

## Honig mit Mehrwert

Die Honigspezialitäten von Wanderimker Christian Jockheck aus Melle in Niedersachsen bleiben im Gedächtnis. Das liegt nicht nur an der Geschmacksvielfalt seiner Honigsorten, sondern auch an der individualisierten Aufmachung seiner Produktpalette.

► Im Nu ist der Zuhörer in seinen Bann gezogen, wenn Wanderimker Christian Jockheck aus Melle in Niedersachsen vor Begeisterung sprühend über seine Bienen, die Zucht und seine Wanderimkerei erzählt. „Bis zu 20 000 Bienenflüge sind nötig, um rund 250 g Honig zu ernten. Die Bienen fliegen hierfür pro Tag etwa 40-mal aus und besuchen jedes Mal bis zu 200 Blüten“, erklärt der 54-jährige gelernte Kaufmann. Mit Beginn der Obstblüte Anfang April bis zum Herbst, wenn die Heide blüht, ist der passionierte Imker mit seinen 100 Wirtschaftsvölkern quer durch Deutschland on Tour. Neben Mischhonig wie Frühjahrsblüte oder Sommertracht konzentriert sich der Imker auf die Herstellung von sortenreinem Trachthonig wie Raps, Linde, Edelkastanie, Heide, Sonnenblume oder Robinie/Akazie. Sortenhonige mit ihren besonderen Geschmacksnuancen sind bei Verbrauchern regelrecht angesagt. Ob ein Honig tatsächlich sortenrein ist, lässt er mithilfe einer Pollenanalyse überprüfen.

### Gute Standorte aufspüren

In dieser Saison war Christian Jockheck im Mai und Juni während der Blütezeit der Scheinakazien mit 36 Völkern in der Lausitz in Sachsen vor Ort und mit 24 Völkern von Ende Juni bis Mitte Juli während der Edelkastanienblüte in der Pfalz vertreten. Für seinen Lindenhonig steuerte der Bienenfachmann dagegen die Colbitzer Heide bei Magdeburg an und für die Sonnenblumentracht Halle an der Saale. Im Schnitt kommt der Imker pro Saison auf bis zu zehn unterschiedliche Standorte. Bei der Auswahl einzelner Plätze bevorzugt er Naturschutzgebiete oder ehemalige



Entspannt summt und brummt es auf der Wiese. Bienen entfernen sich zum Sammeln von Nektar oder Honigtau etwa 3 km vom Bienenstock. Die Zucht friedlicher Bienenvölker liegt dem leidenschaftlichen Imker besonders am Herzen. Fotos: F. Schildmann

Truppenübungsplätze. Für die Standorte benötigt er in der Regel eine kostenpflichtige Nutzungs- oder Befahrungsgenehmigung. Das Sommerhalbjahr ist arbeitsintensiv, schließlich sind regelmäßige Kontrollen notwendig. Um die Bienen während des Transports zu schützen und Stress für die Tiere zu vermeiden, ist ein Anhänger mit einer guten Federung erforderlich. Außerdem muss eine gute Belüftung der Beuten während des Transports gewährleistet sein.

## Biozertifiziert seit dieser Saison

Seit Mai dieses Jahres ist die Imkerei biozertifiziert. Dieses bezieht sich nicht auf die Sammelorte der Bienen, sondern auf die Betriebsweise der Imkerei. Beispielsweise müssen die Beuten und Wabenrahmen vollständig aus Holz bestehen. Hinzu kommt: Erlaubt ist nur die Verwendung von Biowachs für den Wabenbau und der Einsatz von Biozucker für die Zufütterung der Bienen, wenn die Blütezeit sich dem Ende zuneigt. Für die Bekämpfung der gefürchteten Varroamilbe sind nur natürliche Säuren wie Ameisen-, Oxal- oder Milchsäure zugelassen.

Handarbeit und ein bis zwei Helfer sind nötig, um die Waben vor dem Schleudern zu entdeckeln. Anschließend kommen je nach Rahmengröße 20 oder 36 Stück pro Charge in die Honig-Zentrifuge. Da Honig sehr hitzeempfindlich ist, wird er grundsätzlich kalt geschleudert. Anschließend siebt Christian Jockheck seinen Honig und rührt ihn dann solange, bis er fein



Durch die kreative Produktgestaltung haben Jockhecks Leckereien in Glas und Flasche einen hohen Wiedererkennungswert.

cremig und streichart ist. „Ich filtere Honig nicht“, stellt Christian Jockheck klar. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe, wie Pollen, im Honig enthalten.

Mit seinem Verpackungskonzept unterstreicht Christian Jockheck den Wert seiner Produkte und vermeidet Vergleichbarkeit mit der Konkurrenz. So verkauft er erfolgreich seinen Honig über diverse Märkte, online oder über den Handel ausschließlich in kleinen 250-g-Gläsern. Sorten wie Edelkastanie oder Sonnenblume kosten 6,50 € je Glas, Robinie/Akazie 5,95 € oder Sommertracht 4,95 €.



Deutschlandweit ist der Wanderimker mit Beginn der Frühlingsblüte bis zum Spätsommer mit seinen Völkern on Tour. Foto: priva

# HOF direkt



Honig wird immer kalt geschleudert. Ansonsten würde beim Erhitzen der Wachs schmelzen und den Honig verunreinigen, sprich ungenießbar machen.

## Bärchenhonig für die Kids

Mit dem Namen „Bärchenhonig“ punktet er beim Nachwuchs. Kinder lieben Gläser mit den bunten Etiketten. Fein und mild schmeckende Sorten wie Frühlings- oder Rapstracht sind der Renner. „Die zart-cremige Konsistenz tropft nicht vom Brötchen“, so das schlagfertige Verkaufsargument von Christian Jockheck. Hierfür zahlen Eltern gerne 4,95 € pro Glas. Noch mehr Kundenbindung: Passend zum Bärchenhonig gibt es das Lied „Die kleine Biene Sum Sum“ der regionalen Rockband Randale.

Personalisierte Honiggläser für Firmen sind eine weitere lukrative Idee, die ankommt. Ebenso Firmenpatenschaften für 100 € pro Jahr. „Im Gegenzug wird eine Firmenplakette am Bienenstock angebracht und es gibt ein Foto vom Volk“, erzählt der Imker. Auf die Option, in Kombination zur Patenschaft, 100 Gläser



Per Refraktometer wird der Wassergehalt im Honig überprüft. Dieser darf gemäß des Imkerbunds maximal 18 % betragen.



Wenn es zeitlich auskommt, hilft Partnerin Corinna Golbeck bei der Verarbeitung und Vermarktung der Honigspezialitäten mit.

Honig für 400 € erwerben zu können, greifen Unternehmen gerne zurück. In Kooperation mit einer regionalen Likörmanufaktur ist zwischenzeitlich ein raffiniertes Sortiment an Honigspirituosen entstanden. Neben der Entwicklung von neuen Honigspezialitäten hat der kreative Geschäftsmann bei der Vermark-

## BETRIEBSSPIEGEL

**Betriebsleiter**  
Christian Heinrich Jockheck (54), gelernter Diplom-Kaufmann und Controller, arbeitet seit 2016 in Vollzeit als Imker, betreibt eine Wanderimkerei, 1. Vorsitzender des Landesverbandes der Imker Weser-Ems e. V.

**Lage des Betriebs**  
Standort Produktion in Melle, Niedersachsen, Bienenzucht und Büro in Bielefeld, Nordrhein-Westfalen

**Betriebsgröße**  
100 Wirtschaftsvölker plus Ableger, im Sommer etwa 50 000 bis 60 000 Bienen pro Volk, im Winter etwa 10 000 bis 15 000 Stück; seit Mai 2021 biozertifiziert

**Sortiment**  
Diverse Sorten Honig wie Frühlingsblüte, Rapsblüte, Robinie/Akazie, Sommertracht, Linde, Edelkastanie, Heide, Sonnenblume oder Wald und Blüte, Bärchenhonig für Kinder, Honiglikör 1893, Honigpunsch, Spritz, Honig-eierlikör, Kerzen

**Absatzwege**  
Wiederverkäufer wie Delikatessengeschäfte, Einzelhandel, Direktvertrieb über den Wochenabendmarkt in Bielefeld, Sondermärkte, diverse Weihnachtsmärkte, Onlineshop

**Sonstige Ideen**  
Online-Honigverkostungen, Bienenpatenschaft für Unternehmen, Kosten: 100 €/Jahr, Honiggläser mit personalisierten Etiketten für Unternehmen

[www.honig-manufaktur.de](http://www.honig-manufaktur.de)

tung weitere Ziele vor Augen: Wohlwissend, dass der Handel ihm eine Marge von 40 % abverlangt, will er künftig sein Endkundengeschäft weiter ausbauen. Außerdem plant er, die Preise seines Honigs durch die erhöhten Kosten der Bioimkerei um 20 % zu erhöhen. ◀

Stefanie Jaisfeld