



Essenz: Nach dem Schleudern wird der Honig noch einen Tag stehen gelassen, zweimal abgeschäumt und danach abgefüllt.

Bild Laura Natter

in einen Kessel fliesst. Pro Wabe darf der Imker ungefähr ein Kilo Honig erwarten. Dieses Jahr sei ein gutes Honigjahr, meint Reto Brot. Aus sechs Völkern konnte er bereits Mitte Mai 44 Kilo Honig gewinnen. «So früh habe ich noch nie geschleudert», sagt er. Jetzt, Mitte Juni, wiederholt sich das Schleudern also schon zum zweiten Mal in diesem Jahr.

Während der Honig aus der Schleuder läuft, kontrolliert der Imker mithilfe eines Refraktometers den Wassergehalt des Honigs. Da Reto Brots Honig das Goldsiegel trägt, darf der Wassergehalt nicht mehr als 18 Prozent betragen. 16,1 Prozent sind es heute. Der Imker ist zufrieden.

Der Honig läuft und läuft. Ganz genau wisse man nicht, wann genug geschleudert sei, erklärt Reto Brot. Doch sei es auch nicht nötig, den ganzen Honig aus den Waben zu schleudern. «Schliesslich gehen diese noch heute zurück ins Bienenvolk und die Insekten freuen sich über den übriggebliebenen Honig», meint der Imker. Zumal ja sowieso nochmals im Sommer geschleudert würde, ergänzt er. Ist der Honig fertig geschleudert, nimmt ihn Reto Brot mit nach Hause. Nach einem Tag wird der Honig dann von übriggebliebenen Partikeln befreit. Abschäumen nennt sich diese Arbeit. Jeder verarbeite den Honig übrigens ein bisschen anders, sagt Reto Brot. Er mache es halt auf seine Art. Nach dem Abschäumen wird der Honig gut gerührt, nochmals stehen gelassen, nochmals abgeschäumt und danach abgefüllt. Und dann? Dann darf der Honig, dieses flüssige und süsse Gold, endlich gekostet werden.

Editorial

GESCHICHTEN ZUM SOMMER

Mögen Sie Honig? Ja. Aber wissen Sie auch, woher dieses flüssige Gold stammt? Klar. Aber wissen Sie auch wirklich ganz genau, wie der Honig von der Wabe ins Glas kommt? Lesen Sie dazu unsere Frontgeschichte. Und erfahren Sie, was die fleissigen Bienen tatsächlich für unseren Honig tun. Fleissig sind auch die Strudeltöpfe auf der Alp Mora. Sie mahlen und mahlen. Die Gletschermühlen. Nach einer ausgedehnten Wanderung sorgen sie für eine wohltuende Erfrischung. Auf über 2000 Metern Höhe ein Bad nehmen und



die Landschaft geniessen. Warum nicht? Der Sommer bietet aber noch viel mehr. Möchten Sie gerne einmal oben ohne durch die Rheinschlucht? Die neuen Freiluftfahrten machen es möglich. Apropos Freiluft. Mitte Juli startet die dritte Ausgabe der Art Safiental. Eine Freiluft-Kunstaustellung, welche die Peripherie attraktiver macht. Und auch in Küblis wird Freiluft gross geschrieben. Dort lagert nämlich sehr viel Holz an der freien Luft, bevor es zu Böden, Wänden, Möbeln und Küchen verarbeitet wird. Open Air ist eben auch diesen Sommer im Trend. Zwar bleiben die Bühnen unter freiem Himmel geschlossen. Die Wanderwege aber sind geöffnet. Haben Sie gewusst, dass die Schweiz auf über 6000 Kilometern signalisierten Wander- und Alpinrouten erlebt werden kann? Und davon rund 11000 Kilometer durch den Kanton Graubünden führen? Gut begehbar und sicher gemacht durch den Wanderwegkontrollleur. Probieren Sie es aus. Baden Sie. Wandern Sie. Naschen Sie. Oder schauen Sie im Tierheim vorbei. Dort suchen Hunde, Katzen, Geckos, Chinchillas und Wasserschildkröten ein neues Zuhause. Und wer mag, der kann sich die fast schon unglaublichen Geschichten, die hinter den Gefängnismauern der Strafanstalt «Sennhof» erzählt werden, zu Gemüte führen. Die Knast-Geschichten. Amüsieren Sie sich. Schmunzeln Sie. Und haben Sie eine schöne Woche.

SUSANNE TURRA

Anzeige

IHR PERFEKTER SONNTAG
STARTET MIT UNSEREM ...

«BRUNCH» Deluxe

Sonntag, 12. Juli 2020, 11.30 bis 15 Uhr

Bei uns brunchen Sie für Fr. 75.– pro Person.
Für Kinder von 3 bis 15 Jahren verrechnen wir Fr. 3.– pro Altersjahr.

Gleich reservieren!
Die Platzanzahl ist jeweils beschränkt.



Restaurant Adler
CH-7306 Fläsch
Tel. +41 81 302 61 64
www.adlerflaesch.ch

