

Herausgeber:

DLR Westerwald-Ostefel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen-Neuendorf

Met und seine Vermarktung

Hohenheim (kw) Bei kaum einem anderen Getränk ist es heute möglich, so viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu erzeugen, wie beim Honigwein bzw. Met. Entscheidend für den Aufbau eines Honigweins und seinen Geschmack sind folgende Hauptfaktoren: Honigsorte, Gewürzwahl, Wasserqualität, Gärbedingungen, Endalkoholgehalt und Restzuckergehalt. Das sind nur die wichtigsten Kriterien. Dazu kommen die Lagerbedingungen, die Wahl der Hefe, das Füllverfahren und einiges mehr dazu. Dies alles ergibt eine Vielzahl von Möglichkeiten, so dass kein Met dem anderen gleicht. Anders ausgedrückt: wenn aus einer identischen Honigsorte zehn Imker versuchen einen Honigwein herzustellen, dann werden auch 10 unterschiedliche Produkte entstehen. Um trotzdem seinem Kundenkreis eine nahezu gleichbleibende Geschmacksrichtung anbieten zu können, ist es wichtig, laufend Aufzeichnungen zu führen, um sich damit ein festgelegtes Rezept zu schaffen. Für welche Herstellungsart und welche Produktrichtung sich der Imker auch immer entscheidet, wichtig ist, dass nur reintoniger, fehlerfreier

Met auf den Markt kommt. Durch schlechte Qualitäten wird der Konsument nachhaltig vergrämt und ihm so die Neugier auf einen erneuten Metkauf genommen. Damit dies gelingt, ist es notwendig, sich ein fundiertes Fachwissen über Gärtechnik und Kellerwirtschaft anzueignen. Der Met Ansatz in der Gärphase ist quasi ein Lebewesen, dem es möglichst gut gehen sollte. Deshalb muss der Imker die entscheidenden Einflussfaktoren kennen. Hilfreich sind hier die wenigen Fachbücher, die der Buchhandel bietet und natürlich der Besuch von entsprechenden Kursen.

Ein großes Problem, das die Weinwirtschaft seit langem gelöst hat, ist die Beschreibung von typischen Geschmacksrichtungen. Jeder Weinliebhaber kann sich unter einem Trollinger oder Spätburgunder, einem Sauvignon oder Riesling in etwa vorstellen, welches Produkt er nach der Bestellung im Restaurant im Glas erwarten wird. Beim Met fehlt dies leider vollständig und es ist in dieser Richtung auch keine Regelung in Sicht. Der Metkäufer wird letztendlich mit einem Produkt konfrontiert, dass er zunächst nicht einordnen

Der nächste Infobrief erscheint
am
Freitag, den 13. Oktober 2017

Was zu tun ist:

- Futtermittel kontrollieren
- Pollenversorgung sichern
- *Varroa*-Befall kontrollieren und behandeln

kann und von dem er vielleicht auch eine ganz andere Vorstellung hat. Es bleibt also ein gewisses Restrisiko, ob man mit einer Geschmacksrichtung konfrontiert wird, die man positiv oder eher negativ bewertet. Immer wieder hört man von Mitmenschen, die, wenn man sie auf Met anspricht, kopfschüttelnd abwinken und sagen: „kenn ich, schmeckt mir nicht“. Offensichtlich ist beim ersten Kontakt mit diesem Produkt etwas schief gegangen. Es fehlen uns einfach Kriterien, die im Vorfeld die Geschmacksrichtung definieren könnten. Was also tun? Damit es möglichst vielen schmeckt, sollte der Imker nicht versuchen, extrem trockene, also Restzucker arme Honigweine oder nur schwach alkoholische Qualitäten herzustellen. Erfahrungsgemäß liegt man mit einem moderaten Restzuckergehalt um 120 g/l

Impressum

Redaktion: Marlene Backer (mb), Barbara Bartsch (bb), Dr. Stefan Berg (sb), Christian Dreher (cd), Bruno Binder-Köllhofer (bb-k), Dr. Ralph Büchler (rb), Dr. Ingrid Illies (ii), Dr. Marika Harz (mh), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Jens Radtke (jr), Rieke Renner (rr), Dr. Peter Rosenkranz (pr), Dr. Anette Schroeder (as), Dr. Klaus Wallner (kw)

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtdredaktion wieder.

Kontakt Mayen
Tel 02651-9605-0
www.bienenkunde.rlp.de

Kontakt Münster
Tel 0251-2376-662
www.apis-ev.de

Kontakt Veitshöchheim
Tel 0931/9801 352
www.lwg.bayern.de/bienen

Kontakt Kirchhain
Tel 06422 9406 0
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kontakt Hohenheim
Tel 0711 459-22659
www.bienenkunde.uni-hohenheim.de

Kontakt Hohen-Neuendorf
Tel 03303 - 2938-30
www.honigbiene.de

Haftungsausschluss Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

und einem Alkoholgehalt um 15 %, im richtigen Bereich. Wichtig ist auch die Farbe, die goldgelb am attraktivsten erscheint. Das landläufige Image, Met ist eher lieblich, schmeckt nach Honig, hat eine eher dunklere Färbung und ist alkoholreich, wird damit erreicht. Eher unangenehm und abstoßend werden ein zu hoher Zuckergehalt, vor allem aber ein Zuviel an Gewürzen empfunden. Wir wollen ja keine Glühweintypen herstellen. Der Imker als Hersteller neigt auch etwas dazu, das entstandene Produkt eher positiv zu sehen. Er hat ja auch viel Zeit, Arbeit und natürlich auch Honig investiert. Es empfiehlt sich aber immer, eine neutrale Bewertung in gemütlicher Runde im Bekanntenkreis durchzuführen, bevor der Met z.B. auf dem Weihnachtsmarkt angeboten wird. Dies gilt vor allem für die Neueinsteiger.

Da der Konsument auch mit dem Auge kauft, ist auf die Flaschenpräsentation großen Wert zu legen. Hier bietet der Handel eine große Auswahl an Größen und Formen an. Viel Phantasie kann man bei der Gestaltung eines zur Flasche passenden Etiketts entwickeln. Hier lohnt sich auch eine Erkundungstour durch den gut sortierten Getränkehandel, die einem reichlich optische Anregungen geben kann.

Kontakt zum Autor:

Klaus.Wallner@uni-hohenheim.de
Universität Hohenheim

Landesanstalt für Bienenkunde
August-von-Hartmann-Str. 13
70593 Stuttgart

Hinweise

Umfrage Sommertracht, Vermarktung und Pollengewinnung

Die diesjährige Honigernte dürfte in Deutschland und in den angrenzenden Ländern abgeschlossen sein. Wie in den Vorjahren wollen wir eine Statistik über die Ernteergebnisse des Sommers und die Vermarktungssituation erstellen. **Neu dabei Fragen zur Pollenernte.**

Durch Beantwortung der folgenden "Blitzumfrage" können Sie uns helfen, einen Überblick zu erhalten, der Informationen über regionale Besonderheiten und Unterschiede liefert, dazu bitte am Ende auch die Angaben zum Bundesland und ggf. Regierungsbezirk beantworten.

Bitte antworten Sie auch, wenn Sie nicht geerntet haben. Auch das ist eine wichtige Information für uns. Wir werden die Ergebnisse wie immer im Infobrief Bienen@Imkerei veröffentlichen.

Für Ihre Unterstützung danken wir Ihnen! Hier geht's zur Umfrage:
<http://www.onlineumfragen.com/>

Die Umfrage wird am Sonntag, den 24.09.2017 geschlossen.

Vorbestellungen für den Apis Kalender 2018!



4,90 € je Kalender

Mengenrabatt ab 10 Exemplare.
Bei rechtzeitiger Bestellung liefern wir den Kalender schon ab Mitte Oktober aus.

Bestellungen können auch auf der Mayener Vortragsreihe erfolgen, hier bieten wir kostenfreien Versand.

Weitere Details unter:

<http://www.apis-ev.de/>

Veranstungshinweise

29. Mayener Vortragsreihe Kontakte Wissenschaft und Praxis Samstag, 30. September 2017

Das Vortragsprogramm (S. 4) steht fest und kann [hier](#) abgerufen werden.

Apisticus-Tag 2018 10. – 11. Februar 2018

Die Vorbereitungen für 2018 haben begonnen. Nähere Informationen und ein vorläufiges Programm sind unter www.apisticus-tag.de einzusehen.

Vortragsveranstaltung Pflanzenschutzmittel und die Situation der Bestäuber

04. Oktober 2017 in Wetzlar

Das Vortragsprogramm können Sie auf S. 5/6 nachlesen.

Spendenaufruf



Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

Fachzentrum Bienen und Imkerei

Kreissparkasse Mayen BLZ: 576 500 10 Konto Nr.: 98029465

IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65 - SWIFT-BIC: MALADE51MYN

Kennwort: Infobrief

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an:

Spenden an [Apis e.V. Verein zur Förderung der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer NRW](#)



Übersicht über neue Faulbrutmeldungen

<http://tsis.fli.bund.de>

Blühphasenmonitoring

<http://bienenkunde.rlp.de/>

Varroawetter

www.varroawetter.de

29. Mayener Vortragsreihe

Kontakte Wissenschaft und Praxis



Samstag, 30. September 2017 - 9.30 Uhr

Bürgerhaus Kottenheim bei Mayen

- Anerkannt als Fortbildungsveranstaltung für BSV in Nordrhein-Westfalen –

Tobias Billich

Imkerei-im-Liesertal, anerkannter AGT-Prüfbetrieb, Wittlich

Varroatoleranzzucht und Varroabehandlung nach Schadschwellen

Lea Kretschmer

Universität Hohenheim

Propolis: Bernstein der Bienen

Oft ist es für den Imker eine Last, die klebrige Masse von den Beuten zu entfernen. Dennoch ist die Propolis mit Ihren vielen Inhaltsstoffen ein Produkt das für jedes Bienenvolk und dessen Gesundheit von großer Bedeutung ist. Wie und warum die Bienen sammeln und wie der Imker die Masse weiterverarbeiten kann werden Sie im Vortrag erfahren.

...

Dr. Stefan Härtel

Universität Würzburg

"Neues von der Bienenuhr:

Honigbienen wissen nicht nur wie spät es ist - sie können auch messen wie die Zeit ver- geht"

"Die räumliche und zeitliche Variation in der Verfügbarkeit von Nahrungsquellen ist eine große Herausforderung für Bienen. Zur Orientierung und um unnötige Wege und Gefahren zu vermeiden können Sammlerinnen lernen Ort und Tageszeit an denen eine spezifische Nahrungsquelle erreichbar ist miteinander zu verknüpfen. Im Vortrag wird gezeigt, dass Bienen unabhängig von der Tageszeit, Futterquellen mit flexibler aber vorhersehbarer Verfügbarkeit auch anhand der Messung von Zeitintervallen finden und effektiv ausbeuten können. Die Wahrnehmung und Erinnerung an zwischen Ereignissen liegende Zeitabschnitte ermöglicht es den Bienen ein hocheffizientes Sammelverhalten unter tagesvariablen oder sich schnell verändernden Umweltbedingungen zu bewahren. Die Fähigkeit sich während der Futtersuche über Zeitintervalle in Raum und Zeit zu orientieren ist bisher nur von Wirbeltieren bekannt."

Gerald Wolters

Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen

Praxis der Aufzucht und Inselbeschickung hochwertiger Königinnen

NN

Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen

2017: Wieder ein Bienenzahljahr wie kein anderes

(Kurzvortrag)

Änderungen vorbehalten – bitte Programm unter www.bienenkunde.rlp.de beachten.

Veranstalter:

DLR Westerwald/Osteifel - Fachzentrum Bienen und Imkerei – Mayen und dessen Förderverein Apicultur e.V.

Der Eintrittspreis einschließlich Mittagessen beträgt bei einer Kartenbestellung bis 20. September 27,00 €. Nach Einzahlung dieses Betrages auf das Konto IBAN: DE36576500100000018333 BIC: MALADE51MYN werden die Karten zugesandt. Als Verwendungszweck bitte "Vortragsreihe 2017" und **vollständige Postanschrift** angeben. Eine rechtzeitige Bestellung wird empfohlen.

DLR Fachzentrum Bienen und Imkerei, Im Bannen 38, Postfach 1631, 56706 Mayen
Telefon 02651-9605-0; Telefax 0671-92896-101; e-Mail: poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de



Pflanzenschutzmittel und die Situation der Bestäuber

04. Oktober 2017
Wetzlar

-
- 9.00 Uhr **Eintreffen und Anmeldung**
- 9.30 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**
Dr. Christian Hey, Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Wiesbaden (HMUKLV)
- I. Ausgangslage:**
- 9.45 Uhr **Situation der Honigbiene in Hessen - Probleme und Lösungen**
Dr. Ralph Büchler, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Bieneninstitut Kirchhain
- II. Pflanzenschutzmitteleinsatz und Lösungsansätze:**
- 10.10 Uhr **Betrachtungen zur Pflanzenschutzmittelzulassung**
Dr. Carsten Brühl, Institut für Umweltwissenschaften, Universität Koblenz-Landau, Landau
- 10.35 Uhr **Vorschläge des Bieneninstituts Kirchhain zur Optimierung der Zulassungsverfahren zum Schutz der Bestäuber**
Dr. Annely Brandt, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Bieneninstitut Kirchhain
- 11.00 Uhr **Handlungsbedarf aus Sicht des Pestizid Aktions-Netzwerks (PAN)**
Dr. Gesine Schütte, Universität Hamburg, Netzwerk PAN
- 11.25 Uhr **Diskussion**
Moderation: Detlef Szymanski, HMULKV, Wiesbaden
- 12.00 Uhr **Mittagspause**
- 13.00 Uhr **Pflanzenschutz - Bienenschutz - Neonikotinoide**
Dr. Jens Pistorius, Julius-Kühn-Institut, Braunschweig
- III. Handlungsmöglichkeiten des Landes Hessen:**
- 13.25 Uhr **Maßnahmen des HMUKLV zur Verbesserung der Situation der Bestäuber**
Dr. Beatrix Tappeser, Staatssekretärin im HMUKLV, Wiesbaden
- 13.45 Uhr **Beratung im Landesbetrieb Landwirtschaft zur Verbesserung der Situation der Bestäuber**
*Elke Schelle, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Fulda
Martina Behrens, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kassel*
- 14.20 Uhr **Pflanzenschutzmitteleinsatz in Hessen - praktische Maßnahmen**
Dr. Dominik Dicke, Pflanzenschutzdienst Hessen, Regierungspräsidium Gießen
- 14.55 Uhr **Erwartungen an die Bundesländer aus Sicht eines Umweltverbandes**
Silvia Bender, BUND, Bundesgeschäftsstelle, Berlin
- 15.20 Uhr **Diskussion**
Moderation: Dr. Christian Hey, HMULKV, Wiesbaden
- 16.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

alle Zeitangaben inkl. Diskussion

- Ort:** Naturschutz-Akademie Hessen, Seminargebäude, Friedenstr. 30, 35578 Wetzlar
Eine Anfahrtsbeschreibung finden Sie unter www.na-hessen.de → Veranstaltungen → Anfahrt
- Leitung:** Dr. Christian Hey, Detlef Szymanski (beide HMUKLV)
- Zielgruppen:** Naturschutzverbände, Fachverwaltungen für Naturschutz, Landwirtschaft und Gartenbau, Land- und Forstwirte, Gärtner, Imker, Vertreter/-innen aus Politik und Wissenschaft, interessierte Öffentlichkeit.
- Teilnahmebeitrag:** Entfällt.
 Getränke und ggf. Mittagessen bezahlen Sie bitte vor Ort.
- Anmeldung/Information:** **Schriftlich bis zum 27.09.2017 an:**
 Naturschutz-Akademie Hessen, Friedenstraße 26, 35578 Wetzlar
 Tel.: 06441 / 92480-0, Fax: 92480-48
E-Mail: anmeldung@na-hessen.de, Stichwort: **N179-2017 Bestäuber**
- Bei Anmeldung per E-Mail übersenden Sie bitte *alle* erforderlichen Daten, die auf dem Anmeldeabschnitt abgefragt und aus organisatorischen Gründen benötigt werden (genaue Adresse, Angaben zum Essen etc.)
- Hinweis:** Es besteht die Möglichkeit, bei der benachbarten Lebenshilfe Wetzlar-Weilburg Mittag zu essen (Essensauswahl s. Anmeldeabschnitt, Bezahlung vor Ort). Falls Sie dort essen möchten, notieren Sie dies bitte auf dem Anmeldeabschnitt. Die Essens-Anmeldung ist verbindlich!

Anmeldung	<i>Bestäuber</i>	<i>04.10.17</i>	<i>Wetzlar</i>	N179-2017
Bitte ankreuzen:		Adresse privat <input type="checkbox"/>	dienstlich <input type="checkbox"/>	(bitte ankreuzen)
Ich bestelle verbindlich ein Mittagessen (Barzahlung vor Ort):				
<input type="checkbox"/> Herbstliche regionale Gemüsesuppe (vegetarisch): (4,- €)	Name			
<input type="checkbox"/> Einlage zur Suppe	Vorname			
(keine Angabe = kein Mittagessen gewünscht)	Institution			
Naturschutz-Akademie Hessen	Straße, Nr.			
Friedenstraße 26	PLZ / Ort			
35578 Wetzlar	Telefon	Fax		
Fax: 06441 / 92480-48	E-Mail			
		Datum/Unterschrift		