

Welt. In den westlichen Industrienationen erzeugter Honig wird fast völlig im eigenen Land konsumiert. Auch in der Bundesrepublik reicht die heimische Honigproduktion zur Bedarfsdeckung längst nicht mehr aus.

Dennoch ist weltweit die Honigproduktion weit größer als die Nachfrage. Dieses Überangebot, verbunden mit teilweise vorhandenen Qualitätsmängeln drückt auf die Erzeugerpreise und führt international zu einem ruinösen Preiskampf der großen Honig-Exportländer (u. a. Mexiko, China, Argentinien und die osteuropäischen Staaten). Gleichzeitig kann sich mangels Kaufkraft die einheimische Bevölkerung in vielen so genannten "Dritte Welt"-Ländern Honig nicht leisten. All dies trifft zuletzt die kleinbäuerlichen Imker, die ihr wertvolles Naturprodukt zu einem Preis verkaufen müssen, der ihnen lediglich ein Leben am Rande des Existenzminimums erlaubt.

Der alternative Handel

Nicht gewinnorientierte, so genannte 'Alternative Trade'-Organisationen wie el puente, gepa und Dritte Welt Partner beziehen die Honige unter Ausschluss des Zwischenhandels direkt von den Imkerzusammenschlüssen.

Die Produzentengruppen erhalten einen Preis, der deutlich über dem Weltmarktpreis liegt. Sie finanzieren damit den Ausbau der Imkerei sowie die Durchführung verschiedenster Bildungsprogramme und zahlen bessere Preise an die Produzenten.

Die verschiedenen Honigsorten sind nicht immer lieferbar. Die Verfügbarkeit ist abhängig von den Ernteerträgen und Erntezeiten in den Erzeugerländern.

Weiterführende Informationen im WWW

zu Honig:
<http://www.hobbythek.de/archiv/266/>

zum fairen Handel:
<http://www.weltlaeden.de>



„Eine-Welt“ g.e.V. und -Laden

Stammsitz:

✉ **Reisewitzer / Schillingstraße 7**
(von 1990 bis 2005 auf der Pennricher)
01159 Dresden - Löbtau
zu erreichen mit Straba 6, 7, 12 und Bus 61, 63, 90
Bus A (Freital), 333 (Mohorn)
Haltestelle „Tharandter Straße“ (Ecke Kesselsdorfer)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23

Gruppenveranstaltungen/Büro/sporad. Verkauf:
Mo - Fr: mindestens 9 – 15 Uhr
ehrenamtlicher Verkauf:
Mo - Fr: mindestens 15 - 19 Uhr
Sa: 9 - 19 Uhr

Außenstelle:

im Kunstfoyer der Dreikönigskirche/
Haus der Kirche

✉ **Hauptstr. 23 01097 DD-Innere Neustadt**
(seit 1.09.1993)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23 (siehe Stammsitz)
ehrenamtlicher Verkauf mind.:
Mo - Fr: 15 - 18 Uhr
Sa: 10 - 18 Uhr
sowie ständige Ausstellung Mo - Sa ganztägig,
So teilweise

E-Mail: info@quilombo-dresden.de
<http://www.quilombo-dresden.de>

Stand: 04/11

H O N I G

von Kleinbauern

CU MEE NI UR

Was ist Honig?

"Honig ist eine gute Medizin und hat die ganze wunderbare Kraft der Natur", so fasste Theodor Fontane uralte Volkserfahrungen in einen Satz. Laut Honig-Verordnung ist Honig jener süße Stoff, den die Bienen erzeugen. Sie sammeln Blütennektar und Honigtau und verarbeiten die Stoffe in ihrer Honigblase mit Hilfe körpereigener Substanzen. Zucker (Saccharose) wird dabei in Frucht- und Traubenzucker umgewandelt. Neben den Zuckern enthält der Honig u. a. wichtige Fermente, Aminosäuren, Mineralstoffe und Vitamine. Diesen Spurenelementen werden gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen. Den 'reifen', d.h. eingedickten Honig verschließen die Bienen mit einem Wachsdeckel in den Waben- Damit ist der Honig gegen Luftfeuchtigkeit und Gärung geschützt. Beim Ernten entnimmt der Imker die einzelnen Waben, ohne den Bienenstock zu beschädigen, 'entdeckelt' sie und schleudert den Honig aus den Zellen. Nach dem Filtrieren kann der Honig für den Verbrauch und Verkauf abgefüllt werden.

Honigvielfalt

Die verschiedenen Honigsorten unterscheiden sich nach Aroma, Farbe und Konsistenz, abhängig von den Pflanzen, von der Beschaffenheit des Bodens, dem Klima und der Erntezeit Die meisten Honige sind Mischungen von Nektar verschiedener Pflanzenarten. Der Honig muss 51 % Nektar einer Blütensorte enthalten, um als Honig einer bestimmten Pflanzenart - z.B. Rapshonig - etikettiert werden zu können.

Honig-Konsistenz:

Die Honig-Konsistenz sagt nichts über die Qualität aus. Nach der Ernte ist jeder Honig flüssig. Das Kristallisieren hängt von verschiedenen Faktoren ab. Es beginnt umso früher, je höher der Gehalt an Traubenzucker im Vergleich zum Fruchtzucker ist, je niedriger Wassergehalt und Lagertemperatur sind.

Manchmal bilden sich kleine Kristalle, die wie Zuckerklumpen aussehen. Bei kühlen Temperaturen verdichten sie sich zu einer weißlichen Schicht an der Honigoberfläche. Diese festen Traubenzuckerkristalle lösen sich in wärmerer Umgebung auf. Um die wertvollen Inhaltsstoffe nicht zu zerstören, sollte der Honig nicht über 40° C erhitzt werden.

Es gibt Speise- und Backhonig. Backhonig entspricht in seiner Qualität nicht den Speisehonig-Anforderungen, kann jedoch unbedenklich zum Backen verwendet werden. Ein Tipp für Süßspeisen: Mischt man den Honig zuerst mit Zitronensaft, so löst er sich besser auf.

Aus Qualitäts- und Transportgründen wird der Honig in der BRD abgefüllt.

Der Kunststoff-Schraubdeckel für das Honigglas besteht aus sortenreinem Polypropylen, er ist formbeständig bis 160° C. Damit sind die Honiggläser auch für die Marmeladenherstellung ohne Einschränkung wieder zu verwenden.

Laboruntersuchung

In der Bundesrepublik Deutschland werden Honige auf Reinheit, Wassergehalt und HMF-Wert untersucht. Nur Honige, die den Anforderungen entsprechen, gelangen in den Verkauf.

Der Wassergehalt darf bei Speisehonig nicht über 20% liegen. Er ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal und mitverantwortlich für die Konsistenz und Haltbarkeit des Honigs.

Der HMF-Wert ist Gradmesser für die Höhe und Dauer der Wärme-Einwirkung, der Honig ausgesetzt ist. Speisehonig darf nicht über 40 Grad erhitzt werden.

Cuba - Honig

Der süße Nektar von cubanischen Wildblüten ist die Quelle des aromatischen Honigs aus der Provinz Matanza. Die Imker, die den Honig gewinnen, verkaufen ihn an die staatliche Firma 'Apicultura'. Hier wird er verarbeitet und

schließlich an den Staatsbetrieb 'Cubaexport' weiterverkauft. Cubaexport vermarktet den Honig über die 'Alternative Trade'-Organisation Oxfam in Belgien, und von dort gelangt er schließlich zu den deutschen Fairhandelsorganisationen.

Der cubanische Honig hat einen exzellenten internationalen Ruf, denn Cuba hat effektive Methoden zur Unterstützung und Beratung der Produzenten sowie zur Qualitätskontrolle entwickelt.

Neben der zentralen Rolle, die der Staat bei Vermarktung und Export spielt, ist er auch für die soziale Absicherung und Export zuständig. Die Errungenschaften des Sozialsystems - wie z.B. kostenlose Schul- und Ausbildung, medizinische Versorgung und die Zahlung von Sozialhilfe - sind durch die Instabilität der Wirtschaft ernsthaft gefährdet.

Damit die sozialen Menschenrechte auf Cuba auch weiterhin bestehen können, unterstützen Fairhandelsorganisationen die dortige Wirtschaft durch die Abnahme von Kaffee, Saft, Bonbons und Honig.

Uruguay - Honig

Auch nach dem Ende der Militärregierung: konnte der Verarmungsprozess kaum aufgehalten werden. Viele Landarbeiter und städtische Angestellte müssen sich Zusatzeinkommen verschaffen. Die Lieferanten des dunklen, kräftigen Wildblüten-Honigs sind die ärmsten, in Kleingruppen und Kooperativen organisierten Imker der Departements Soriano und Rio Negro. Um den steigenden Qualitätsanforderungen des Weltmarktes zu genügen und ihr Einkommen zu erhalten, müssen die Imker den Ertrag erhöhen und die Qualität steigern. Der Mehrpreis soll über einen Solidaritätsfond helfen, den Zusammenhalt der Imker zu fördern und das technische und materielle Niveau zu heben.

Der Wein aus der Wabe

Honigwein zu besonderen Gelegenheiten war Getränk vieler Völker, lange bevor es Trauben und Weinberge gab. Im fairen Handel wird nun auch Honig aus Uruguay in Deutschland zu Met verarbeiten. Das sorgfältig vergorene Getränk enthält 12% Vol. Alkohol. Met schmeckt gekühlt als Aperitif, als heißer Schlummertrunk oder als Mixgetränk, zum Beispiel mit Sekt oder Orangensaft.

ABEJA

Der Name der mexikanischen Kooperative ABEJA steht für 'Apicultores del Bajío Eztaltán Jalisco', es ist zugleich das spanische Wort für Biene.

ABEJA hat folgende Ansprüche und Ziele:

- Erfahrungsaustausch der ImkerInnen
- Schulungen, um fehlendes Wissen aufzubessern und technisch auf einen aktuellen Stand zu kommen
- Arbeitsplatzsicherung und -Schaffung
- eigene Honigvermarktung im In- und Ausland ohne Zwischenhandel
- gemeinsame Exportabwicklung und Lagerung zur Kostenverringern
- Aufbau von Gemeinschaftswerkstätten in denen Bienenkästen und andere Imkergeräte gemeinsam günstiger hergestellt werden können

ABEJA-Honig besteht aus dem Blütennektar verschiedener wildwachsender Pflanzen. Er ist kalt geschleudert und schonend abgefüllt, so dass die wertvollen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente erhalten bleiben.

Honig aus Nicaragua

Die Organisation COSATIN (Cooperativa de Servicios Agropecuarios Tierra Nueva) wurde 1997 gegründet und umfasst rund 350 Mitglieder. Neben Kaffeeanbau wird von ihr besonders im Ort Cafen die Bienenzucht betrieben. Der von dort stammende Honig entspricht den Bestimmungen der Deutschen Honigverordnung. Geerntet wird er zweimal im Winter und viermal im Sommer. Der Sommerhonig entsteht aus Blütennektar von Bäumen, Blumen und Kaffee, er ist also ein Vielblütenhonig.

Honighandel

Honig ist kein 'klassisches' Kolonialprodukt wie beispielsweise Kaffee oder Zucker. Aber auch der internationale Honighandel ist von den ungerechten Handelsstrukturen zwischen Nord und Süd bestimmt. Rund zwei Drittel der gesamten Honigexporte der Welt bestreiten heute die Länder der so genannten 'Dritten'