



Basiswissen für Imker

Als Lebensmittelproduzenten müssen Imker zahlreiche Gesetze und Verordnungen einhalten, um Honig in bester Qualität anzubieten / Honiglehrgang als Voraussetzung für den „Fachkundenachweis Honig“

Imker sind am liebsten draußen bei ihren Bienen oder verarbeiteten Honig und andere Bienenprodukte. Doch ohne Theorie und Fachwissen geht es auch in der Imkerei nicht. Deshalb trafen sich kürzlich 30 Interessierte zum Honiglehrgang des Landesverbandes Westfälisch-Lippischer Imker beim Kreisimkerverein Recklinghausen. Dazu angemeldet hatten sich vor allem Neulinge, die vor ein bis zwei Jahren in die Imkerei eingestiegen sind und im Schnitt weniger als zehn Völker halten. Die Teilnahme am Honiglehrgang ist Voraussetzung für den „Fachkundenachweis Honig“, der wiederum notwendig ist, wenn der Honig im Glas des Deutschen Imker Bundes (D.I.B.) mit dem entsprechenden Warenzeichen ver-

marktet werden soll. „Wir als Imker sind dafür verantwortlich, dass wir ein einwandfreies Lebensmittel produzieren“, betonte Alfons Pohlmann vom Landesverband zu Beginn der zweitägigen Veranstaltung. Der langjährige Prüfer bei der Honigbewertung des D.I.B. und Vorsitzender des Vereins zur Förderung der Bienenkunde an der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (APIS) verfügt über 35 Jahre Erfahrung als Imker.

Imker in der Verantwortung

Im Honiglehrgang vermittelte Pohlmann Grundkenntnisse über die Entstehung und Zusammensetzung von Honigrohstoffen, angefangen bei der Blüte über die Verarbeitung des Nektars durch die

Biene bis hin zum Einfluss der Imker auf den Honig. Imker sind verantwortlich für die Inhaltsstoffe ihres Honigs. Dies beginnt mit dem Eintrag von Pollen und Nektar in den Bienenstock. Daher riet der Referent zu einer guten Zusammenarbeit mit Landwirten, um Behandlungszeiten mit Pflanzenschutzmitteln mit dem Bienenflug abzustimmen. Selbstverständlich dürfen durch die Arbeit des Imkers selbst ebenfalls keine Rückstände in den Honig gelangen. Dies kann zum Beispiel durch unsachgemäßen Einsatz von organischen Säuren zur Bekämpfung der Varroamilben geschehen. Besondere Bedeutung haben die Hygieneanforderungen, die greifen, sobald der Imker die Honigwabe aus der Beute nimmt. In dem Zusammenhang nannte Pohlmann die Lebensmittelhygiene- sowie die Honigverordnung. So müssen zum Beispiel Schleuder- und Lagerräume, Werkzeuge und Kleidung des Imkers für die Honigverarbeitung geeignet und sauber sein. Noch kommt es selten vor, doch Ordnungs- und Veterinärämter sowie der D.I.B. kontrollieren Imker und ziehen Honigproben. Auch das Eichamt und das Finanzamt können sich mit Imkern beschäftigen. „Daher ist eine Dokumentation Ihrer Tätigkeiten wichtig. Schreiben Sie in wenigen Stichpunkten auf, wie Sie Ihren Schleuderraum vorbereiten. Sammeln Sie Kassenbelege über den Einkauf



Foto: Sommer

Steht für beste Qualität: Honigglas des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) mit Gewährverschluss

von Varroabehandlungsmitteln und überprüfen Sie Ihre Waage“, empfahl der Fachmann. Er riet auch, aus versicherungsrechtlichen Gründen in einen Imkerverein einzutreten und Fortbildungsmöglichkeiten zu nutzen. „Gesetze und Verordnungen verändern sich kontinuierlich, als Imker haben Sie eine Holpflicht!“, betonte der Referent. Schon aus eigenem Interesse sollten Imker freiwillig die Qualität ihres Honigs von Zeit zu Zeit, etwa alle drei bis fünf Jahre, überprüfen lassen. Dazu ist der Honig in den entsprechenden Bieneninstituten oder bei der Honigbewertung des Landesverbandes einzureichen.

Vorschriften positiv sehen

Laut Pohlmann neigen manche Imker dazu, es mit den Vorschriften nicht so eng zu sehen, weil sie ja nur Hobbyimker seien. Sein Appell: „Arbeiten Sie an Ihrer eigenen Einstellung. Wenn ich die Regeln als sinnvollen Schutz für meine Verbraucher ansehe, kann ich sie leichter einhalten, als wenn ich von Anfang an eine Antipathie pflege.“ Gerburgis Sommer

Neutralglas oder D.I.B.-Glas?

Ob Imker ihren Honig in einem neutralen Glas oder im Imker-Honigglas des D.I.B. abfüllen, bleibt ihnen selbst überlassen. Nach Meinung von Alfons Pohlmann lässt sich auch Honig im Neutralglas mit eigenem Label gut vermarkten. Allerdings muss der Imker dann die gesamte Vermarktungsarbeit selbst leisten und profitiert nicht von den Werbemitteln des Imkerbundes. Das Imker-Honigglas ist den Verbrau-

chern bekannt und steht für Qualität, denn die Anforderungen an die Qualität des Honigs sind höher, als es die Honigverordnung fordert. Übrigens: Kombinationen von Imker-Honigglas mit selbst gestaltetem Etikett oder Gewährverschluss mit Neutralglas sind nicht zulässig. Nur die Einheit aus Imker-Honigglas mit Gewährverschluss darf als „Echter deutscher Honig“ in Verkehr gebracht werden.

Gerburgis Sommer

Einzigartiger Naturstein

Gestaltungselement für Individualisten

Natur pur für die anspruchsvolle Gestaltung von Lebensräumen – drinnen wie draußen. Lassen Sie sich von Fachleuten beraten und erleben Sie die unübertroffene Vielfalt unseres Naturstein-Sortiments auf über 70.000 m² Lager- und Ausstellungsfläche.

NGR Natursteingesellschaft mbH · Kanalstr. 52-62, 48432 Rheine, Tel. 0 59 71/9 61 66-0 · www.steine-aus-rheine.de