

Unser Interview mit Imkermeister Andreas Le Claire, 1. Vorsitzender des Kreisimkervereins Bochum

Herr Le Claire, Honig ist ein erstaunlicher Stoff: Er schmeckt nicht nur, sondern soll auch auf vielfältige Weise der Gesundheit nutzen. Was ist da dran?

Le Claire: (lacht) Alles stimmt! Seine Bestandteile Fructose und Glucose sind Zuckerarten, die direkt resorbiert werden und Energie liefern. Außerdem enthält er sehr viele Enzyme, die bei der schnellen Aufspaltung unserer Nahrung eine Rolle spielen. Honig hat hohe Pollenanteile. Dieser Pollen besteht aus Proteinen, die sämtliche Aminosäuren enthalten, was sonst in Lebensmitteln sehr selten ist. Außerdem stellt Honig aufgrund seiner stofflichen Eigenschaften und enzymatischen Ausstattung ein sehr schlechtes Nährmedium für Bakterien dar. Deshalb wirkt er auch entzündungshemmend. Er hilft nachweislich, etwa bei Wundheilungsstörungen oder Verbrennungen.

Und was kommt beim Verbraucher an, wenn die Pflanzen, die die Bienen aufsuchen, von Pestiziden oder Schwermetallen belastet sind?

Le Claire: Wenn der Imker bei allen Bearbeitungsstufen zwischen dem Schleudern, Abschäumen und Abfüllen sauber arbeitet – gar nichts. Weil die Biene selbst für höchst effiziente Mechanismen der Reinigung sorgt. Die Belastung mit Pestiziden im Siebröhrensaft der Pflanzen ist grundsätzlich zu vernachlässigen. Sind einmal die Pestizidbelastungen zu hoch, stirbt die Biene so schnell, dass nichts in den Honig gelangt. Sind die Pestizidanteile geringer, sodass die Biene überlebt, greift ein erster Filter. Die Biene verfügt über eine Honigblase im Körperinneren, die dem Verdauungstrakt mit Magen und Darm vorgelagert ist. Dort sammelt sie den Honig. In diese Blase hinein ragt ein Organ, der sogenannte Ventiltrichter, der kleinere Bestandteile aus dem Honig „herausfischt“. Was dann noch im Bie-



Foto: Gilbert Brockmann

Honig vom Imker Ihres Vertrauens – mehr dazu unter www.kiv-bochum.de

nenstock ankommt, wird vom Wachs in den Waben aufgenommen. Wie ein Schwamm saugt er fettlösliche Schadstoffe aus dem Honig.

Herr Le Claire, warum sollte man bei Ihren Imkern den Honig kaufen?

Le Claire: Zum einen unterstützt derjenige, der regionalen Honig beim Imker seines Vertrauens erwirbt, die lokale Bestäubungstätigkeit der Bienen – denn ca. 80 % aller Blütenpflanzen werden durch Bienen bestäubt! Zum anderen spricht für unseren Honig, dass wir ihn belassen, wie er ist. Wir begreifen uns nicht als Verarbeiter, sondern als Bearbeiter des Produkts. Anders als es oft in den industriellen Verfahren der Großproduktion vorkommt, erwärmen wir zum Beispiel den Honig nie – also an keinem Punkt der Bearbeitung – auf mehr als 40 °C. Das garantiert, dass alles, was den Honig gesund und lecker macht, noch im Honig enthalten ist. Dies wird auch durch die regelmäßigen Kontrollen, die jährlich durchgeführt werden und an denen wir teilnehmen, bestätigt.

Woran kann der Verbraucher erkennen, dass er naturbelassenen Honig vor sich hat?

Le Claire: Naturbelassener Honig bleibt

– mit einigen Ausnahmen wie Akazien- und Tannenhonig – nie flüssig! Wenn Sie einen Honig haben, der oben flüssig und unten fest ist, handelt es sich zwar um einen falsch gelagerten Honig, aber zum Backen oder Kochen können Sie ihn trotzdem verwenden. Honig ist bei richtiger Lagerung sehr lange haltbar. Noch ein Tipp zum Abschluss: Lagern Sie Honig kühl, am besten im Kühlschrank. Honig nimmt von Natur aus Wasser auf, und der Kühlschrank ist der trockenste Ort in Ihrer Wohnung; also ein idealer Lagerort.

Der Kreisimkerverein Bochum ...

... ist dem Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V. angegliedert und besteht aus den Imkervereinen Bochum-Mitte, Bochum 1975, Wattenscheid e.V. und Herne. Die 120 Bochumer und 60 Herner Mitglieder betreiben die Imkerei als Hobby und haben jeweils zwischen 3 und 25 Bienenvölker in ihrer Obhut. Vor Ort gibt es also insgesamt 180 „Honig-Bearbeiter“, die ebenso viele Verkaufsstellen für naturbelassenen Honig bilden. Die Verkaufsstellen und viele weitere Informationen sind im Internet unter www.kiv-bochum.de abzurufen.