenkoch Simon Petutschnig die beiden Restaurants Fera (Palma) und Yara (Puerto Portals) auf Mallorca.

Honig von Mandel- und Orangenbäumen

24 Bienenstöcke stehen bereits, ein Teil davon auf der Finca Son Naava des Ehepaars Levy im Inselzentrum. Die Insekten ernähren sich dort unter anderem vom Blütennektar der rund 1.300 Mandelbäume, die im Bio-Landbau bewirtschaftet werden. Nahrung finden die unermüdlichen Tiere im Frühling auch bei den umgebenden Orangenbäumen, im Herbst bei den Johannisbrotbäumen. "Das Insektensterben ist weltweit zu einem ernststen Problem geworden", sagt Ivan Levy. „Die Bienen, die für Natur und Mensch so wichtig sind, sind besonders betroffen. Wir möchten dem etwas entgegensetzen und ihnen bei uns einen guten Lebensraum bieten. Und etwas Gesundes und Reines in die Gläser bringen mit einem großartigen Geschmack.“

Mitmachen herzlich erwünscht

Wer Lust hat, bei dem Projekt dabei zu sein, kann in einen eigenen, zusätzlichen Bienenstock dort investieren. Die Pflege der Stöcke und die Ernte des bernsteinfarbenen, mehrblütigen Honigs übernehmen professionelle Imker vor Ort. Jedes Jahr erhalten dann die Besitzer "ihren" Honig von der jeweils frischen Ernte.

Garantiert naturreiner Honig ohne jeden Zusatz

Von der Wabe ins Glas: "Unser Premium-Honig ist nachweisbar 100 Prozent pur und naturrein, er enthält keinerlei Zusätze", betont Ivan Levy. Leider gibt es immer wieder Berichte darüber, dass Honig gestreckt wurde. "Das ist bei uns garantiert nicht der Fall", sagt Levy. Übrigens wird nur der Honig geerntet, den die Bienen nicht selbst benötigen.

Olivenöl und Wein aus biodynamischer Produktion

Der selbst produzierte Honig ergänzt das Portfolio der eigenen Qualitätsprodukte der beiden mallorquinischen Restaurants, in denen Simon Petutschnig am Herd steht. Im

Restaurant Fera in Palma und im Restaurant Yara im Nobelhafen Puerto Portals verwendet der österreichische Küchenchef mit Vorliebe zum Beispiel das hauseigene, Demeter-zertifizierte und mehrfach prämierte Olivenöl von der Finca Son Naava. Zudem gehören Bio-Weine aus eigener Herstellung zum köstlichen Angebot.

Simons Lieblings-Dressing mit Honig

Und von dem Honig schwärmt er: „Der Geschmack speziell der ersten Ernte im Jahr hat ein schönes Mandelblüten-Aroma. Das ist ein sensationelles Produkt, komplett naturbelassen, besser geht's nicht.“ In sein Lieblings-Dressing kommt der Son-Naava-Honig ebenfalls. Dazu 1 EL Senf, 1 EL Honig und 1 EL Balsamico-Essig vermengen, dann langsam 1 EL Olivenöl einrühren, Salz und Pfeffer dazu, fertig. „Zwischendurch mache ich mir sehr gern einen Honig-Zitronen-Tee mit Ingwer und Zitronengras“, erzählt Chefkoch Simon Petutschnig. Natürlich mit dem Son Naava-Honig.

Nähere Informationen zum Bienenprojekt unter: www.sonnaava.com. Ansprechpartner: Ivan Levy.

Text: Kirsten Lehmkuhl