

01.03.2009

Mit süßem „Gold“ weltweit erfolgreich

Mit eigener Imkerei, Honigimport und –export ist die Honig Mehler GmbH & Co. KG mit Sitz in Neichen bei Kelberg ein echter Global Player

Geschäftsführer Michael Mehler gründete das eigene Unternehmen im Jahr 1988, doch die Imkerei betrieben seine Vorfahren im Eichsfeld, im Hunsrück und seit 1961 in Wallenborn bei Daun bereits seit 450 Jahren. Heute sorgen 500 eigene Bienenvölker in der Eifel für jährlich rund eine Tonne Honignachschub, doch das Gros der Unternehmensaktivitäten liegt mit 95 Prozent des Umsatzes im Handel mit Honig, Bienen und honigverwandten Produkten rund um den Globus.

Imkermeister Michael Mehler kennt die Welt des Honigs bis ins Detail, und in seinem Fall ist der Begriff „Welt“ keine bloße Metapher, sondern wörtlich zu verstehen. Er imkerte in mehr als zwanzig Ländern auf allen Kontinenten und wurde durch diese reichhaltigen, differenzierten Erfahrungen dazu inspiriert, aus der beruflichen Familientradition mehr zu machen als eine schlichte regionale Imkerei. Im Kontext der Entwicklungshilfe erhielt er intensive Einblicke sowohl in konventionelle wie in ökologische Produktionsweisen oder in die Zusammenhänge des so genannten „fair trade“. Auf diese weltumspannenden Kontakte konnte er als Basis für seinen eigenen Betrieb aufbauen – die Weltoffenheit mit der Kenntnis fremder Kulturen und Wirtschaften kennzeichnet ihn noch heute. Derzeit beschäftigt er ein kleines effizientes Team von insgesamt sieben Mitarbeitern mit entsprechenden Fremdsprachenkenntnissen für Logistik und Verwaltung, aufwändigere Laboruntersuchungen werden extern in Auftrag gegeben. 1997 übernahm er die elterliche Imkerei in Wallenborn – sie liegt direkt neben dem waschechten kalten Geysir „Wallender Born“, der dem Dorf den Namen gab.

Neben einer eigenen Imkerei betreibt Michael Mehler weltweit Im- und Exportgeschäfte mit Honig und Honigprodukten.

PRODUKTVIELFALT FÜR GENUSS UND GESUNDHEIT

Wer glaubt, eine Imkerei stelle eben festen oder flüssigen Honig her und sonst nichts, wird im Falle der Mehler GmbH & Co. KG eines Besseren belehrt. Die Produktpalette ist weitaus vielfältiger, beginnend mit der Herstellung und dem Handel mit den klassischen Sorten wie deutschem Akazien-, Linden-, Raps-, Alpenrosen- oder Waldblütenhonig. Exotischer wird das Programm beispielsweise mit neuseeländischem Buschhonig oder dem gelee-artigen Manukahonig, tasmanischem Lederbaumhonig, chilenischem Ulmohonig, spanischem Rosmarin- oder Thymianhonig und vielem mehr. Gelée Royale, Propolis, Blütenpollen, der Honigwein Met und der Likör Bärenfang, Wachs und Naturkosmetik runden das Portfolio ab, hinzu kommen sogar Plüschbienen. Und ihre echten Verwandten, denn Michael Mehler handelt als erstes Unternehmen auf dem europäischen Markt auch mit Bienenköniginnen und Schwärmen. Abnehmer sind sowohl kleinere Händler, die selbst direkt an die Endverbraucher verkaufen, sowie Industrie und Abfüllbetriebe. „Wir entwickeln selbst keine neuen Produkte, aber wir haben die komplette Kompetenz von der Biene bis zum Fass im Unternehmen“, schildert Mehler das, was seinen Betrieb von anderen Imkereien deutlich unterscheidet. Sowohl bio-zertifizierte wie auch konventionelle Ware wird angekauft und vertrieben.

HONIG IST VERTRAUENSACHE

„Die Preise für beide Segmente nähern sich immer mehr an. Die Nachfrage nach Biosorten steigt dabei kontinuierlich und auch der Trend hin zu fair gehandelten Produkten.“ Allerdings seien bei den Verbrauchern viele Irrtümer in Sachen „öko“ und „fair“ verbreitet. „Der Unterschied zwischen bio und konventionell ist im Wesentlichen, dass die Anbauflächen der Blütenpflanzen in einem Umkreis von drei Kilometern biologisch bewirtschaftet sein müssen. Das ist vor allem in Neuseeland und Argentinien mühelos der Fall, dort kaufen wir ein. Aber auch die Qualität der konventionellen Honige wird immer besser. Die EU-Vorgaben sind in Bezug auf eventuelle chemische Rückstände äußerst streng und verfolgen eine Null-Toleranz-Politik.“ Die komplexen Laboranalysen und daraus resultierenden Prüfergebnisse seien vorgeschrieben, für die Imkereien kostenintensiv und in gewissem Rahmen aussagekräftig: Sie geschehen vor dem Hintergrund, dass beim Naturprodukt Honig zwangsläufig jede Charge anders ausfällt. Zudem bezeichne das Prädikat ‚kalt geschleudert‘ insofern nichts Besonderes, als Honig gar nicht erhitzt geschleudert werden kann. Die empfindlichen und bereits bei 63 Grad Celsius schmelzenden Waben würden sonst brechen. Bei den zahlreichen Reisen zu den Herstellern vor Ort erlebt Mehler sowohl die Chancen wie die Grenzen von Entwicklungsprojekten etwa mit so genanntem fairem Handel. Manche dieser Projekte entsprechen in der Realität bisweilen weniger den Verbrauchererwartungen als angenommen.

AUFKLÄRUNG ÜBER DIE ÖKOLOGISCHEN ZUSAMMENHÄNGE

Derartige Verbraucheraufklärung liegt Michael Mehler am Herzen. Denn seine Erfahrung ist, dass viele Menschen nichts mehr von der zentralen Bedeutung der Bienen im gesamten Ökosystem wissen. Die Nachfrage nach Honig ist in Deutschland konstant hoch: 90 000 Tonnen werden jährlich importiert, 17 000 Tonnen werden im Land selbst produziert. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von 1,56 Kilo wird hier mehr verbraucht als andernorts, unabhängig von Preisschwankungen. „Wer gern Honig isst, bleibt dabei und weicht nicht auf anderes aus. In den letzten vier Jahren konnten wir den Umsatz mit Honig um hundert Prozent steigern. Dennoch ist den meisten nicht bekannt, dass es ohne Bienen kein Obst gibt und viele andere Pflanzen-, Insekten- und Vogelarten nicht überleben könnten. Bienen sind weltweit das A und O einer intakten Nahrungskette.“ Zudem wirken Honig und insbesondere Propolis als starke natürliche Antibiotika und somit heilend bei einer Vielzahl von Krankheiten.

Katrin Seydou prüft mit einem

Refraktometer den Wassergehalt im Honig.

GEFAHR DURCH CHEMIKALIEN

Umso mehr trifft es Mehler, dass die jüngsten Pressemeldungen über chemische Pflanzenschutzgifte, die massenhaft Bienenvölker vernichten, bislang keine Auswirkungen hatten. „Es wurde nach den einschlägigen Beweisen nur die Zusammensetzung verändert, aber das Gift selbst ist nach wie vor im Einsatz und tötet die Bienen“, kritisiert er die mangelnde Sensibilität der Öffentlichkeit und der Gesetzgeber, die bislang keinen effektiven Schutz vor bestimmten, für Bienen tödlichen Chemikalien gewährleisten. „Unser Betrieb selbst hat dadurch im vergangenen Jahr die Hälfte der Völker verloren. Dagegen ist der berüchtigte Varroamilben-Befall gut und einfach zu handhaben.“

Bienen sind, so seine Marktbeobachtung, weltweit in den letzten Jahren teurer geworden. Damit einher ging auch ein schonenderer Umgang mit den vielfältigen, genau auf ihre Klimazonen eingestellten Bienenrassen. „Früher war es durchaus üblich, die Bienen im Winter sterben zu lassen und im Frühjahr neue Bienen aus südlicheren Gebieten zu kaufen. Heute rechnet sich das nicht mehr, sie dürfen überwintern.“ Ein aus rund 15 000 Bienen plus Königin bestehender Schwarm kostet zirka 100 Euro. Mehler achtet genau auf die Qualität der Landschaft, in denen sie aufgestellt werden – in der Vulkaneifel beispielsweise am Schalkenmehrener Maar. „Die Güte und die Aromen des Honigs hängen natürlich von dem ab, was die Bienen an Blüten vorfinden. Erst im Nachhinein ist feststellbar, welche Tracht es war – beispielsweise ob Mischblüte oder Wald.“ Die Sortenreinheit von Honig ist demzufolge relativ, auch wenn die Bienen „blütenstetig“ sind.

Angelika Koch

⊞ **Honig Mehler, Neichen**

<http://www.honigmehler.de/>