

Regionaler Honiggenuss trotz Corona-Einschränkungen möglich

Wachtberg-Villip, 18.11.2020: Von der Corona-Pandemie ist in Deutschland aktuell ein Großteil des öffentlichen Lebens betroffen. So wird auch die Vorfreude auf Weihnachten für viele Menschen in diesem Jahr getrübt. Denn Adventsveranstaltungen und Märkte, die uns auf die Festtage einstimmen, wurden bereits überwiegend abgesagt. Umso wichtiger ist es, sich im privaten Umfeld zu Hause Wohlfühl-Atmosphäre zu schaffen, zum Beispiel indem etwas Leckeres gekocht wird, Plätzchen gebacken oder Weihnachtsgeschenke für die Lieben selbst hergestellt werden. Nicht selten hat sich dabei die Verwendung von Honig bewährt.



Während unsere Bienenvölker derzeit mit ihrem Honigvorrat im Stock Wärme erzeugen und spätestens ab Januar wieder ihre Brut versorgen, genießen viele von uns besonders jetzt in der dunklen, kalten Jahreszeit gerne guten Honig im Tee, in den Lebkuchen oder anderen Gerichten. Aber auch in Cremes, Gesichtsmasken oder Peelings ist das Elixier der Bienen wegen seiner feuchtigkeitwahrenden und reinigenden Wirkung äußerst beliebt. Und als altes Hausmittel bei Erkältungsbeschwerden hilft Honig in warmer Milch. Insulinpflichtige Diabetiker sollten Honig nur in geringen Mengen – und in Absprache mit ihrem Arzt oder Ernährungsberater – genießen. Die besondere Süßkraft, die stärker als die von Haushaltszucker ist, kommt dem entgegen.

Foto: Honig nie in heiße, sondern trinkwarme Getränke geben, da sonst seine wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden.

© Imkerei Ferdinand Keidel

Aber Honig ist nicht nur ein leckeres und vielseitig anwendbares Naturprodukt und Hausmittel, sondern wenn er aus der Region kommt, noch überaus ökologisch wertvoll. Denn die Bienenvölker sorgen mit ihrer Bestäubungsleistung für den Erhalt der Artenvielfalt in unserer Natur und tragen damit zum ökologischen Gleichgewicht bei. Außerdem ist deutscher Honig dank der regionalen, heimischen Produktion nahezu CO₂-neutral, denn er benötigt keine langen Transportwege, bevor er verwendet wird.

Trotz des Ausfalls der Weihnachtsmärkte, auf denen Bienenprodukte traditionell zum festen Sortiment gehören, muss man auf das regional erzeugte Lebensmittel nicht verzichten. Fast in jeder Stadt/jedem Dorf findet man eine Imkerei, von denen die meisten ihre Honige selbst vermarkten. Ob Freizeit- oder Berufsimker, für alle in Deutschland tätigen 150.000 Imker*innen, verteilt von den Alpen bis zur Ostsee, ist die Betreuung der Bienen eine Passion, der sie mit viel Fürsorge und Hingabe nachgehen. Genauso viel Sorgfalt lassen sie bei der Bearbeitung und Abfüllung des flüssigen Goldes walten. Jährlich werden so zwischen 15.000 und 20.000 Tonnen Honig, dem nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden darf, in Deutschland geerntet. Diese Menge wird größtenteils direkt in der Imkerei angeboten, auf dem Wochenmarkt oder in Fachgeschäf-

ten. Aber auch ausgewählte Supermärkte haben längst den Verbrauchertrend erkannt und nehmen Honige vom regionalen Imker in ihr Sortiment auf.

Kauft man nicht beim Imker selbst ein, so sollte man sich die Zeit nehmen, das Kleingedruckte auf der Verpackung zu lesen. Denn drei Viertel aller Honige werden importiert, was meist an der Aufschrift „Mischung aus EU- und Nicht-EU-Ländern“ erkennbar ist. Der Großteil der so deklarierten Honige stammt aus Süd- und Mittelamerika, Osteuropa und auch China. Auch die Adresse des Abfüllers gibt nicht immer zwingend darüber Auskunft, woher der Honig im Glas kommt. Sicher geht man, wenn man zur Marke „Echter Deutscher Honig“ greift, die nur von Mitgliedern des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) verwendet werden darf und eigene, höhere als die gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards erfüllt. Wussten Sie schon: Steht Bio-Honig auf dem Glas, so hat dies zunächst nichts mit der Qualität und der Herkunft des Honigs zu tun, sondern mit der Erfüllung bestimmter Ökorichtlinien des jeweiligen Landes bei der Haltung von Bienenvölkern.

In diesem Jahr war die Ernte in Deutschland wie schon in den letzten Jahren durchschnittlich und von Region zu Region sehr unterschiedlich. Einige Sorten werden wegen der Wetterverläufe kaum oder gar nicht in den Verkaufsregalen zu finden sein. Aber die Sortenvielfalt in Deutschland ist groß und so wird jeder Honigliebhaber etwas Passendes finden, um seinen Vorrat aufzufüllen oder Freunde und Verwandte mit regionalem Honig zu beschenken.

D.I.B.-Präsident Torsten Ellmann appelliert: „Mit dem Kauf von deutschem Honig beim Imker folgen Sie als Verbraucher nicht nur dem allgemeinen Trend nach Regionalität und tun etwas Gutes für sich, sondern gleichzeitig etwas ganz Wichtiges für unsere heimische Umwelt. Machen Sie sich bitte beim Kauf immer bewusst: Schon für ein 500-Gramm-Glas Honig bestäuben Honigbienen 75 Millionen Blüten und leisten damit einen ganz wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Arten- und Pflanzenvielfalt in unserer Natur.“ Und noch eins ist Ellmann wichtig: „Zahlen Sie einen fairen Preis für dieses einzigartige Naturprodukt.“

Weitere Informationen zu Honig, Imkerei und leckere Rezeptideen finden Sie unter www.deutscherimkerbund.de.

Den D.I.B. gibt es seit 1907. Ihm gehören rund 130.000 Imker*innen an, deren Hauptaufgaben die Zucht und Pflege der Honigbienen sind. Sie betreuen ca. 850.000 Bienenvölker, denn diese sind heute ohne den Menschen nicht mehr überlebensfähig. Darum freuen sich die bundesweit rund 2.500 Imkerortsvereine auch über die seit 2007 anhaltende positive Mitgliederentwicklung.

Pressekontakt: Petra Friedrich, presse@imkerbund.de, Tel. 0228/932 92 18 o.0163/27 32 547