

Regional statt Bio

Bienen würden Honig eher in der Nähe kaufen, statt einen mit grünen Siegeln. Warum der ehemalige Bio-Imker heute auf örtliche Kundschaft und offene Betriebstüren setzt.

von **Victor Hernández**

Vermeintlich moderne Landwirtschaft ist bienenfeindlich. Das ist unumstritten. Agrarwirtschaftsbetriebe kalkulieren auf der Jagd nach Effektivität knallhart, um bestehen und letztlich Kredite bedienen zu können. Was der Betriebsberater vom Pharmakonzern an Spritzmitteln vorschlägt, trägt der an und für sich bienenfreundliche Landwirt auf die Felder aus, sonst drohen Fraß-Schäden und damit Umsatz- und Gewinneinbußen. Vor diesem Hintergrund, aus völliger Überzeugung, lies ich 2015 unter dem Siegel des NATURLAND-Verbandes meine damals kleine Hobby-Imkerei zertifizieren. Ich nahm an, dass jeder weitere Bio-Betrieb ein richtiger Schritt in Richtung Agrarwende sei. In den Folgejahren korrigierte ich meine Haltung.

Von Beginn an setzte ich in meiner Kasseler Stadthonig-Imkerei auf Holzbeuten mit Leinölanstrich und Wachs aus kontrollierter Herkunft. Ich dachte, Futtermittel aus ökologischem Anbau machen den sprichwörtlichen Kohl nicht mehr fett. Mit Zertifizierung hätte ich ein Alleinstellungsmerkmal. So näherte ich mich dem Bio-Verband an. Dass zu dem Bio-Siegel jährliche Kontrollen einer unabhängigen Agentur gehören, welche der Siegelinhaber finanziert, wurde mir erst im zweiten Schritt bewusst. Ergibt aber Sinn, nur was kontrolliert wird, darf sich auch ökologisch oder biologisch nennen. Mir fiel auf, dass zahlreiche Hobbyimker meist aus Unwissenheit vorgaben „naturbelassenen Bio-Honig“ zu ernten, nur eben auf das Zertifikat zu verzichten. Das schien mir unlauter, weshalb ich den ganzen Weg auf mich nahm.

Damit entfernte ich mich zunehmend von meinem Ansinnen zur Bienenhaltung: Ich wollte nur ein schönes Hobby in der Natur genießen und meine Ernteüberschüsse anderen zugänglich machen. Stattdessen erwischte ich mich, wie ich für die Kontrollstelle meine Arbeitsschritte dokumentierte. Stundenlang saß ich an Excel-Tabellen. Machte Warenströme nachvollziehbar, und mich damit immer unglücklicher. Denn Dokumentation kostet Zeit. Die Mehrkosten für den kolumbianischen Bio-Zucker waren das geringere Übel, selbst wenn mir dies absurd erschien. Die Dokumentationspflicht angesichts der damals 15 Bienenstandorte wurde zur Herkulesaufgabe.

Als 2018 unser Sohn zur Welt kam, stellte ich die zeitfressenden Tätigkeiten auf den Prüfstand. Mir wurde klar, dass ich meinen lokalen Betrieb



Foto: Victor Hernández

Der ehemalige Bio-Imker bringt seine Bienen lieber in die Öffentlichkeit, statt Siegel auf Honiggläser zu kleben.



Victor Hernández gründete 2010 die Manufaktur „Kasseler Stadthonig“ mit eigenem Hofladen. Nebenbei bietet er auch Bienenführungen an, kreiert Rezepte mit Honig und betreut seinen Instagram-Kanal [kasseler_stadthonig](#). Webseite: [www.kasseler-stadthonig.de](#)

für meine Kundschaft öffnen kann, und mit einer gläsernen Imkerei mehr Transparenz erzeugen als es jedes Siegel nach außen zu kommunizieren vermag. Außerdem wurde der Handel mit Zertifikaten ein einträgliches Geschäft. Kein Wunder, dass sie inzwischen fast inflationär verwendet werden. Anstatt die Verbraucher zu informieren, verwirren grüne Siegel, Punkte und Knöpfe.

Ich setzte mit der Bio-Zertifizierung meine Verkaufspreise nicht herauf. Sie waren mit 25 Euro pro Kilo schon zuvor gut. Folglich erlitt ich nach der Kündigung an NATURLAND keine Umsatzeinbußen. Viele Betriebe haben jährlich einen Tag der offenen Tür. Vorher wird alles fein gemacht und aufgeräumt. Unsere Betriebstüren sind das ganze Jahr offen. Wer mag, kommt vorbei und bekommt einen tiefen Einblick in unsere Betriebsweise. Selbstredend ist das nur für Honigliebhaber unserer Region möglich. Aber andere Honigkundschaft kann sich vor Ort einen Imkereibetrieb suchen, und diesen mit kritischen Fragen auf die Finger schauen. Ich setze auf den mündigen Verbraucher, selbst wenn mir bewusst ist, dass die Produktrecherche für Konsumenten zeitintensiv und nicht jedem möglich ist.

Bienen fliegen im Radius weniger Kilometer. So besorgen wir unsere Lebensmittel. Mit meiner kleinen Familie kaufe ich in der Kasseler Markthalle ein. Wir kennen unsere Obst- und Gemüseanbauer. Wir pflegen den Austausch mit unserem Fleischer. Wir sind noch immer davon überzeugt, dass regionale und ökologische Landwirtschaft zukunftsfähig ist. ☺