



Goldgelbe Verlockungen aus der

Honig-Galerie



Vinaigre de Miel

„Der Honigessig stammt von meinem Lavendelkimer“, sagt Susanne Heldt. Zu sämtlichen Produzenten – allesamt kleine Betriebe – pflegt sie persönlichen Kontakt. „Dadurch weiß ich, wie sie arbeiten“



*In einer Seitengasse der historischen Altstadt von
Freiburg liegt Susanne Heldts kleines Ladengeschäft
für Honigprodukte. Wer eintritt, taucht in eine Welt aus
Düften und Aromen, die die Sinne betören*



**Rund vierzig
Sorten Honig**
aus der Toscana,
Sardinien, Frank-
reich, Neuseeland
und dem Schwarz-
wald stehen zur Aus-
wahl – jede darf probiert
werden. Bienenwachs-
produkte, Met, Gebäck
und Konfekt, passende Accessoires
und eine kleine Naturkosmetik-
serie gehören ebenfalls zum Sortiment

**Fasziniert vom
Werk der Bienen**
1998 übernahm die
gelernte Arzthelferin
und vierfache Mutter
das traditionelle
Honigfachgeschäft, in
dem sie zuvor ausge-
holfen hatte – und gestal-
te Einrichtung, Konzept und
Sortiment komplett neu.
Zwischen Entscheidung und
Neueröffnung lagen 14 Tage



Geschmackvoll ausgewählt und dekoriert

Es ist dieser Duft. Augenblicklich schmeichelt er der Nase, nimmt sie für sich ein, entspannt die Gesichtszüge derjenigen, die den kleinen Verkaufsraum betreten. Lieblich, süß, etwas schwer vielleicht, aber so verlockend, dass man alles Benehmen vergessen und seine Nase in eines der Gläser oder inmitten der schön drapierten Bienenwachskerzen stecken möchte. Dieser Duft bleibt unvergesslich, auch Tage nach dem Besuch.

„Honig ist absoluter Genuss“, sagt die Inhaberin dieser kleinen Oase am Rande der Freiburger Fußgängerzone. Ein großes heimisches Sortiment aus dem Schwarzwald findet sich hier; Blütenhonige und solcher aus Bärlauch von den Rheinauen; oder dunklerer von Fichte, Wald und Weißtanne. Regelmäßig besucht die

48-Jährige mit ihrem Mann Märkte und Imker in der Provence, um mit süßem Gold aus Wildlavendel oder Eiche zurückzukehren. So weiß sie über Herkunft und Besonderheit jeder dieser Sorten ebenso zu informieren wie über die Entstehung des Manukahonig aus Neuseeland oder des „Corbezzolo“ aus Sardinien, einer bittersüßen Rarität aus den Blüten des Erdbeerbaumes – ein Erlebnis auf dem Gaumen und zu Käse eine Delikatesse.

Viel zu entdecken – doch „ich komme schon allein wegen des Duftes“, gesteht manch ein Kunde, und eher früher als später passiert es, man nimmt eine der Kerzen, einen Probierlöffel oder eine Stückche vom Gebäckeller zur Hand und zieht diesen verführerischen Duft tief ein.

Herrlich. **Birgit Eichinger**

HONIG-GALERIE

Fischerau 8, 79098
Freiburg, Telefon
07 61/2 02 44 47,
Fax 13 77 68 20,
www.honiggalerie.de

Handgemachte Kerzen

„Anfangs habe ich sie im Laden gezogen und gegossen“, sagt Susanne Heldt. Mittlerweile ist die Kundschaft zu zahlreich, als dass dafür Zeit bliebe – an zwei Tagen pro Woche produziert sie deshalb in ihrem separaten Kerzenatelier. Zwei Freundinnen vertreten sie währenddessen im Laden



Wie bei Tante Emma

stehen große Gläser mit süßen Köstlichkeiten auf Tischen und in hölzernen Regalen: Rahmkaramellen, Honigbonbons, Dominosteine, Zimtsterne, Basler Leckerli, Aachener Printen, Lebkuchen – alle mit Honiganteil und von ausgewählten Manufakturen



Eigenkreationen

Mit Nüssen, Mandeln, Vanille, Zimt, Ingwer, Aprikosenstückchen oder Zitrone verfeinert Susanne Heldt einen Teil ihrer Honige. „Bei etwas Neuem muss dann jeder, der uns kennt, probieren“, sagt sie lachend

Dank natürlicher ätherischer Öle wirken die Kerzen aus reinem Bienenwachs wohltuend und entspannend. Die Inhaberin dekoriert sie in passenden Ständern und Gläsern