

Lengfurter Immenhof zeigt für Galileo, wie Honig gemacht wird

TV-Magazin: Am 14. November um 19.05 Uhr auf Pro7

Von unserer Mitarbeiterin
STEFANIE ENGELHARDT

TRIEFENSTEIN-LENGFURT. Der Immenhof in Lengfurt wird berühmt. Am Montag, 14. November, berichtet das Pro7-Wissensmagazin Galileo über die Honiggewinnung »Von der Blüte bis ins Glas«.

Mitte September erreichte Dorothea Heiser ein Anruf des Wissensmagazins Galileo von Pro7 mit den Worten: »Wir hätten ein paar Fragen. Haben Sie etwas Zeit für uns?«

Die Redakteurin Eva Baumgartner geht der Frage nach, woher der in Deutschland angebotene Honig kommt. Über Recherchen kam sie auf die Internetseite des Meisterbetriebes und entdeckte den Film der Berufsimkerei über deren Honiggewinnung. In dem Film »Von der Blüte bis ins Glas«, den die Familie Heiser im vergangenen Jahr in Zusammenarbeit mit der Medienflieger GmbH erstellt hatte, werden alle Schritte der Honiggewinnung anschaulich gezeigt. Die Redakteurin war begeistert: »Genau das ist es, was wir in Galileo zeigen möchten«.

Die Imkerei Heiser stellte dem Sender das Material zur Verfügung. Es fehlten jedoch noch einige Antworten zum Thema und so baute das Team aus München wenige Tage später die Kamera auf dem Immenhof auf. Worauf sollte der Kunde beim Honigkauf achten und worin erkennt man einen qualitativ hochwertigen Honig? So lautete eine von unzähligen Fragen, die Baumgartner an die Imkermeisterin hatte. Qualitativ hochwertiger Honig sei für den Kunden gar nicht so leicht zu erkennen. Denn die Enzyme der

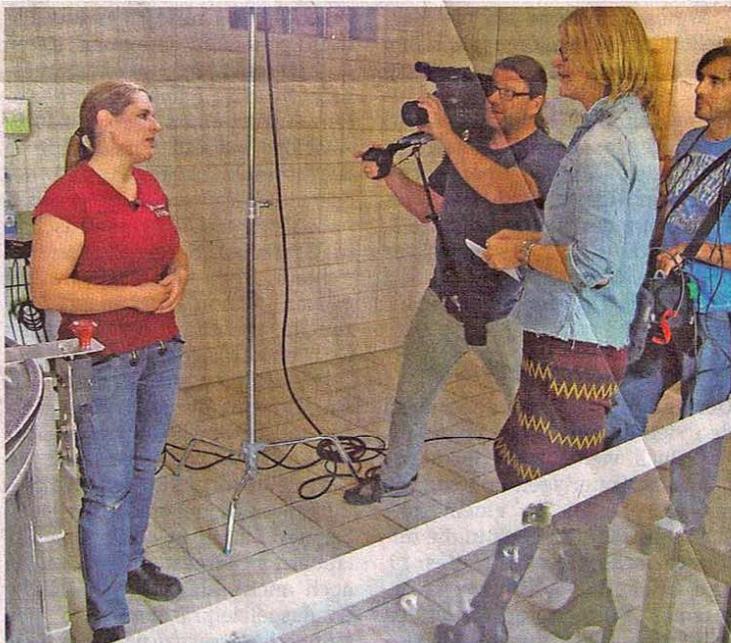
Bienen machen Honig zu einem wertvollen Nahrungsmittel aber man schmeckt es dem Honig nicht an, wie viele dieser Enzyme in ihm enthalten sind. Wärme schädigt die Enzyme des Honigs, deswegen verkauft die Imkerei aus Lengfurt nur cremigen und keinen flüssigen Honig. Bis auf wenige Ausnahmen werden flüssige Honige immer wieder erwärmt und verlieren dabei einen Teil der wertvollen Inhaltsstoffe. Über das Rühren ihrer Honige erhält die Imkermeisterin die von den Kunden so geschätzte cremige Konsistenz, die keinerlei Erwärmung der Honige erfordert.

Der Beitrag liefert spannende Einblicke in die Entstehung und Gewinnung von Honig und macht deutlich, dass wir in Deutschland mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von einem Kilo Honig zwar Weltmeister im Honigkonsum sind jedoch nur etwa ein Viertel dieses Honigs auch im Inland gewonnen wird.

Der Großteil der jährlich konsumierten 85000 Tonnen Honig stammt aus Importen der Europäischen Union und von Übersee. Dabei ist gerade die heimische Bienenhaltung von großer Bedeutung, um die flächendeckende Bestäubung unserer Wild- und Kulturpflanzen gewährleisten zu können.

Fernsehfrau Baumgartner hat einiges über das wertvolle Naturprodukt Honig auf dem Immenhof in Lengfurt erfahren. Den Film »Von der Blüte bis ins Glas« finden Sie auf der Webseite der Imkerei: www.heiserimkerei.de

Die Sendung über den Honig auf dem Immenhof in Lengfurt wird in Galileo am **Montag, 14. November, ab 19.05 Uhr auf Pro7** gezeigt.



Imkerin Dorothea Heiser erklärt dem Filmteam, wie sie Honig macht.

Foto: Stefanie Engelhardt