

Prignitzer Morgengold

Landkreis und Tourismusverband bekommen eigenen Honig

PRIGNITZ. Ein Geräusch dominiert das Grundstück von Frank Schlünz und seiner Lebensgefährtin Gitta Meiner: An jeder Ecke summt und brummt es. Wer hier durch den Garten schlendern will, muss klare Regeln befolgen. Es gilt Obacht beim Flugverkehr. Vom Auflegen eines Parfüms wird abgeraten und wer ein Problem mit sechsbeinigen Arbeitstieren

hat, sollte seinen Fuß vielleicht gar nicht erst auf den Hof setzen. Doch all das hält den Prignitzer Landrat Christian Müller (SPD)

Frank Schlünz (l.) und Landrat Christian Müller präsentieren stolz das fertige Produkt.
Fotos: Gina Werthe / Landkreis Prignitz

nicht ab – im Gegenteil: Interessiert folgt er Frank Schlünz über das Anwesen und lauscht, stets bedacht, keiner Biene das Gefühl von Gefahr zu vermitteln, seinen Erzählungen. Dass der Landrat die beiden Hobby-Imker in Abbenhof besucht, hat einen guten Grund: Er möchte wissen, woher der neue Landkreis-Honig „Prignitzer Morgengold – Dieser Moment gehört dir“ kommt, wie er produziert wird. Dass hinter jedem Glas Honig weit mehr steckt als nur süßer Genuss, erfährt Christian Müller bei seinem Rundgang aus erster Hand. Gemeinsam mit Frank Schlünz und Gitta Meiner wirft der Landrat einen Blick in die Welt der Imkerei – vom Bienenwagen über die Honigverarbeitung bis hin zu den Bienenstöcken, die ihre Standorte in Abbenhof, Quitzöbel und Rühstädt haben.

„Ich bin stolz, dieses Etikett auf unserem Honig zu sehen.“

Frank Schlünz
Hobby-Imker



Die Bienen von Frank Schlünz und Gitta Meiner zeigen sich tatkräftig bei der Arbeit.

Im Gespräch mit den Imkern erfährt der Landrat auch Spannendes über das Leben der Bienen. So legt eine Bienenkönigin täglich bis zu 2000 Eier. Ein starkes Volk kann aus bis zu 60 000 Tieren bestehen. Über den sogenannten „Schwänzeltanz“ teilen die Bienen ihren Artgenossen mit, wo besonders gute Nahrungsquellen zu finden sind. Haben sie sich auf eine Pflanzenart geeinigt, fliegen sie diese gezielt immer wieder an. Entsprechend vielfältig fällt das Honigangebot der Imkerei aus. Darunter sind Klassiker wie der Raps- und Akazienhonig, aber auch Exoten wie der wilde Schnitlauchhonig.

Neben der Honigproduktion setzen sich Frank Schlünz und Gitta Meiner für die Wissensvermittlung ein. Kinder- und Schulgruppen sind auf ihrem Hof herzlich willkommen, um mehr über die Bedeutung der Bienen im Ökosystem zu erfahren.

„Ich bin stolz, dieses Etikett auf unserem Honig zu sehen. Ich hoffe, dass jeder, der einen Löffel vom ‚Prignitzer Morgengold‘ nimmt, genau das schmecken wird: die Schönheit unserer Prignitz. Hinter jedem Glas Honig steckt viel Handarbeit und die Arbeit unzähliger Bienen. Dass der Landkreis sich für bewusst für ein regionales Produkt entschieden hat, freut mich sehr. Das ist eine ganz besondere Würdigung für uns Imker“, freut sich Frank Schlünz. **WS**

Rund 50 Bienenstöcke betreuen die beiden Hobby-Imker. Allein Frank Schlünz investierte in die vergangene Saison rund 1000 Arbeitsstunden. Echte Ruhe gibt es nur wenige Wochen im Winter. Imker haben fast immer zu tun. Sie kontrollieren Bienenstöcke, bauen Warben und bereiten die Saison vor.

Besonders wichtig ist den beiden die Qualität ihres Honigs. Dieser wird während der Herstellung zweibis dreimal täglich geschleudert. Kurz bevor er zu fest wird, wird er abgefüllt. So bleibt der Honig dauerhaft cremig und muss auch nach längerer Lagerung nicht erwärmt werden.

Während seines Besuchs darf der Landrat den neuen Landkreis-Honig verkosten. Unter dem Namen „Prignitzer Morgengold – Dieser Moment gehört dir“ entsteht eine erste limitierte Auflage von 100 Gläsern. Sie ergänzen die anderen regionalen Produkte im Prä-

sentkorb, den der Landkreis und der Tourismusverband Prignitz als Gastgeschenk für verschiedene Anlässe nutzen. Nach dem erfolgreichen Start soll die Zusammenarbeit auch im nächsten Honigjahr fortgesetzt werden.

„Regionale Produkte sind ein Markenzeichen der Prignitz. Umso mehr freut es mich, dass wir künftig ein Glas ‚Prignitzer Morgengold‘ unseren Gastgeschenken beifügen können. Das ist ein schönes Zeichen der Verbundenheit mit unserer Region und ihren Menschen. Und das Beste daran: Der Honig stärkt nicht nur das Immunsystem, wie ich heute gelernt habe, sondern er schmeckt auch noch unfassbar gut“, sagt Landrat Christian Müller.



Ein Glas „Prignitzer Morgengold – Dieser Moment gehört dir“ findet sich künftig in den Gastgeschenken des Landkreises Prignitz.

Superfood vor der Haustür

NABU Rühstädt lädt zum Workshop „Essbare Wildfrüchte“ ein

RÜHSTÄDT. Ob Weißdorn, Hagebutte, Felsenbirne oder Schlehe – die Hecken und Feldränder der Prignitz sind im Spätsommer reich an leuchtenden Früchten. Was viele nicht wissen: Direkt vor unserer Haustür wächst echtes Superfood voller Vitamine und Heilkräfte. Denn heimische Sträucher wie der Gemeine Bocksdorn oder die Apfelbeere stehen exotischen Importwaren wie Goji- und Aroniabeeren in nichts nach. Um dieses traditionsreiche Wissen wieder lebendig zu machen, lädt das NABU-Besucherzentrum Rühstädt am 19. September alle Naturbegeisterten zu einem praxisnahen Workshop rund um die wilden Früchte unserer Kulturlandschaft ein.

Wildhecken dienen in unserer Region historisch nicht nur als natürliche Zäune und Holzlieferan-

ten, sondern auch als essenzielle Hausapotheke und Nahrungsquelle. Gleichzeitig sind sie bis heute ein unverzichtbares Futterlager für heimische Singvögel. Während des dreistündigen Programms begeben sich die Teilnehmenden auf einen gemeinsamen Streifzug durch das Gelände rund um das Besucherzentrum, um die verschiedenen Früchte sicher bestimmen zu lernen.

„Viele Menschen kaufen exotische Trendfrüchte im Supermarkt und ahnen gar nicht, dass Vitaminbomben wie Aronia, Hagebutte oder Bocksdorn direkt vor unserer Haustür wachsen“, betont Workshop-Leiterin Maria Gemind. „Mir ist wichtig zu zeigen, wie einfach und schmackhaft sich diese regionalen Schätze im Alltag verarbeiten lassen – ganz ohne lange Transportwege.“

Im Anschluss an den Rundgang stehen die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten im Mittelpunkt: Wie lassen sich die Früchte zubereiten, welche gesundheitlichen Eigenschaften zeichnen sie aus und wie konserviert man die Vitamine am besten für den Winter? Abgerundet wird der Nachmittag durch feine Kostproben. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Der Workshop findet am Samstag, dem 19. September, von 13 bis 16 Uhr unter der Leitung von Maria Gemind direkt im und am NABU-Besucherzentrum Rühstädt statt. Der Teilnahme ist kostenfrei – über Spenden freuen sich die Veranstalter. **WS**

Anmeldung und Rückfragen unter Tel. 03877 / 806555 oder per E-Mail (info@nabu-ruehstaedt.de) an das NABU-Besucherzentrum Rühstädt.

Beim NABU-Workshop „Essbare Wildfrüchte“ in Rühstädt erfahren Teilnehmende, wie sich heimische Früchte bestimmen und in der Küche verarbeiten lassen.
Foto: Matthias Schäf/NABU







FEUERWEHR-HELDEN 2026
GESUCHT!



**Jetzt
Feuerwehr-
held/in
nominieren!**



**maz-online.de/
feuerwehrheld**

Die Aktion wird ermöglicht durch unsere Partner:



