

Ein Produkt aus der Natur



Foto: Estel Heitz/Pixabay

Von Daniela Krause

► Auf der Achimer Obstwiese lockt die wärmende Frühlingssonne die Bienen aus ihren Stöcken. Emsig steuern einige Sammlerinnen, beladen mit Pollen oder Nektar, das Flugloch an. Acht von insgesamt 30 Bienenvölkern verrichten hier für Hobbyimker Eckhard Jäger täglich ihre Fleißarbeit. „Derzeit fliegen die Bienen Frühblüher, Weiden und die ersten blühenden Obstgehölze an“, erklärt der Vorsitzende des Achimer Imkervereins. Ende Mai/Anfang Juni, je nach Witterung, wird er den ersten Honig des Jahres, die Frühtracht, ernten können. Die zweite Ernte, die Sommertracht, erfolgt etwa ab der zweiten Juliwoche.

„Zwischen 15.000 und 20.000 Bienen leben in einem Staat, im Sommer können es zwischen 50.000 und 80.000 Bienen sein“, erklärt Eckhard Jäger, der sich seit rund 20 Jahren mit Leidenschaft der Imkerei widmet. Bis das Naturprodukt in die Gläser fließen kann, ist es jedoch ein weiter Weg. Man sagt:

Um die Stoffe für ein Glas Honig zu sammeln, muss eine Biene eine Strecke zurücklegen, die bis zu dreimal um die Erde reicht. Quasi nebenbei bestäubt das eifrige Insekt die Blüten. Eine Arbeit, die die Honigbiene so wertvoll für unser Ökosystem macht: Laut Deutschem Imkerbund hängen rund 85 Prozent der landwirtschaftlichen Erträge im Pflanzen- und Obstanbau von der Bestäubung der Honigbienen ab. Obwohl es auf dem Land dem Hobbyimker zufolge immer weniger unangetastete blühende Flächen für die Bienen gibt, finden die Völker von Eckhard Jäger noch genügend Nahrung. „Mit der Ernte im vergangenen Jahr konnten wir trotz der langen Trockenperiode zufrieden sein“, so Jäger. Der Honig hatte eine gute Qualität.

„Bienen sind blütenstet. Das heißt, sie fliegen eine Nahrungsquelle – Tracht genannt – so lange an, bis sie abgeerntet ist“, erläutert Jäger. Liegt der Anteil einer Tracht im Honig bei 60 bis 80 Prozent, ist der Honig per Definition „sortenrein“. Die

Biene wird durch Farbe, Duft und Form der Blüte angelockt und kriecht zum Teil tief in sie hinein, um mit ihrem Rüssel den süßen Nektar aufzusaugen. In der Honigblase, einer Art Vorratsmagen, transportiert sie den Nektar zum Stock und übergibt ihn an die nächste Arbeiterbiene. Die Bienen entziehen dem Nektar das Wasser, setzen ihm Enzyme für die antibakterielle Wirkung hinzu und dicken ihn an. Als Endprodukt entsteht der Honig, der in den Waben gelagert wird. „Der Honig ist reif für die Ernte, wenn die Waben von den Baubienen mit einer dünnen Wachsschicht verdeckelt worden sind“, erläutert Jäger.

Die Hauptarbeit des Imkers

Dann beginnt die Hauptarbeit des Imkers: Die Deckel werden vorsichtig entfernt und der Honig aus den Waben geschleudert. Durch das Sieben des Honigs stellt Eckhard Jäger sicher, dass auch kleinste Wachsteilchen und andere Fremdkörper aus dem Honig gefiltert werden.

Danach darf der Honig bis zu zwei Tage lang ruhen, bis die Schwebstoffe nach oben gekommen sind, die dann abgeschöpft werden.

Der hitzeempfindliche Honig wird dann schließlich

Echter deutscher Imkerhonig muss eine Vielzahl von Kriterien erfüllen, die in der Honigverordnung für jede Sorte genau festgelegt sind. Darüber hinaus muss er tief und naturbelassen sein,



Eckhard Jäger überprüft einen seiner Bienenstöcke auf der Achimer Obstwiese.

Foto: Daniela Krause

„geimpft“: „Dabei gebe ich eine geringe Menge eines perfekt gerührten Honigs der gleichen Tracht hinzu, damit durch das Rühren eine gleichmäßig cremige Masse entsteht. „Zuletzt kann ich den Honig in Gläser abfüllen und diese beschriften.“ Dann kommt der Honig, der zum großen Teil aus Fruchtzucker, Traubenzucker und Wasser besteht, in den örtlichen Handel.

Regelmäßig lässt sich Eckhard Jäger durch Laborkontrollen die Reinheit seiner Honigsorten bescheinigen. So kann zweifelsfrei anhand des Pollenanteils festgestellt werden, ob es sich zum Beispiel um einen reinen Lindenhonig handelt.

typisch im Geruch und Geschmack sowie verbrauchsgerecht in der Konsistenz, also entweder feinkristallin oder flüssig. „Flüssiger Honig, zum Beispiel der malzig bis würzig schmeckende Wald- oder Tannenhonig, ist eine Besonderheit, weil die Biene dafür die Ausscheidungen von Läusen, den Honigtau, verarbeitet“, erklärt Jäger.

Beim Kauf von Honig rät Eckhard Jäger dazu, genau auf das Etikett und bestenfalls auf kurze Transportwege des Naturproduktes zu achten. „Wer regionalen Imkerhonig den Mischungen von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern vorzieht, trägt aktiv zum Um- ▶



WEDBER

FUSSBÖDEN

Individuelle Beratung zu Ihrem Fußboden:

- Parkett
- Dielen
- Vinyl / Designbeläge
- Sonderanfertigungen
- Wir restaurieren Holzfußböden und -treppen.
- Dabei legen wir Wert auf Nachhaltigkeit und Ihre Gesundheit.

Inh. Horst Wedber e.K.
Parkettlegermeister

Melloh 2 • 27232 Sulingen*
 Tel. 0 42 71 – 9 53 05 86

info@wedber.de
 www.wedber.de

*Beratung nach Terminabsprache

weltschutz bei“, betont er. Zum einen sei der heimische Honig nicht weit gereist. Zum anderen werde nur auf diesem Wege eine regionale Bestäubungsleistung und ein Erhalt der Bienenpopulation vor Ort sichergestellt. Echter deutscher Honig darf ausschließlich in Deutschland produziert werden und muss naturbelassen sein. Das bedeutet, dem Honig darf nichts entzogen, aber auch nichts hinzugefügt werden. Außerdem darf er nicht wärmebehandelt sein.

Eckhard Jäger bedauert, dass die aktuellen Testergebnisse der Stiftung Warentest viele Verbraucher verunsichern. „Das schadet dem guten Ruf.“ So bewerteten die Tester jeden vierten Honig von 36 getesteten Produkten mit der Note mangelhaft. Be-

mängelt wurden unter anderem untypischer Geschmack, Etikettenschwindel und schädliche Inhaltsstoffe wie Glyphosat. Allerdings habe es sich nach Angaben der Landesanstalt für Bienenkunde der Uni Hohenheim bei den getesteten Honigen um Supermarkthonige und zum Großteil keine einheimischen Produkte gehandelt. Richtige Imkerhonige seien nicht dabei gewesen.

Für einen gefahrlosen Honiggenuss sollten Verbraucher folgendes beachten: „Weil Honig ein nicht sterilisiertes Naturprodukt ist, dürfen Kleinkinder unter einem Jahr ihn nicht zu sich nehmen“, warnt Eckhard Jäger. „Auch Diabetiker müssen vorsichtig sein.“ Für seinen Honig garantiert der Hobbyimker eine gleichbleibende Qua-

lität für die Dauer von zwei Jahren. Dafür muss der Honig allerdings fachgerecht gelagert werden: kühl, trocken und dunkel.

„Die im Raum Achim geernteten Honige variieren jedes Jahr in Geschmack und Konsistenz – je nach Wetter und Trachtlage“, erklärt Jäger. „Der Imker hat nur begrenzt Einfluss auf die Zusammensetzung der Blüten, die seine Bienen anfliegen, und unser Honig wird nicht zu einem Einheitsbrei vermischt. Die Vielfalt im Geschmack macht dieses Lebensmittel so besonders – vergleichbar mit einem guten Wein.“

Weitere Informationen zum Imkerverein, aktuellen Imkergrundkursen und Tipps für einen bienenfreundlichen Garten gibt es im Netz unter www.imkerverein-achim.de.

Parkett ist umweltfreundlich

Nachhaltiger Bodenbelag

Holz ist der wichtigste nachwachsende Bau- und Werkstoff, der in den Wäldern von der Natur produziert wird. In Deutschland werden mehr als zwei Drittel des insgesamt genutzten Holzes in den Bereichen Bauen und Wohnen verwendet. Zugleich legen Verbraucher gerade dort besonders großen Wert auf Nachhaltigkeit und hohe ökologische Qualität der Produkte. Beim Bodenbelag ist Echtholz die beste Wahl für umweltbewusste Bauherren.

Ökobilanzen verschiedener Bodenbeläge weisen bei Parkett nur sehr geringe Umweltauswirkungen nach. Entscheidend zu diesen guten Werten trägt die lange Nutzungsdauer des Parketts bei. Von der Ernte des Rohstoffes Holz im Wald über den gesamten Transportweg und die Produktion bis hin zum fertigen Produkt und der anschließenden Renovierung oder gar Recyclingfähigkeit hält Parkett, was es verspricht: Es ist der nachhaltigste und umweltfreundlichste Bodenbelag. Die Doppelfunktion von Holz als Rohstoff und Energieträger erlaubt eine fast vollständige Ressourcennutzung. Über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg wird bei der Herstellung von Parkett aus Echtholz weniger Ener-



Fußböden aus Echtholz haben eine gute Ökobilanz.

Foto: prometeus/PantherMedia

gie aufgewendet als für andere Bodenbeläge. Durch die thermische Verwertung am Ende der Nutzung werden bis zu zwei Drittel der insgesamt im Lebenslauf benötigten Primärenergie wieder bereitgestellt.

Zertifizierung von Parkett

Nahezu das gesamte europäische Holz, das zu Parkett verarbeitet wird, stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Dokumentiert wird dies durch die beiden wichtigsten Zertifizierungssysteme FSC und PEFC. FSC (Forest Stewardship Council) ist in mehr als 80 Ländern mit nationalen Arbeitsgruppen vertreten. Für das FSC-Label wurden zehn Prinzipien und 56 Indikatoren entwickelt, auf denen die weltweit gültigen FSC-Standards zur Waldbewirt-

schaftung basieren. Wälder, die nach diesen Standards bewirtschaftet werden, können sich mit der FSC Zertifizierung auszeichnen lassen.

PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes) ist in Deutschland die größte unabhängige Institution für die Sicherung nachhaltiger Waldbewirtschaftung. In Deutschland sind 7,3 Millionen Hektar Wald PEFC-zertifiziert. Das entspricht rund zwei Dritteln der deutschen Wälder.

Das „Real Wood“-Zeichen wird von der Föderation der europäischen Parkettindustrie (FEP) vergeben und besagt, dass die Nutzsicht eines Fußbodens aus echtem Holz besteht. So wird der Verbraucher vor der Verwechslungsgefahr geschützt, die von Holzimitaten ausgeht. ■ vdp

ALECO
alles ökologisch...

BioSupermärkte

Jetzt 8x in BREMEN
und auch 1x in Ihrer Nähe:

mit Café*

Neu im Viertel

Auf den Häfen 106

Mo-Sa 8-20 Uhr

Eröffnung am 28. März!
Feiern Sie mit:
Viele Angebote in den
Bremer Märkten ...

- 28215 mit Café Admiralstraße 14
- 28203 mit Café Auf den Häfen 106
- 28359 mit Café Gerold-Janssen-Str. 4
- 28199 mit Café Kirchweg 204
- 28359 mit Café Max-von-Laue-Str. 8
- 28355 mit Café Rockwinkeler Heerstraße 172
- 28213 mit Café Wätjenstraße 146

Die Angebote sind gültig
vom 28.03. bis 09.04.2019

Infos: alecobio.de

excite-bremen.de



Die App für Ihre Zeitung
E-Paper lesen an iPad und Tablet

Jetzt im Apple App Store und im Google Play Store:
Mediengruppe Kreiszeitung E-Paper

www.kreiszeitung.de



Mediengruppe
Kreiszeitung