

# reines gold



**Ob als Brotaufstrich oder zu Met vergoren - Honig ist gesund und lässt sich vielseitig verwenden. Ganz besonders wertvoll sind Bienenprodukte aus Bioland-Imkerei.**

**N**ein, lacht Helga Pausch, auf die Frage, ob ein VW-Bus reiche, wenn sie und ihr Mann ihre Bienen von Tracht zu Tracht fahren, wie die Imker ihre „Weide“ nennen. „Ein Bienenvolk kann bis zu 100 Kilo wiegen“, erklärt die Bioland-Imkerin, da brauche es schon einen richtigen Laster mitsamt Kran, um die Stöcke zu transportieren und auf- und abzuladen. Die Pauschs gehören zu den sogenannten Wanderimkern, das heißt, sie ziehen mit ihren Bienen umher, um Nektar aus Blüten zu gewinnen, die am Wohnort nicht wachsen.

Seit 20 Jahren hält Helga Pausch nun schon Bienen, seit acht Jahren professionell. Wie man zu diesem Beruf kommt?

„Man kann eine Imkerlehre durchlaufen oder die Imkerei zuerst als ambitioniertes Hobby betreiben und dann die Prüfung ablegen. Die Berufsbezeichnung lautet offiziell ‚Tierwirt, Fachrichtung Bienenhaltung‘.“ Sie selbst ist Imkermeisterin. Für die ökologische Imkerei hat sie sich entschieden, weil sie unter anderem die Behandlung der Bienen und Bienenstöcke mit Medikamenten gestört hat.

## 10.000.000 emsige Mitarbeiter

Pauschs besitzen 200 Völker und unterhalten damit einen mittelgroßen Imkerbetrieb. „In einem Volk leben im Sommer 40.000 bis 50.000 Bienen, im Winter

## Das macht den Unterschied

**Für die besondere Qualität im Honigglas** sorgen die Bioland-Richtlinien. Dazu gehört vor allem ein Chemikalienverbot zur Schädlingsbekämpfung und Beruhigung der Bienen. Gegen die Varroamilbe, den größten Schädling eines Bienenvolkes, behandeln Bioland-Imker die Stöcke nur mit Milch-, Ameisen- und Oxalsäure, die von Natur aus in Lebensmitteln vorkommen. Um ganz sicherzugehen, dass nichts davon in den Honig gelangt, tröpfeln oder verdunsten sie diese organischen Säuren nur in die Stöcke, wenn in absehbarer Zeit keine Ernte ansteht. Außerdem werden folgende Vorgaben beachtet:

- Der Bienenstock besteht aus natürlichem Material und wird mit schadstofffreier Farbe gestrichen.
- Als Winterfutter bekommen die Bienen nur Biozucker oder -honig.
- Die Flügel der Königin werden nicht beschnitten, um sie am Wegfliegen zu hindern.
- Wabenerneuerung nur durch frisches, sauberes Naturbauwachs.
- Zu keinem Moment des Verarbeitungsprozesses wird der Honig über 40 Grad Celsius erhitzt.

QUALITÄT AUS DEM  
**Bioland**

sind es noch 10.000 bis 20.000“, erläutert die Besitzerin. Diese bringen sie beispielsweise in den Pfälzer Wald, um Edelkastanienhonig zu erhalten, oder in den Schwarzwald – dort entsteht der dunkle Tannenhonig aus dem sogenannten Honigtau von Nadelbäumen. Diesen produzieren Läuse, indem sie die Saftbahnen der Bäume anzapfen. Den mineralstoffreichen Rest sammeln dann die Bienen ein.

Etwa 40-mal in einem Umkreis von fünf Kilometern fliegt eine Biene täglich aus. Um ein Glas Honig zu produzieren, braucht es rund 150.000 Flugkilometer – eine Reise von viermal rund um den Äquator. Das entspricht dem Lebenswerk von circa 1.000 Tieren, denn eine Biene wird im Sommer nur vier Wochen alt.

Wohin der Bioland-Imker seine „Mitarbeiterinnen“ bringt, hängt nicht nur von der jahreszeitlichen Blütenfolge ab. Da die Biene bis heute ein Wildtier ist, kann der Imker den Flug der Insekten kaum steuern. So achtet er darauf, dass die Wälder und Kulturlächen im Wesentlichen nur mit Methoden bewirtschaftet werden, die eine geringe Umweltbelastung mit sich bringen. Im Übrigen, so Helga Pausch, seien sowohl das Wachs, mit dem die ▶



ANZEIGE

An advertisement for Upländer Bauernmolkerei. The top left shows a landscape of rolling green hills under a blue sky. In the foreground, there is a collection of dairy products: two large blue cartons of 'VOLL MILCH', several smaller blue and yellow cartons of 'BUTTER MILCH', and various tubs of yogurt and cheese. The Upländer Bauernmolkerei logo is prominently displayed in the center. To the right, a handwritten-style message reads: 'Faire Preise für unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern.' Below this is a circular logo with the text 'BESTES Bio - FAIR FÜR ALLE'. At the bottom, a blue banner contains the company name and address: 'Upländer Bauernmolkerei GmbH · Korbacher Straße 6 34508 Willingen-Usseln · www.bauernmolkerei.de'.

Aus der Praxis

## Wir arbeiten ohne Chemie

**Bioland-Imker können durch ihre Arbeitsweise die Qualität der Bienenprodukte entscheidend beeinflussen.**

Konventionelle Imkereien dürfen beispielsweise klassische Insektizide und Chemikalien gegen Varroamilben und Wachsmotten oder zur Beruhigung der Bienen vor der Wabenentnahme einsetzen. Wir dürfen diese Stoffe nicht verwenden und können dadurch Rückstände von chemisch-synthetischen Medikamenten und Hilfsstoffen im Wachs vermeiden – sie könnten in den Honig übergehen. In Tests lassen sich in etwa der Hälfte der untersuchten Wachs- und in einem Viertel der Honigproben aus konventioneller Imkerei Rückstände nachweisen. Diese liegen zwar im Rahmen der gesetzlich erlaubten Werte, aber bei uns gilt diesbezüglich: Null Toleranz! Auch entfernen wir altes Wachs konsequent und setzen auf das von den Bienen neu gebaute Wachs. Damit vermeiden wir, dass sich eventuelle Umweltschadstoffe in den Waben anreichern. Dadurch bleiben auch die Bienen gesünder. Das alte Wachs wird zu Kerzen verarbeitet.

**Helga Pausch betreibt gemeinsam mit ihrem Mann Albrecht eine Bioland-Imkerei in Bayern.**



## Unentbehrliches Flugobjekt

*Bienen sorgen nicht nur für den Honig im Glas. Die emsigen gelb-schwarzen Insekten sind auch für Umwelt und Landwirtschaft unentbehrlich. Denn die meisten Pflanzen brauchen Bienen zur Bestäubung. Ohne sie würde nicht nur die Ernte geringer ausfallen, auch das gesamte ökologische Gleichgewicht würde empfindlich gestört.*

► Bienen ihre Waben bauen, als auch die Bienen selbst ein sehr effizienter Filter, der eventuelle Rückstände reduziert.

### Von Honig bis Aperitif

Gesammelt und transportiert wird der Nektar in der sogenannten Honigblase der Biene, die ihn hier bereits mit Enzymen und Fermenten anreichert. Im Stock gibt sie den Rohstoff an die Stockbienen weiter, die ihm zunächst Flüssigkeit entziehen, unter anderem, indem sie durch Flügelschlagen Frischluft erzeugen. Fertiger Honig darf per Gesetz höchstens 21 Prozent Wasser enthalten, Bioland-Honig nur 18, Heidehonig etwas mehr. Außerdem geben die Insekten weitere Enzyme zu, die den Reifungsprozess unterstützen. Den reifen Honig schleudert der Imker und siebt ihn, um Wachsreste zu entfernen.

Darüber hinaus darf Honig in Deutschland nicht behandelt werden, weder durch Erhitzen noch durch Zufügen irgendwelcher Substanzen, beispielsweise, um Eindicken zu verhindern, denn naturbelassener Honig wird mit der Zeit fest. Im warmen Wasserbad lässt er sich wieder verflüssigen, allerdings muss die Temperatur immer unter 40 Grad bleiben, sonst gehen die Vitamine und Enzyme verloren. Honig ent-

hält zwar nur geringe Mengen Vitamine, aber zum Teil viele Mineralstoffe sowie ungefähr 180 Begleitstoffe wie Enzyme, Aminosäuren und Aromastoffe, deren Wirkweise immer noch nicht restlos bekannt ist. Sicher ist, dass das Naturprodukt heilende Wirkung besitzt und das Wachstum von Viren und Bakterien hemmen kann.

Ist der Honig dann im Fass, lässt sich noch etwas mehr daraus machen als Brotaufstrich: Honig vergärt zu Met (Honigwein) oder in einem weiteren Schritt zu einem pikanten, süß-sauren Essig. Für Bioland-Met gelten wie für den Honig strenge Auflagen. Honig, Hopfen, Kräuter und Gewürze müssen aus einem Bioland-Betrieb stammen und es darf nur die Hälfte der gesetzlich zulässigen Schwefelmenge eingesetzt werden. Auch das Ehepaar Pausch bietet neben Honig unter anderem Honigwein, Likör, Essig und Kerzen an. Verkauft wird im eigenen Hofladen oder an Bioläden der Umgebung. Was aus dem flüssigen Gold sonst noch werden kann, probieren die beiden gerade aus: Sie arbeiten zurzeit an einem Essig-Aperitif, den auch Autofahrer genießen können, denn er enthält keinen Alkohol.

**text: Hildegard Tischer**

[www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de)