



## Imker mit dem Goldenen Honig-Qualitätssiegel verpflichten sich zu mehr!

Die Regeln für die Imker, welche das Goldene Honig-Qualitätssiegel verwenden dürfen, wurden verschärft. Solche Imker verpflichten sich eindeutig zu mehr qualitätsrelevanten Leistungen zugunsten der Kunden - und auch der Bienen.

Beispiele:

- die Bienen sollen ein möglichst vielfältiges Angebot von Nektar und Pollen in ihrem Flugkreis haben und auch Wasser soll in der Nähe sein. Beides sind wichtige Voraussetzungen für gesunde Bienen.
- Schädlinge werden nur mit Mitteln bekämpft, die keine bedenklichen Rückstände im Honig verursachen. Der Honig wird vom Verband der schweizerischen Bienenzüchtervereine apisuisse stichprobenmässig auf mögliche Problemstoffe analysiert, damit Gegenmassnahmen getroffen werden können, bevor ein Problem entsteht.
- Der Honig wird auf den Wassergehalt und Geschmack, Geruch und Aussehen geprüft und das Resultat dokumentiert. Im Gegensatz zum Gesetz, das 21 % Wassergehalt erlaubt, dürfen Siegelhonige nur maximal 18.5 % Wasser enthalten. Damit wird die Qualität erhöht und die Gefahr vermindert, dass der Honig fermentiert oder sauer wird.
- Der Honig wird, wenn überhaupt, dann nur sehr vorsichtig erwärmt, so dass keine wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden. Auch der gesunde Pollengehalt bleibt erhalten. Pasteurisierung, wie es bei ausländischem Honig fast der Normalfall ist, kommt bei uns nicht in Frage.
- Der Imker bezeugt durch seinen Namen und seine Adresse auf dem Etikett, dass er hinter seinem Honig steht.