



Wenn die Maus den Honig bringt

Heimathonig – ein innovatives Vermarktungskonzept

Honig über das Internet verkaufen – das versuchen schon etliche Imkereien. Auch manche Imkerverbände räumen ihren Mitgliedern die Möglichkeit ein, sich auf ihrer Homepage als Honigverkäufer einzutragen. Doch letztlich besteht die Kunst bei allen diesen Angeboten darin, vom Verbraucher gefunden und wahrgenommen zu werden.

Heimat und Honig

Eine gute Hilfestellung versucht nun eine Initiative von Internetprofis mit einer, wenn man so will, zentralen Honigverkaufsseite. Der Begriff Heimat ist ja weitgehend positiv besetzt, und so lag es nahe, ihn mit Honig zusammenzubringen – der Name Heimathonig war geboren. Bei der Website www.heimathonig.de handelt es sich ausschließlich um eine Honigverkaufsseite für Imker. Als Verbund sehr vieler Imker aus Deutschland kann sie viel mehr Aufmerksamkeit erzielen, als es dem Einzelnen möglich ist. Der einzelne Imker aber steigert dadurch seinen Direktverkauf. Der Kunde findet seinen regionalen Imker, den er unmittelbar aufsuchen kann. Die räumliche Struktur wird auf einer Deutschlandkarte abgebildet. Jeder Interessent kann seine Heimat oder sein Wunschgebiet anklicken und in der Verknüpfung zu Google Earth sehen, in welcher Umgebung oder Landschaft sich die Imkerei seiner Wahl befindet.

Honig und Herkunft

„Honig ist ein Produkt, bei dem wir besonderen Wert auf die Herkunft legen“, schreiben die Betreiber der Internetseite, Heike, Markus und Jan, und fahren fort: „Weil wir wissen, dass Herkunft den Unterschied macht: Wo flogen die Bienen aus? Was wurde gesammelt? Welcher Imker hat den Honig abgefüllt? Mit dem Wissen um das Produkt steigert sich der Genuss. Bei Heimathonig finden Sie diese Informationen über den Honig aus Ihrer Region und die Imker. Ob Imkersuche, die Auswahl Ihres Lieblingshonigs oder ein besonderes Glas Heimathonig als Geschenk: Bei uns finden Sie, was Bienen in Deutschland gesammelt haben.“

Das Team der Heimathonig GmbH sagt von sich, dass es jahrelange Erfahrung mit Suchmaschinenoptimierung und Online-Marketing hat. Das bedeutet, dass jeder, der den Begriff Honig in Suchmaschinen eingibt, sehr schnell bei dem Angebot von Heimathonig.de landet.

Und die Kosten?

Welche Kosten entstehen dem beteiligten Imker? Unabhängig vom Umfang des Eintrags oder der Menge des Honigs werden 60 Euro für ein Jahr erhoben. Machen drei oder mehr Imker eines Ortsvereins mit, erhalten sie alle 50 % Rabatt. Heimathonig.de ist auch interessant für Imkereien, die sich schon im Internet präsentieren.

Sie können nämlich von Heimathonig.de auf ihre eigene Seite oder ihren eigenen Online-Shop verlinken. Die Betreiber wollen auch Honig ankaufen, ob im Glas oder Hobbock, um ihn selbst im Versand weiterzuverkaufen. Der Honig muss in jedem Fall den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbunds genügen. Für Imker, die nur persönlichen Direktverkauf anbieten, aber keinen Einzelversand, ist dies eine gute Möglichkeit, am deutschlandweiten Verkauf teilzuhaben. Welche Preise die einzelnen Imker dabei für ihren Honig verlangen, bleibt jedem selbst überlassen. Letztlich will Heimathonig auch für mehr Transparenz bei den Honigpreisen im Direktverkauf sorgen. Und hier kann dann der Kunde entscheiden, welche Qualität ihm wie viel wert ist.

Internet und Dienstleistung

„Wir sehen uns nicht in erster Linie als Online-Shop, sondern wollen die Direktverkäufe der Imker steigern. Nur so können wir auch unsere Vorstellungen zum Umwelt- und Naturschutz verwirklichen“, so Heike Helfenstein, Geschäftsführerin der Heimathonig GmbH, auf unsere Nachfrage. Und weiter: „Sollte jemand unsicher sein mit unserem Online-Fragebogen, sind wir natürlich gerne behilflich: Wir können den Fragebogen auch per Post oder Fax versenden oder notfalls fehlende Angaben telefonisch aufnehmen. Bei uns sind auch Imker willkommen, die selbst gar nicht im Internet unterwegs sind. Wer nicht ausformulieren möchte, bekommt Hilfe und Marketing von uns. Wir versuchen immer klarzumachen, dass auch die Imker untereinander keine Konkurrenten sind. Bei 80 % importiertem Honig sollten wir alle zusammenhalten.“

Positive Signale

In jüngster Zeit fallen einige erfreuliche Neuerungen im Honigmarketing auf. Regionale Initiativen („Honigland“), Lagenhonig (www.neuerhonig.de), Honigbonitierung (Heft 2/2010, Seite 18 ff.), Honig als Meisterwerk der Natur (Deutscher Imkerbund) und jetzt www.heimathonig.de sind beispielhafte Stichworte für die Verbreitung von Honigkultur und Honiggenuss. Damit sollte unser Qualitätshonig in der Gunst der Verbraucher dort bleiben, wo er hingehört: ganz oben. *Gilbert Brockmann* ◻





Warum ist Aerosil im gekauften Propolis?

Frage: Kürzlich habe ich Bienenkittharz im Imkereifachhandel gekauft, um mir daraus eine Lösung herzustellen. Auf der Verpackung stand „Bienenkittharz“, auf der Rechnung „Bienenkittharz-Pulver mit 10 % Aerosil gemahlen“. Wozu dient dieser Zusatz von Aerosil?

Sabine Muniswamy, saabmu@web.de

Antwort: Aerosil heißt umgangssprachlich Puder und bedeutet, es handelt sich um einen sehr fein gemahlenden Feststoff. In der Herstellung von Kosmetika oder pharmazeutischen Präparaten werden für viele Rohstoffen solche Aerosile verwendet. Sie dienen als Flies- oder als Trennmittel und bestehen oft aus Kieselsäure, verschiedenen Stärkesorten, Talk (nicht zu verwechseln mit Talg), Magnesiumcarbonat und Calciumphosphat. Auch Kreide wird in seltenen Fällen verwendet.

Bei Propolis dient Aerosil in einer Konzentration von bis zu 10 % als Trennmittel, damit die gemahlene oder zerkleinerte

Propolis nicht klumpt bzw. sich einfacher wieder zerkleinern lässt. Wenn man nach einem bewährten Rezept Propolis in Alkohol auflöst, sollte man die 10 % Aerosil berücksichtigen, um später die gewünschte Konzentration im Fertigprodukt zu erhalten.

Stefan Kumm, *Cum Natura GmbH*
Hauptstraße 56b, 77830 Bühlertal
<http://www.cumnatura.de>

Drohnen im Februar – ist das normal?

Frage: Ich imkere jetzt seit gut einem Jahr. Aufgrund der schlechten Witterung konnte ich erst Anfang Februar meine Bienen gegen die Varroa behandeln. Dabei fiel mir auf, dass aus einem Flugloch drei bis vier Drohnen kamen. Ist das normal?

Jens Römer, *Treisweg 18, 34379 Calden*,
jensroemi@aol.com

Antwort: Das ist nicht normal. Drohnen im Herbst oder Winter sind ein Zeichen, dass die Königin überaltert und drohnen-

brütig sein kann (ihr Samenvorrat ist aufgebraucht), oder es befindet sich eine unbegattete oder gar keine Königin mehr im Volk. Sobald es die Wetterbedingungen zulassen, sollte man das Brutnest kontrollieren. Sind keine Afterweisel im Volk (das sind Drohneneier legende Arbeiterinnen), kann man es auflösen bzw. mit einem anderen Volk vereinigen. Sind jedoch schon Afterweisel am Werk – das erkennt man daran, dass am Zellgrund oder seitlich an den Zellwänden viele Eier abgelegt wurden oder bereits Drohnenbrut in Arbeiterinnenzellen angelegt wurde – ist das Volk buckelbrütig.

Völker, die im Frühjahr buckelbrütig geworden sind, sind rettungslos verloren, und auch die überalterten Winterbienen sollte man nicht anderen Völkern zuführen. Sie würden die Harmonie eines gesunden Volkes erheblich stören, mit Gefährdung der Königin. Hier hilft dann leider nur, sie abzuschwefeln. Weitere Hinweise finden Sie in der Schulungsmappe „Grundwissen für Imker“ im Beitrag 04-03-01.

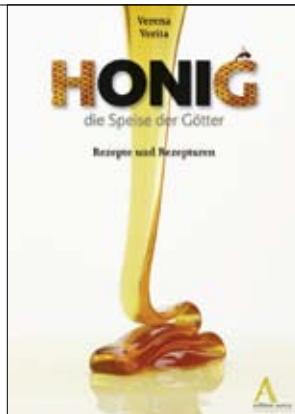
Bruno Binder-Köllhofer,
Fachberater für Bienenzucht
[Bruno.Binder-Koellhofer@llh.hessen.de](mailto: Bruno.Binder-Koellhofer@llh.hessen.de)

Für Sie gelesen

Verena Verita

„Honig – die Speise der Götter“

Rezepte und Rezepturen



Edition Aurea, Verlagsgruppe Styria, 159 Seiten, gebunden mit SU, über 70 Rezepte und Rezepturen, zahlreiche Bilder, ISBN 978-3-99011-002-7, Preis 19,90 Euro

Wer Lust auf neue Rezepte mit Honig hat, findet in diesem Honig-Kochbuch über 70 Rezepte für Cocktails, Salate, Suppen, Marinaden und Gebäck. Und für Hauptspeisen wie „Kalbsfilet mit Honig-Mandel-Sauce“, für Vegetarisches wie „Honigkartoffeln“ oder feine Nachspeisen wie „Avocadocreme mit Honig“. Das Ganze ist graphisch schön gestaltet, die Gerichte sind ansprechend fotografiert. Dazu auf über 40 Seiten Wissenswertes über Bienen und Honig. Ein Kapitel ist den heilenden Kräften des Honigs gewidmet, inklusive Rezepturen. Sehr nützlich auch die Infos über die Besonderheiten von Honig beim Kochen und Backen.

Fazit: ein Koch- und Rezeptbuch für Honig-Genießer, für Imker-Haushalte und Honig-Kunden in Hof- und Imkerläden. Einziges Manko: Im Buch steht nichts über die Autorin, man findet sie aber im Internet: Verena Verita ist demzufolge weder Imkerin noch Köchin, sondern Journalistin mit Schwerpunkt Küche und Lebensmittel.

Werner Bader, [bienen.web@t-online.de](mailto: bienen.web@t-online.de)

EINE STARKE GEMEINSCHAFT

Süddeutsche ImkerGenossenschaft e.G.



Sonderangebot im Mai:

Es ist wieder soweit, der erste Honig kann geschleudert und abgefüllt werden.

Deshalb unsere Sonderaktion:

10 % Rabatt auf Honigeimer.
Kunststoffeimer 12,5 kg, 25 kg und 40 kg

Gilt nur ab Lager!

Wir sind Ihr Partner - schenken Sie uns Ihr Vertrauen

Olgastr. 19-21
73262 Reichenbach/Fils
Telefon 0 71 53 5 20 19

Lüdinghauser Straße 38
59387 Ascheberg/Westf.
Telefon 0 25 93 9 87 89

Wolfesing
85604 Zorneding
Telefon 0 81 06 24 70 70

Leidersdorf 2
92266 Ensdorf/Oberpfalz
Telefon 0 96 24 90 29 95

www.suedd-imker.de