

# Honig aus unserer Region ist spitze!

Hans Bermann ist seit 25 Jahren Imker – Wie Honig entsteht und woran man guten erkennt

Von Dagmar Schmidbauer

**Lackenhäuser.** Wer ein wenig mehr über Dinge erfahren will, die selbstverständlich erscheinen, der ist bei Hans Bermann in Lackenhäuser genau richtig. In seinem kleinen Haus kurz vor der Grenze zu Österreich, erklärt er allen Wissensdurstigen wie Honig ins Glas kommt. „Deckel auf und rein damit! Naja, so einfach ist es natürlich nicht“, schmunzelt er.

Schon als Kind zog es Bermann zu seinem Nachbar und dessen Bienen und da stand für ihn fest, wenn er einmal groß ist, will er Bienenzüchter werden. Inzwischen ist er 79 Jahre alt und hat eine lange Karriere als Imker hinter sich. 25 Jahre Vorstand des Bienenzuchtvereins Lackenhäuser, inzwischen Ehrenvorstand, stellvertretender Kreisvorsitzender und: 1986 erhielten Bermann und sein Honig die Goldmedaille für hervorragende Qualität. 42 Imker hatten sich in Passau beteiligt, auf diese Auszeichnung ist er heute noch stolz.

Den Kindertraum vom Bienenzüchter erfüllte sich der Grenzpolizist, als er nach Lackenhäuser versetzt wurde. Seit über 25 Jahren hat er nun schon den Grund an der Kläranlage gleich neben der Grenze gepachtet. „Ein Glücksfall, weil sich hier niemand über die Bienen beschwert“, weiß Bermann zu schätzen. Seit Bermann in Pension ist, hat er es sich zur Aufgabe gemacht Öffentlichkeitsarbeit zu leisten und anderen die Imkerei näher zu bringen. Nun hält er alle 14 Tage Vorträge.

An diesem Tag haben sich die Dördelmanns aus Essen angemeldet. Zu viert sitzen sie in seinem Bienenhaus auf der Eckbank und schauen zu, wie er der Reihe nach die Rahmen aus dem Schaukasten nimmt und erklärt. „Die Biene gibt es schon immer unter den Menschen, schon im



Das Wabensystem der Bienen erklärt Hans Bermann mit viel Liebe zum Detail. – Foto: Schmidbauer

alten Ägypten wurde Honig den Gräbern beigegeben, allerdings galt er damals noch als Medizin.“ Im Mittelalter wurde der Honig dann verzehrt und darum machten sich Honigsammler auf den Weg. „Seit dem 18. Jahrhundert gibt es die Imker, wie wir sie heute kennen“, weiß Bermann, „nur dass sie damals noch mit Strohkörben arbeiteten.“

Die heutigen Kästen sind aus Holz, das Format für die Rahmen optimiert und die Biene bekommt in der Regel die Waben schon vorgegeben, so dass sie nur noch weiterbauen muss. Doch auch ohne Vorgabe baut die Biene millimetergenau, immer nach dem gleichen Schema und das im Dunkeln. Der Reihe nach holt Bermann Waben, die bereits zur Brut genutzt oder gedeckelt wurden, aus dem Kasten und erklärt, mit viel Liebe

zum Detail, wie Honig entsteht.

„Der Honig aus unserer Region ist spitze! Er ist reine Natur!“ schwärmt Bermann. „Im Honig ist die ganze Vielfalt der Blüten und das wissen immer mehr Menschen zu schätzen“, sagt er und erklärt, dass guter Honig nach spätestens drei Wochen anfängt zu kristallisieren – Waldhonig etwas später. „Kaufen Sie im Supermarkt einen flüssigen Honig, dann ist der schon tot. Er wurde erhitzt, damit er nicht kristallisieren kann. Damit werden alle guten Stoffe abgetötet. Eine Schande!“

Alle zwei Jahre fährt Bermann mit seinen Kollegen aus dem Imkereiverband zum Apimondia Kongress. Er war bereits in Rio, in Vancouver, in China, in der Slowakei und in Südafrika. „In Peking haben wir eine der größten Honigabfüllanlagen besich-

tigt“, erzählt er seinen Zuhörern. Und auch, das dort Filmen und fotografieren streng verboten war. „Der bis dahin naturreine Honig kam in große Holzfässer, war Wochen und Monate unterwegs und musste, um ihn wieder aus den Fässern herauszubekommen, stark erhitzt werden. Damit war er vernichtet.“

Enttäuscht ist Bermann genau wie seine Kollegen vor allem von der EU, die die Möglichkeit zum Filtern erst zulässt und damit die Möglichkeit zur Täuschung. „Durch das Filtern werden die Pollen aus dem Honig herausgeholt und damit der Nachweis über die Abstammung des Honigs“, erklärt er seinen Zuhörern. Einziger Ausweg: Honig vom Imker aus der Region – den gibt es schließlich in Hülle und Fülle.

„Nur keine Angst vor den Bie-