

Gut zu wissen Honig

Eine Honigbiene wiegt im Durchschnitt nur 0,1 Gramm. Ohne sie würde unsere Landwirtschaft und Kulturlandschaft so nicht möglich sein. Bienen produzieren nicht nur leckeren Honig, sondern sie bestäuben Blüten und machen so den Anbau von Obst und vielen Feldfrüchten überhaupt erst möglich. In der Regel ist das Gebiet, in dem ein Bienenvolk nach Nektar und Pollen sucht, 30 Quadratkilometer groß.

Im Weltladen erhalten Sie verschiedene Honige, die konventionell oder nach den Vorgaben des europäischen Biosiegels hergestellt werden. Der **Unterschied** zwischen ökologischem und konventionellem Honig liegt in der **Haltung der Bienen und der Arbeitsweise der Imker*innen**. Seit August 2000 sind die Richtlinien für ökologische Bienenhaltung durch die EU-Bio-Verordnung festgelegt und der Begriff Bio-Honig geschützt. Regelmäßige Qualitätskontrollen sind Pflicht und stellen die Bio-Qualität sicher.

Die wesentlichen Richtlinien für Bio-Honig nach dem EU-Biosiegel sind:

- Haltung der Bienen ausschließlich in Bienenkästen, die aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Lehm und Stroh bestehen. Anstriche nur von außen und mit schadstofffreien Farben und ohne Pestizide.
- Kein Beschneiden der Flügel der Königin.
- Wahl geeigneter Standorte, d.h. im Umkreis von drei Kilometern besteht die Bienenweide im Wesentlichen aus Pflanzen des ökologischen Anbaus und/oder Wildpflanzen. Schadstoff ausstoßende Industrien, Autobahnen oder Müllverbrennungsanlagen im Umkreis sind verboten.
- Winterfutter möglichst in Form von eigenem Honig und Pollen, nur in Ausnahmefällen darf Bio-Zuckersirup verwendet werden.
- Honigverarbeitung ohne Überschreitung der Bienenstocktemperatur (max. 40°C), d.h. keine Wärmeschädigung des Honigs.
- Keine chemischen Mittel und Medikamente zum Fernhalten der Bienen beim Ernten des Honigs bzw. gegen Parasiten und Krankheiten.

Quelle: <https://peterrauscher.de/bio-honig/>