Honig

Ein Geschenk der Natur

Woher stammt mein Honig?

Mein Honig stammt aus dem Kessachtal, einer vielgestaltigen, naturnahen Kulturlandschaft im Unteren Jagsttal. Wiesenauen, Steinriegel, Trockenmauern, Halbtrockenrasen, Streuobstwiesen und Laubwaldbestände prägen das Landschaftsbild. Weite Teile sind als Schutzgebiet deklariert, eine Reihe besonderer Bereiche auch als Fauna-Flora-Habitate, Vogelschutzgebiete und Einzelbiotope. Die steilen und trockenheißen Talhänge, mäandernde idyllische Seitentäler und enge Klingen lassen keine großflächige landwirtschaftliche Nutzung zu. Stattdessen finden sich selten gewordene Pflanzen und Tiere wie verschiedene heimische Orchideenarten, Prachtlibellen, eine Vielzahl von Schmetterlingsarten, Feuersalamander und Schlangen.

Honig- und Wildbienen auf einer Ringdistelblüte

Wie imkere ich?

Da ich den Honig meiner Bienenvölker selbst gerne esse, liegt mir unbelasteter Honig höchster Qualität sehr am Herzen. Es würde mir keinen Spaß machen, mich Jahr für Jahr um die Bienen zu kümmern, wenn das Honigergebnis nicht auch guten Geschmack und hohe Qualität erreicht.
Gegen die unvermeidlichen Bienenparasiten wie die importierte Varroa-Milbe behandele ich meine Völker im Spätsommer nach der Honigernte mit verdünnter Ameisen- und Oxalsäure, zwei organische Säuren, die in der Natur und im Honig auch natürlicherweise vorkommen.
Die einfacher anwendbaren Bienenarzneimittel, die weltweit leider immer noch zugelassen sind, werden von mir nicht verwendet. Ebenso keine Antibiotika gegen Bakterienkrankheiten und keine Repellents zur Beruhigung der Bienen. Solche Stoffe gelangen ins Wachs und über das Wachs in den Honig.
Meine Bienen stehen an naturnahen Standorten. Vom großen Bienensterben 2008 wegen „moderner“ Pflanzenschutzmittel war das Kessachtal nicht betroffen. Auch Antibiotikabelastungen spielen keine Rolle, die aufgrund von Pflanzenschutzmaßnahmen gegen die Feuerbrandkrankheit in intensiv bewirtschafteten Kernobstanlagen kommerzieller Obstbauflächen ein großes Problem sind.

Abfüllung von Frühlingsblütenhonig:
die charakteristische „Treppenbildung“ zeigt reifen Honig mit niedrigem Wassergehalt an

Wer bin ich?

Wie fast alle Imker im Gebiet bin ich engagierter Privatimker und betreibe meine Imkerei nicht um Erträge zu erwirtschaften, sondern als Hobby. Nicht die größtmögliche Honigernte ist mein Ziel, sondern gesunde Völker, natürliche Bienenhaltung, sowie die Faszination und Geheimnisse des Superorganismus „Bienenstaat“. Ich bin Mitglied im Bezirksimkerverein Unteres Kocher- und Jagsttal Möckmühl e.V.

Der Imker erklärt sein Hobby

Biohonig?

Meine Wirtschaftsweise entspricht weitgehend der für Biohonig. So darf ich den Honig aber nicht nennen, da eine offizielle Zertifizierung als Bioprodukt durch eine staatlich zugelassene Prüfstelle gemäß EU-Bioverordnung mit ihren jährlich neu anfallenden Gebühren für kleine Imkereien zu teuer ist.

Welche Honigsorten gibt es?

Sortenhonige sind in unseren kleinräumigen, stark gegliederten, naturnahen Landschaften selten. Nur großflächige Kulturen bringen reinsortige Honige. Was auf dem Etikett gut aussieht, ist geschmacklich oft kein Volltreffer. Guter Honig hat Qualitäten wie guter Wein: erst die Vielfalt der Trachtpflanzen ergibt auch vielfältige Geschmacksfacetten mit Tiefe und Harmonie.

Im Wesentlichen habe ich zwei Sorten Honig:
Frühlingsblütenhonig, hell, cremig oder halbfest, schimmernd, im Duft nach Blumen, voller feiner Nuancen und Anklänge an die Blüten des Frühlings. In ihm finden sich Pollen von Stein- und Kernobst, unzähligen Wiesenpflanzen, Raps, Robinie, Weißdorn, Kastanie, Erdbeeren - in der Regel hunderte von Trachtpflanzenarten.
Später im Jahr ernte ich **Frühsommerhonig**, der gelegentlich sehr dunkel wird und meistens länger flüssig bleibt, sich später grobkristalliner verfestigt. Er besteht aus Nektar von Sommerblühern - Brombeere, Malve, Klee, Oregano, Linde – und Honigtau, dem Zuckersaft aus Nadel- und Blattgehölzen, der von Blattläusen aus der Pflanze gesaugt aber nicht verbraucht wird. Diese Sommerhonige sind herber, enthalten mehr Säure, oft ein Waldaroma. Sie bleiben Dank des höheren Anteils längerkettiger Zuckerarten länger flüssig.
Weitere Erzeugnisse aus meinen Bienenvölkern: Wachs, Blütenpollen, Honigliköre und Propolis - das wertvolle Kittharz der Bienen mit seinen vielfältigen Wirkungen.

Imker-Honig aus Unterkessach
Imkerei Dirk Völker
Talstr. 32
D-74259 Widdern-Unterkessach
07943-9421484
www.KessachHonig.de

Honig – Likör – Met – Pollen – u.v.m.