

Rhöner Honig – Ein gesunder Genuss



Die *Rhön*

UNESCO-Biosphärenreservat

Bienen und Imker als Landschaftspfleger

Ihr Fleiß ist sprichwörtlich: Sie pflegen die Brut, ernähren die Königin, putzen, bauen und sammeln unermüdlich. Eine Biene lebt zwischen vier Wochen und einigen Monaten; in dieser Zeit erledigt sie je nach Alter verschiedene Arbeiten vom Bau der Wachswaben über die Bewachung des Stocks bis hin zum Sammeln von Pollen und Nektar. Dabei erbringen die Bienen eine enorme Leistung: Um 100g Honig zu erzeugen sind rund 1 Mio. Blütenbesuche nötig.

Die Bienen arbeiten nicht nur für das eigene Volk, sondern sind auch von großem Nutzen für die Menschen. Nicht etwa nur die Honiggenießer profitieren von ihrer Arbeit, sondern auch die Allgemeinheit. Denn für blühende Wiesen und reiche Ernten sind zum Großteil sie verantwortlich – fast 80% aller blühenden Pflanzen werden von Bienen bestäubt. Damit tragen sie entscheidend zum Erhalt heimischer Nutz- und Wildpflanzen bei und sind ein wichtiges Glied in vielen natürlichen Lebensgemeinschaften. Bienen fliegen bei jedem einzelnen Sammelflug nur eine Blütenart an und sind deshalb zuverlässige Bestäuber. Vor allem Obst- und Beerengehölze, aber auch Ölfrüchte wie Raps oder verschiedene Gemüsearten sind dringend auf die Bestäubung durch Bienen angewiesen. Wer also in einen saftigen Rhöner Apfel beißt oder sich frische Himbeeren schmecken lässt, sollte bedenken, dass er den Genuss der Mithilfe der Bienen und natürlich auch den heimischen Imkern zu verdanken hat.



Rhöner Honig ist einmalig

Wissenschaftliche Untersuchungen über die Pollen- und Nektartracht bei verschiedenen Pflanzenarten haben ergeben, dass die für die Bienen bedeutsame Vegetation in der Rhön besonders vielseitig ist. Diese Vielfalt macht auch den Honig aus der Region in seiner Zusammensetzung zu etwas ganz Besonderem. Auf Rhöner Wiesen wachsen ergiebige und qualitativ hochwertige Trachtpflanzen wie Wiesenknopf, Storchschnabel, Flockenblumen oder Teufelskralle. Auch die Wälder in der Rhön, wo etwa Weiden und Hasel wichtige Pollenquellen sind, tragen zum speziellen Profil und Geschmack des heimischen Honigs bei. **Der Rhöner Honig ist in Deutschland einmalig und unverwechselbar.**

Wirtschaften im Einklang mit dem Lebensraum

Gute Voraussetzungen allein machen noch kein gutes Produkt. Ein entscheidender Aspekt für die Qualität des Honigs ist die Arbeit der Imkerei-Partnerbetriebe, die sich der naturnahen Bienenhaltung verschrieben haben. Als Betriebe der Modellregion Biosphärenreservat Rhön beweisen sie, dass es möglich ist, auch im Einklang mit der Natur erfolgreich zu wirtschaften. Die Rhöner Qualitäts-Imker stehen für „Schutz durch Nutzung“: Sie tragen dazu bei, die Kulturlandschaft der Rhön zu erhalten und sorgen zugleich für gute und gesunde Bienenprodukte zum Nutzen der Menschen. Die Partnerbetriebe verpflichten sich zur Einhaltung von Gütekriterien, die über die vorgeschriebene Norm hinausgehen. Neben dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes werden ihre Erzeugnisse künftig ein besonderes Siegel tragen. **Produkte der Imkerei-Partnerbetriebe werden mit dem Qualitätssiegel Rhön gekennzeichnet.**



Imker Norbert Krieg aus Großtaft

Honig mit Qualitätsgarantie

Der Honig der Partnerbetriebe ist hochwertig, weil er aus Waben gewonnen wird, die ausschließlich der Honigernte dienen.

Rhöner Qualitätshonig stammt ausschließlich von Bienenvölkern aus der Region und wird im Einklang mit regionalen Umweltkreisläufen hergestellt. Anders als gefilterte Honigsorten, denen sämtliche Fremdstoffe entzogen wurden, enthält er noch die eiweiß- und vitaminreichen Pollen, die seinen besonderen Wert ausmachen. **Die Herkunft des Rhöner Qualitätshonigs ist somit klar nachweisbar.**





Ökologische Schädlingsbekämpfung

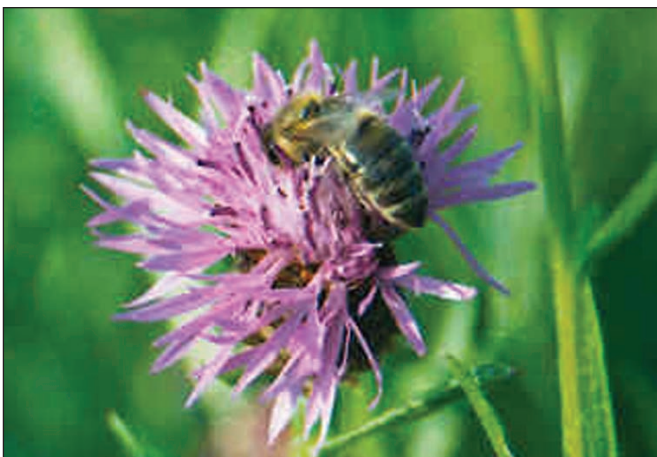
Ein bedrohlicher Schädling für die heimischen Honigbienenbestände ist die Varoamilbe, die in den 80er Jahren aus Asien eingeschleppt wurde. Die Varoamilbe saugt das Blut der erwachsenen Bienen und vermehrt sich in der Brut. Konventionell wird sie mit chemischen Mitteln bekämpft, die in Wachs und Honig Rückstände hinterlassen. Die Partnerbetriebe des Biosphärenreservats verwenden statt dessen Ameisen-, Milch- und Oxalsäure oder Thymol, die den Honig- und Wachsreislauf nicht belasten.

Die Raupe der Wachsmotte, die den Bienen schadet, indem sie das Wachs frisst, wird von den Rhöner Qualitäts-Imkern mit natürlichen Mitteln bekämpft.

Da auch das im Handel angebotene Wachs oft Schadstoffe enthält, stellen die Imker die Mittelwände für die Bienenstöcke selbst her. Honig und Wachs aus den Partnerbetrieben werden vom Hessischen Bieneninstitut Kirchhain in Zusammenarbeit mit den Imker-Ortsvereinen auf Rückstände untersucht. **Der Rhöner-Qualitätshonig ist deshalb frei von synthetischen Rückständen.**

Rhöner Imker gegen Gentechnik

Die sogenannte Grüne Gentechnik kann die Honigqualität beeinträchtigen, weil Bienen auch die möglicherweise gentechnisch veränderten Pollen sammeln, die in den Waben einlagert werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, muss auf Honige aus ökologischer Erzeugung zurückgreifen, die auch weiterhin zu 100 Prozent gentechnikfrei sein müssen. Um das überhaupt gewährleisten zu können, ist es wichtig, dass möglichst große Regionen frei von gentechnisch veränderten Pflanzen bleiben. **Die Imkerei-Partnerbetriebe setzen sich für eine gentechnikfreie Anbau-Region Rhön ein, um die Qualität des Honigs zu erhalten.**



gung zurückgreifen, die auch weiterhin zu 100 Prozent gentechnikfrei sein müssen. Um das überhaupt gewährleisten zu können, ist es wichtig, dass möglichst große Regionen frei von gentechnisch veränderten Pflanzen bleiben. **Die Imkerei-Partnerbetriebe setzen sich für eine gentechnikfreie Anbau-Region Rhön ein, um die Qualität des Honigs zu erhalten.**



Ein Heilmittel, das schmeckt und nicht viel kostet

Schon im antiken Griechenland wurde erkannt, dass Honig nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch voller gesunder Stoffe steckt. Hippokrates lehrte um 400 v. Chr. allein 300 Honigrezepte und die Athleten der Olympischen Spiele stärkten sich mit Honigwasser. Neben zahlreichen Vitaminen, Mineralien und Enzymen enthält die süße Medizin auch antibakterielle Stoffe, die zur Desinfektion, Wundheilung oder zur Hautpflege dienen können; sie wirkt appetitanregend und stärkt die Nerven. Zwei bis drei Esslöffel Honig täglich versorgen den Körper mit Energie und helfen, Krankheiten vorzubeugen.

Damit alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, darf der Honig nicht zu stark erhitzt werden. Unser Vorschlag für ein gesundes und schmackhaftes Rezept:

Rezept: Möhrensalat mit Honig

500 g Möhren
1 Apfel
2 EL Blütenhonig
Saft einer Zitrone
1/2 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer
1 Becher süße Sahne
Apfelstücke
Walnüsse zum Verzieren

Möhren und Äpfel schälen und reiben; aus den restlichen Zutaten die Soße anrühren; alles vermischen und gut durchziehen lassen; anschließend mit Nüssen und Apfelstücken garnieren.

Mit Honig lassen sich nicht nur Speisen, sondern auch wohltuende Getränke zubereiten. Die Brennerei Gasthaus Dickas aus Bischofsheim empfiehlt einen Schlenkikör mit Honig, der den Körper erwärmt.

Rezept: Rhöner Herbstfeuer

Für ca. 1 Liter Likör:

ca. 1 kg Schlehen, nach dem ersten Frost geerntet
40 cl Kornbrand aus der Rhön
20 cl Rhöner Honig in Apfelmost aufgelöst

Schlehen mit einer Gabel einstechen und in ein Glas geben; Honig und Kornbrand darüber gießen und das Glas verschlossen an einen sonnigen Platz stellen; nach 3-4 Wochen den Likör filtern und bei Bedarf mit Honig nachsüßen.



Viele verschiedene Geschmacksrichtungen

Je nachdem, welche Trachtpflanzen die Bienen anfliegen, entstehen verschiedene Honigsorten. Der Blütenhonig entsteht aus dem Nektar von Blumen, Sträuchern und Bäumen und hat meist eine kräftig gelbe bis fast weiße Farbe. Er wird schnell fest, kann aber durch vorsichtiges Erwärmen wieder flüssig gemacht werden. Der dunklere Waldhonig entsteht aus der Honigtauabsonderung von Baumläusen, die von den Bienen gesammelt und wie Nektar verarbeitet wird. Er ist etwas zäher als Blütenhonig und schmeckt würzig und aromatisch. Sommerhonig ist in der Regel eine Mischung aus allen Nektarquellen, die die Bienen im Lauf des Sommers nutzen können. Sortenhonige wie Tannen- oder Rapshonig können geschleudert werden, wenn die einzelnen Trachtpflanzen in Massen auftreten.

Je nach Pflanzenangebot und Witterung können auch innerhalb einer Region sehr unterschiedliche Honige entstehen. Überzeugen Sie sich selbst von der Geschmacksvielfalt des heimischen Honigs! Fragen Sie in Regionalläden nach dem Rhöner Qualitätshonig oder informieren Sie sich beim Biosphärenreservat über die Direktvermarktung.

Junge Imker gesucht

Die Imkerei baut auf eine lange Tradition: Bereits 3000 Jahre vor Chr. gewannen die Ägypter die „Speise der Götter“. Heute ist die Imkerei ganz ohne Frage eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung. Sie sichert den Erhalt der Arten und verschafft dem Imker köstliche Bienenprodukte, die sich auch vermarkten lassen; neben dem Honig können z.B. Wachsprodukte, Pollen oder Propolis, das keimtötende Kittharz aus den Bienenwohnungen, verkauft werden. Viele Bienenhalter finden in ihrem Hobby außerdem einen Ausgleich zum hektischen

Arbeitsalltag und zur täglichen Reizüberflutung. Die Imkerei ist abwechslungsreich und genau das Richtige für naturverbundene Menschen, die Spaß daran haben, aktiv ihren eigenen Lebensraum zu schützen und an biologischen Kreisläufen teilzuhaben. Leider wird diese sinnvolle Beschäftigung nur noch von wenigen jungen Leuten ausgeübt. Die Imkerei in der Rhön ist dringend auf Nachwuchs angewiesen! Interessenten, selbstverständlich jeden Alters, sind herzlich eingeladen, sich beim Biosphärenreservat, beim Bieneninstitut oder bei einem Imker in ihrer Nähe direkt zu informieren. Sie sind bei den Imkerei-Ortsvereinen gern gesehen und können auf Unterstützung zählen.

Informationen:

Bieneninstitut Kirchhain

Erlenstraße 9, 35274 Kirchhain
Tel. 0 64 22 / 9 30 60
e-mail: bieneninstitut@hdlgn.de
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Hessische Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön

Groenhoff-Haus - Wasserkuppe
36129 Gersfeld
Tel. 0 66 54 / 9 61 20
e-mail: vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de
www.biosphaerenreservat-rhoen.de



Impressum

Herausgeber: Hessische Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön,
Groenhoff-Haus, Wasserkuppe,
36129 Gersfeld
Tel.: (0 66 54) 96 12 - 0
Fax: (0 66 54) 96 12 - 20
www.biosphaerenreservat-rhoen.de
email: vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de

1. Auflage: 2004, 20.000 Exemplare

Text/Entwurf: Anne Krenzer, Heinrich Heß

Fotos: Anne Krenzer (Titel, 2, 4, 5, 6, 8), Martin Kremer (1), Klaus Spitzl (3), Uwe Barth (7)

Druck: Druckerei Richard MACK GmbH, Mellrichstadt

Papier: 100% Recyclingpapier