

Honig das Lebenselixier

Zertifikate für Mitglieder des Bezirksimkervereins Bühl

Bühl (red). Der Bezirksimkerverein Bühl konnte zahlreichen Vereinsmitgliedern das Abschlusszertifikat des Honiglehrgangs aushändigen. Referent Siegfried Dietrich vom Regierungspräsidium Karlsruhe hatte den Kurs geleitet. Honig zu vermarkten, ob im Glas des Deutschen Imkerbundes oder in einem neutralen Glas, bedürfe der Einhaltung der Honigverordnung, lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und weiterer gesetzlicher Vorgaben, so der Experte. Er wies eindrücklich darauf hin, korrekt und sauber zu arbeiten sowie Etikettier- und Auszeichnungsvorschriften zu beachten, um **danach** ein hochwertiges Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Kontrollen der Lebensmittelbehörden sowie **eigene** freiwillige Laboranalysen dienen laut Dietrich der Qualitätssicherung und **Qualitätsbestätigung** und geben dem **Endverbraucher** Sicherheit. Ausführlich ging Siegfried Dietrich in seinem Vortrag auf die hohe Bedeutung der ernährungswissenschaftlichen Be-

standteile des Honigs ein. Die natürlichen Zuckerbestandteile des Honigs gehen langsam und zeitlich versetzt ins Blut über, sodass keine Blutzuckerschwankungen entstehen. Die Naturbelassenheit dieses Lebensmittels und sein reicher Inhalt tragen laut Auskunft des Referenten zu körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit bei.

Da sich heutzutage die Ernährung meist aus mehrfach bearbeiteten Lebensmitteln zusammensetze und dies zu vielfältigen gesundheitlichen Problemen führen könne, sei Honig ein wertvoller Baustein für eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise. In seiner Zusammensetzung sei er immer einzigartig und ein Abbild der Trachtpflanzen und Nahrungsquellen der Bienen, die diese in ihrer Umgebung anfliegen. Engagiert und mit vielen neuen Informationen über das Lebenselixier Honig, seine Erzeugung und Vermarktung gehen die Imkerinnen und Imker nun ins neue Bienenjahr.



VERMARKUNG IM BLICK: Referent Siegfried Dietrich (Mitte) und Vorstandsmitglied Gottfried Seiert (beide mit Honigglas) erklären den Teilnehmern, wie Honig sachgerecht zum Verkauf vorbereitet wird.
Foto: Josephine Fuß-Reuschel