Das von Marianne Kehres initiierte „Honigland"-Konzept wurde von Slow Food im Rahmen der Terra Madre 2006 als weltweit beispielhaftes Lebenmittelbündnis anerkannt

Natur pur – echter Imker-Honig

In der Tat außerordentlich fleißig: Für ein Kilogramm Honig fliegen Bienen 10 bis 15 Millionen Blüten an und bestäuben diese gleichzeitig

Rund 1,4 Kilo Honig verspeist statistisch jeder Deutsche jährlich. Aber nur 25 % der süßen Lust stillen wir mit Honigen aus Deutschland, drei Viertel des Bedarfs werden importiert. Warum deutscher Honig mehr Beachtung verdient, erklärt Marianne Kehres. Die Imkerin setzt sich für den Vertrieb regionaler Honigsorten im Supermarkt ein.

apéro: *Frau Kehres, was ist so interessant an „regionalem" Honig?*

M. Kehres: Zunächst einmal die Geschmacksvielfalt. Jeder Honig schmeckt anders. Schon der Honig eines drei Kilometer entfernten Imkers fällt anders aus als meiner. Je nach Lage, Tracht und Jahreszeit variieren die Aromen. So schmeckt etwa Frühjahrshonig anders als Sommerhonig. Im Frühjahr bestimmen z. B. Kirschblüten, Raps, Ahorn, Kastanie oder Löwenzahn in meiner Region den Charakter des Honigs. Im Sommer sind es eher Linde, Akazie, Himbeere oder Brombeere.

apéro: Eine Vielfalt, vergleichbar mit der von Wein?

M. Kehres: Unbedingt. Rund 150 verschiedene Aromen sind für Honig nachgewiesen. Aus dem wechselnden Nektarangebot ergeben sich immer neue Kombinationen. Wie beim Wein verändert sich der Geschmack des Honigs von einem Erntejahr zum nächsten. Ist mehr Löwenzahn beteiligt, entstehen würzige, feinherbe Honige – goldgelb wie die Löwenzahnblüten. Dominiert der Raps, ist der Honig weißlich, undurchsichtig, schmeckt ausgeprägt süß.

apéro: Honig ist also extrem abhängig von den Umweltbedingungen?

M. Kehres: Ja. Und genau das macht ihn so spannend. Man kann am Geschmacksbild des Honigs Temperatur und Vegetation des Jahres nachvollziehen. So war es z. B. im letzten Frühjahr besonders heiß. Folglich wurde der Honig fester als sonst. Das zeigt den unmittelbaren Einfluss der Natur auf den Honig. Und dennoch geht es dabei nicht nur um Honig. Die Bienen sichern nebenbei unsere gesamte Ernährung.

apéro: Inwiefern?

M. Kehres: Rund 80 Prozent der Bestäubung unserer Nutzpflanzen wird von den Bienen geleistet. Für ein Kilogramm Honig fliegen sie 10 bis 15 Millionen Blüten an und bestäuben sie dabei. Ein Drittel unserer Nahrung hängt direkt oder indirekt von dieser Bestäubungsleistung ab. Darum werden etwa an Rapsfeldern und Obstplantagen bewusst Bienenvölker aufgestellt, die eine reiche Ernte gewährleisten. Der volkswirtschaftliche Nutzen der Imkerei durch die Bestäubung von Kultur- und Wildpflanzen in Deutschland wird auf zwei bis vier Milliarden Euro im Jahr geschätzt.

apéro: Also sollte man darauf achten, Honig aus Deutschland zu kaufen?

M. Kehres: Ja, weil sonst auch die Bestäubung im Ausland stattfindet. Außerdem gibt es keine internationale Standardisierung für naturbelassene Honige. In einigen außereuropäischen Ländern ist es erlaubt, die Bienen zusätzlich mit Zucker zu füttern. Außerdem dürfen Antibiotika bei den Bienen eingesetzt werden, um Infektionen vorzubeugen. Die Deutsche Honigverordnung verbietet das ausdrücklich und gewährleistet, dass im Honig nur Honig ist. Imker des Deutschen Imkerbundes werden streng kontrolliert. Das Siegel garantiert höchste Qualität.

apéro: Wie sieht es mit Honig aus EU-Ländern aus?

M. Kehres: Die wesentlichen Inhalte der Deutschen Honigverordnung sind inzwischen im europäischen Recht aufgegangen, sodass auch EU-Honig nur arteigene Bestandteile enthalten darf.

apéro: Ist Bio-Honig besser?

M. Kehres: Da die Naturbelassenheit des deutschen Honigs ohnehin streng kontrolliert wird, gehört Honig zu den wenigen Produkten, bei denen es kaum einen Unterschied macht, ob man zu Bio-Erzeugnissen greift. In einer umfassenden Untersuchung der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen wurden Biohonige und andere Honige mit dem Siegel des Deutschen Imkerbundes auf Rückstände untersucht – mit vergleichbaren Ergebnissen.

apéro: Worin besteht der Unterschied zwischen Markenhonig aus dem Supermarkt und regionalem Honig vom Imker?

M. Kehres: Große Abfüller kaufen den Honig kleiner Erzeuger auf und mischen ihn so, dass er immer gleich schmeckt. Denn die meisten Kunden erwarten von ihrem Markenhonig ein einheitliches Aroma und eine bleibend flüssige Konsistenz. Naturbelassener Honig kristallisiert jedoch früher oder später. Um ihn flüssig zu halten, wird er ultrahocherhitzt, wie man es von Milch kennt. Das Erwärmen schadet zwar den Enzymen nicht, aber das Aroma reagiert extrem empfindlich auf Hitze und die Vielfalt geht verloren. Zudem sollte man aus gesundheitlichen Gründen zu regionalem Honig greifen. Er enthält keimhemmende Stoffe und Blütenpollen, die das Immunsystem aktivieren. Kommt er aus der eigenen Region, nimmt man exakt die Polleninformation zu sich, die man braucht. Das stabilisiert die Abwehr und reduziert Allergien. In einem Teelöffel Honig sind 20.000 bis 100.000 Pollen. Die flächendeckende Präsenz der Imker in Deutschland ist deshalb so wichtig. Ein großer Verlust, dass es jährlich rund 35.000 Bienenvölker weniger gibt.

apéro: Gefährdet auch das Bienensterben die flächendeckende Präsenz der Imker?

M. Kehres: Das Bienensterben hat in den USA dramatische Ausmaße angenommen. Für die Bestäubung großflächiger Monokulturen werden Tausende von Bienenvölkern ständig über riesige Entfernungen verfrachtet. Für die Tiere bedeutet das enormen Stress. In Deutschland waren die Verluste durch das Bienensterben im vergangenen Jahr geringer als befürchtet. Sie lagen bundesweit bei 20 Prozent, 10 Prozent sind normal. Hierzulande beschäftigt man sich intensiv mit der Erforschung der Ursachen, die jedoch noch nicht eindeutig geklärt sind und sich außerdem regional unterscheiden.

apéro: Durch Ihre Idee von Honiggemeinschaften gibt es in einigen Supermärkten inzwischen Honige regionaler Erzeuger. Wie funktioniert das?

M. Kehres: Gerade Hobby-Imker (mit im Schnitt sieben Bienenvölkern) können ihre Produkte nicht allein den Supermärkten anbieten; sie sind nicht ausreichend lieferfähig. Der Zusammenschluss löst das Problem: Den Kunden wird unter dem Logo „Honigland" eine Vielfalt von Honigen regionaler Imker angeboten, die sich geschmacklich deutlich unterscheiden und nicht mehr als 10 km rund um den Supermarkt erzeugt wurden. Welche Supermärkte bereits die „Honigland"-Produkte anbieten, kann man über die örtlichen Landesverbände des Deutschen Imkerbundes erfragen.

Das Interview führte Simone Hoffmann

INFO

Marianne Kehres
Növerhof 7, 53804 Much
Tel.: 02206-828 55
www.sommerbluete.de

Verein zur Förderung der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
www.apis-ev-de
www.honigland.org
www.deutscherimkerbund.de