

Gepanschter Honig setzt Imkern zu

Der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund hat jetzt Supermarkt-Honig testen lassen. Das Ergebnis: 25 von 30 Honigen waren gestreckt. Ein Krefelder Imker erklärt, worauf man achten sollte und woher der gepanschte Honig kommt.

VON JESSICA KUSCHNIK

KREFELD Gepanschter Honig in den Supermarktregalen soll eher die Regel als die Ausnahme sein. Das zumindest sagen der Deutsche Berufs- und Erwerbsimkerbund und der Europäische Berufsimkerbund (EPBA). Sie haben jetzt Proben von Honigen aus deutschen Supermärkten in Estland untersuchen lassen mit dem Ergebnis, dass 25 von 30 Honigen gestreckt waren. Bernhard Ruppert vom Krefelder Imkerverein wundert das gar nicht. „Gestreckter Honig gehört zu den lukrativsten illegalen Einnahmequellen, damit wird im Ausland ein wahnsinniger Reibach gemacht“, so der 1. Vorsitzende des Vereines.

Die Rechnung sei relativ simpel: „Ein guter Honig ist nicht für unter fünf Euro pro 500 Gramm zu bekommen. In den Supermärkten allerdings kostet er weit weniger – das ist für die Imker hier gar nicht machbar“, sagt Ruppert. Das bestätigt auch Bernhard Heuvel, Präsident der europäischen Berufsimkervereinigung (EBPA) und Vizepräsident des Deutschen Berufsimkerbunds: „Niemand auf der Welt kann ein Glas Honig für 1,99 Euro Endverbraucherpreis herstellen. Nicht einmal in China oder Indien.“ Derzeit koste das 500-Gramm-Glas Honig von Krefelder Imkern zwischen sechs und sieben Euro, günstiger gehe es kaum, sagt Ruppert. „Im Winter müssen die Bienen zugefüttert werden, man muss sie gegen Milben behandeln, der Honig muss im Jahr darauf geschleudert werden, es entstehen hohe Kosten, die Arbeitskosten noch gar nicht eingerechnet.“

Günstiger wird es, wird der Honig gestreckt. „Das geht zum Beispiel mit Zuckerwasser. Das Kilogramm Zucker bekommt man für 80 Cent, was Wasser kostet, weiß man ja.“ Wird der Honig damit gestreckt, entsteht eine riesige Gewinnmarge. Dass das Strecken von Honig mit welchen Substanzen auch immer im großen Stil stattfindet, zeigt der Test von Deutschem Berufs- und Erwerbsimkerbund und der EPBA. „Mit der DNA-Sequenzierung, die ein hochmodernes estnischen Labor für uns durchführte, konnten wir glasklar zeigen, dass 25 Proben, und damit 80 Prozent, gefälscht waren. Nur drei Honige waren echt“, so Heuvel. Die Imker vermuten, dass den Honigen Fruktosesirup, hergestellt von genetisch modifizierten Bakterien, zugesetzt wurde. Dieser Laborsirup enthalte kaum DNA, ahme aber das Zuckerprofil nach, dass normalerweise von den Bienen bei der Umwandlung von Nektar zu Honig kommt.



Gepanschter Honig ist für die Imker in den EULändern ein großes finanzielles Problem.

Foto: DPA

Für die Hersteller im Ausland sei das wie ein Ping-Pong- Spiel, erklärt Ruppert das Prozedere. „Deren Produkte werden hier in Europa getestet, und wenn sie kein Zertifikat bekommen, weil etwa der Pollengehalt zu gering ist, tüfteln sie im Labor weiter daran, bis der Honig gerade so durch die Prüfung geht.“ Für die europäischen und regionalen Imker ist das Geschäft mit dem gepanschten Honig ein Riesenproblem. „Der Preisdruck ist immens, das geht gar nicht und da können auch wir Krefelder Imker nicht mithalten“, sagt Ruppert. Das bestätigen die Europäischen Berufsimker. Seit längerem werde der europäische Markt mit Billighonigen überflutet, vor allem seit die USA ihre Grenzen für diese Importe geschlossen hat, heißt es vonseiten der Berufsimker. „Mit dem Ergebnis, dass viele Erwerbsimker in Europa nichts mehr verdienen und in manchen Ländern Dreiviertel der Erwerbsimker bereits aufgehört haben.“

Um welche Marken es sich beim gepanschten Honig handele, könne man noch nicht sagen, da die die Ermittlungen andauerten. EU-Kommission, Verbraucherschutz, Polizei und Europol seien eingeschaltet. Der Verbraucher könne aber bereits im Supermarkt darauf achten: „Honig für unter fünf Euro ist nicht realistisch“, sagt Ruppert. Doch auch bei den teuren Markenprodukten könne man nicht sicher sein, dass dieser nicht gestreckt ist. „Auf dem Etikett steht dann, dass dieser aus EU- und Nicht-EU-Ländern kommt. Selbst die großen Hersteller kaufen Honig zu und bearbeiten diesen dann so, dass er immer gleich schmeckt, der Verbraucher also immer den gleichen Geschmack hat.“ Bei regionalen Produkten sei das kaum möglich. „Selbst wenn zwei Bienenvölker nebeneinanderstehen, schmecken die Honige unterschiedlich, denn Volk Nummer eins fliegt nach links und Volk Nummer zwei nach rechts“, so Ruppert.

Wer auf Nummer sicher gehen wolle, der kaufe von regionalen Imkern, rät Ruppert. Deren Honig müsse zwar nicht durch die Kontrolle wie der importierte Honig, „doch die Imker aus der Region stehen mit ihrem Namen für das Produkt. Auf den Gläsern steht, wer den Honig hergestellt hat samt Adresse. Sollte jemand da tricksen, weiß man sofort, wer es war.“ Auch Verbraucherschützer raten zum Kauf von Honig aus deutscher Produktion. Allerdings decke der heimische Honig nur rund 30 Prozent des deutschen Bedarfs ab. Der Rest werde importiert und stamme etwa aus China, der Türkei, der Ukraine oder Rumänien.

INFO

Krefelds Imker spenden 240 Gläser Honig

Wie bereits im vergangenen Jahr spenden die Krefelder Imker auch in diesem Herbst wieder Honig. Insgesamt beteiligen sich acht Bienenzüchter an der Aktion zugunsten der Krefelder Tafel. „Die Resonanz war letztes Mal so gut, dass diesmal

wieder viele Imker bereit waren, einen Eimer zu spenden“, so Bernhard Ruppert vom Krefelder Imkerverein. 60 Kilogramm Honig kamen zusammen, sie werden abgefüllt in 240 Gläser á 250 Gramm Honig. In den kommenden Wochen wird der Honig bearbeitet und abgefüllt. Ende Oktober soll die Spende an die Tafel übergeben werden.