



Günter Friedmann

Imkermeister

Demeter-Imkerei

Haus Nr. 37

89555 Steinheim-Küpfendorf

Tel./Fax 07329 1495

Imkerei-Friedmann@t-online.de

www.demeter-imkerei-friedmann.de

Förderpreis ökologischer Landbau
des Bundesministeriums für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft

Küpfendorf, 09.02.2025

Sie steigen auf, die Schmetterlinge des Planeten,
wie Farbenstaub vom warmen Körper der Erde,
Zinnober, Ocker, Gold und Phosphorgelb,
ein Schwarm von chemischen Grundstoff emporgehoben
Dieses Flügelflimmern- ist es nur eine Schar
Von Lichtteilchen in einem Gesicht der Einbildung?
.....Nein. Es ist der Engel des Lichts
Inger Christensen: Das Schmetterlingstal

Werte Freunde unserer Imkerei und natürlich unseres Honigs,

dieses Gedicht berührt, mich sehr. Beschreibt es doch vieles, von dem, was wir auch mit den Honigbienen erleben dürfen. Als Imker sowieso, wenn wir unsere Bienen beobachten und ihnen in der imkerlichen Arbeit unmittelbar begegnen. Aber auch als Liebhaber des Honigs: In all seinen verschiedenen Geschmacksnuancen und Farbvarianten basiert er auf der Kraft des Sonnenlichtes, das sich mit Hilfe der Pflanze in einem süßen Saft verwandelt. Dort, in der Blüte, holt ihn die Biene und veredelt diesen Süßen Saft noch einmal zu dem, was wir als Honig schätzen und lieben. Früher wurde die Honigbiene gemäß der zoologischen Taxonomie *Apis Mellifica* benannt- die honigmachende Biene. Heute hat sich die Wissenschaft auf die Bezeichnung *Apis Mellifera*, die Honig tragende Biene, verständigt. Ich finde, die erstere Bezeichnung traf den tatsächlichen Sachverhalt besser und genauer. Nun denn, Hauptsache, unser Honig schmeckt Ihnen nach wie vor.

Sie alle werden ja die Aufregung und die Diskussion um den Honig im letzten Halbjahr mitbekommen haben. Alle Medien hatten darüber berichtet. Untersuchungen eines litauischen Labors, in Auftrag gegeben vom deutschen Berufsimkerbund, kamen zu dem Ergebnis, dass weit mehr als die Hälfte des Honigproben die in den Supermärkten gekauft worden waren, kein echter Honig war. Genetische Analysen aller in den verschiedenen Honigproben gefundenen Substanzen zeigten, dass diese „Honige“ vor allem aus verschiedenen künstlich hergestellten Zuckern bestanden. Wir Imker hatten ja schon lange die Vermutung, dass ein Großteil des am Weltmarkt gehandelten Honigs gefälscht ist. Nun kam die Bestätigung durch ein Labor, das in der Forensik schon lange etablierte Methoden der genetischen Analyse auch auf Honig angewendet hat. Auch wenn diese Methodik noch weiter verbessert werden muss, ist das Ergebnis doch erschreckend. Honig, der aus Zucker hergestellt wird, bringt sogar dann, wenn der Honigpreis niedrig ist, eine immense Gewinnspanne von einigen Hundert Prozent. Denn die Zuckersubstanzen kosten nur Centbeträge. Das begünstigt eine hohe kriminelle Energie. Auch für die Discounter und die Supermärkte lohnt sich das, weil dieser Honig billig eingekauft wird, und relativ dazu, teuer verkauft werden kann. Die Kunden denken ja, das sei echter Honig. Zudem sind die Honigregale mit verschiedenen Sorten gut gefüllt – unterschiedliche „Sorten“ erhöhen die Attraktivität des Einkaufens - obwohl die meisten Produkte doch nur aus Zucker und verschiedenen zugesetzten Geschmackstoffen bestehen. Die Honighändler können heute die vorgefertigten Zuckermischungen entsprechend der gewünschten Sorten, wie Akazie, Waldhonig, etc bei vorwiegend chinesischen Produzenten bestellen. Schnell lässt sich daraus der gewünschte Honig komponieren.

Auch die herkömmlichen Analysemethoden werden dabei mit berücksichtigt. Nämlich in dem Sinne, wie sie am besten ausgetrickst werden können. Aber letztlich ist das Betrug, mit tatsächlich weitreichenden Folgen. Der Begriff „Honig“ ist gesetzlich geschützt und darf kurz gefasst, nur von Pflanzensäften stammen, und von den Honigbienen veredelt werden. Es wäre also eigentlich ein Leichtes, hier genau zu prüfen, zum Beispiel mittels der neuen Methodik und alle gefälschten Honige vom Markt zu nehmen. Die Honigregale wären dann auf einen Schlag sehr ausgedünnt. Allerdings sehe ich wenig politischen Willen und auch harten Gegenwind seitens der Handelslobby und bin sehr skeptisch, dass sich an dieser Situation schnell etwas ändern könnte. Auch unser Agrarminister, nach meiner Ansicht, einer der schlechtesten Agrarminister überhaupt, zeigte hier kein Interesse und Engagement. Den Preis für diese Situation bezahlen die einheimischen Imker- übrigens in ganz Europa. Viele Imkereien geben auf, weil der Honigpreis zu niedrig ist. Ich kann Ihnen gerne ein Beispiel dazu geben: Wir hatten in der Vergangenheit immer wieder Honig auch an Großhändler verkauft. Im Jahr 2024 sank dann der Einkaufspreis für 1kg deutschen Blütenhonig auf ca. 2€/kg! Viele Händler kauften jedoch nicht einmal zu diesem Preis. Das war deprimierend. Wir werden dieses Jahr einen guten Teil unseres Blütenhonigs an unsere Bienen verfüttern. Für diese ist das natürlich das Beste. Aber dauerhaft tragfähig ist diese Lösung allerdings nicht. Ich möchte ja schließlich von meinem Beruf leben können.

Ok, nun habe ich genug gejammt. Mir war es wichtig Ihnen diesen Sachverhalt einmal zu schildern. Prinzipiell macht mir die Imkerei immer noch viel Freude. Die Ökonomie ist wichtig, aber es gibt eben auch noch andere Aspekte, die viel Freude bereiten. Wenn ich zurückschaue, so habe ich es in meinen mittlerweile 46 Jahren als Imker, keinen einzigen Tag bereut, mich für diesen Beruf entschieden zu haben. Würde ich aber jetzt überlegen, in den Imkerberuf einzusteigen, so müsste ich schon ganz genau darüber nachdenken. Wahrscheinlich würde ich mich nicht mehr trauen, diesen Schritt zu gehen. Unser Webshop ist in dieser ökonomisch schwierigen Situation eine große Hilfe. Es macht Freude, die eingehenden Bestellungen zu bearbeiten. Ein Großteil davon kommt von treuen Stammkunden, die unsere Honige lieben. Das zeigt mir, dass wir auch mit unseren Qualitätsansprüchen auf dem richtigen Weg sind. Ich selbst esse ja immer noch ca. 1 Glas Honig in der Woche.

Imkerlich war 2024 ein nicht ganz einfaches Jahr. Es gab eine tolle Frühtracht. Danach entschieden Tobias und ich ganz auf die Waldtracht zu setzen und nicht in die Akazie, Linde oder die Kastanie zu wandern. Der nasse Mai, der eine gute Waldtracht versprach und meine Schulter OP, waren ausschlaggebend für diese Entscheidung. Der Wald honigte dann auch gut. Allerdings gab es den sogenannten Melizitosehonig, auch Zementhonig genannt, der nach wenigen Tagen in den Waben sehr hart wird – schnell auskristallisiert- und dann nicht mehr geschleudert werden kann. Gott sei dank war an unserem Standort im Schwäbischen Wald die Melizitosetracht bald wieder zu Ende und die Tannentracht setzte ein. Allerdings war das lokal eng begrenzt. Da hatten wir sozusagen Glück im Unglück. Insgesamt war die Waldtracht mit enorm viel Arbeit verbunden und eigentlich ist es wie eine Lotterie, einen Standort zu finden, wo der Wald gut honigt. Im Herbst konnten wir dann sehr schöne Völker einwintern und sind schon sehr gespannt auf das bald wieder beginnende Frühjahr. So lernen wir jedes Jahr dazu. Auch das hält den Imker jung und macht diese Arbeit so spannend. Eigentlich ist jedes Bienenjahr anders. Speziell eben. Alles hat 2 Seiten.

So können wir Ihnen dieses Jahr, dank der Melizitose, einen wunderbaren, würzig schmeckenden Wabenhonig aus dem Schwäbischen Wald anbieten. Einfach in die Wabe reinbeißen und genießen. Da dieser Honig fest auskristallisiert ist, läuft nichts daneben und es gibt kein Geklebe. Bitte fragen Sie extra an.

Ich wünsche Ihnen für diese Jahr viele schöne „Schmetterlingserlebnisse“.

Ihnen, meinen treuen Kunden und damit Unterstützern unserer Arbeit gilt wie immer mein Dank.

Aus der Ernte des Sommers 2025 sind noch folgende Sorten verfügbar::

Frühlingsblütenhonig,	10,00 €/500gr
Sommerblütenhonig	10,00 €/500gr
Wald- und Wiesenhonig	10,00 €/500gr
Waldhonig	13,50 €/500gr
Edelkastanienhonig	13,50 €/500gr
Akazienhonig	10,00 €/500gr
Wald-Tannenhonig	16,00 €/500gr
Weißtannenhonig	16,00 €/500gr
Kirschhonig	10,00 €/250gr
Löwenzahnhonig	12,50 €/250gr
Kornblütenhonig	12,50 €/250gr
Bienenelixier	17,50 €/250gr
Propolislösung	12,00 €/20ml

Mit freundlichen Grüßen

Günter Friedmann

Z