



Nachahmen erlaubt

Die neuen Glasanhänger der Honiggemeinschaft Herdecke

Seit fünf Jahren schon gibt es die Honiggemeinschaft Regionaler Imker in Herdecke, der Honigabsatz ist stetig gestiegen, und die Imker lassen sich immer wieder etwas neues einfallen.

Ludger Sauerwald, einer der Mitbegründer, berichtet hier über die Entwicklung der neuen Miniflyer.

Die Gründung unserer Regionalen Honiggemeinschaft im Jahr 2006 geht auf die Idee von Marianne Kehres aus Much, Landesverband Rheinland, zurück. Von ihr übernommen wir auch die kleinen Glasanhänger. Darin sind der Sinn und Zweck der Gründung einer Honiggemeinschaft für die Honigkunden und die Vorteile des Verzehrs regional erzeugter Honige einleuchtend beschrieben. Dies war für den Start der Vermarktung über den örtlichen REWE-Händler vorteilhaft, denn wir hatten nur geringe Chancen, direkt mit unseren Kunden ins Gespräch zu kommen. Später haben wir auf der Vorderseite den Namen Honiggemein-

schaft um „Herdecke“, den Namen unserer Stadt, erweitert.

Nach unserem erfolgreichen Start und stetig wachsenden Verkaufszahlen kamen Überlegungen auf, wie wir unseren Mini-Flyer noch attraktiver gestalten könnten. Es entstand zunächst ein Flyer in der ursprünglichen Aufmachung mit gekürzten Texten, aber mit Honig-Rezepten.

Als dann im vergangenen Jahr wieder ein Nachdruck notwendig war, haben wir uns dazu entschlossen, einen völlig neuen Flyer zu entwickeln: mit neuem Logo auf der Frontseite, farbig, mit komplett neuen Texten und Bildern.

Es war die Idee unseres Kollegen Günter Siewert, unterschiedliche Texte über die Imkerei zu entwickeln, um unseren Kunden einen tieferen Einblick in unsere „kleine Wissenschaft“ zu geben, sie neugierig zu machen. Er hat auch die Texte für die vier Themen entwickelt:

- Über die Gewinnung des Honigs
- Über die Produkte und den Nutzen der Bienen
- Kleine Bienenkunde
- Kleine Imkerkunde



Unsere vier neuen Miniflyer sind dank des farbenfrohen Fotos auf der Vorderseite ein richtiger Hingucker.

Foto: Neumann

In engagierten Diskussionsrunden aller Mitglieder entschieden wir uns für unser neues Logo (Biene auf einer Mittagsblume), feilten an den Texten und suchten passende Bilder aus.

Die vier neuen Flyer sind bei unseren Kunden gut angekommen. Jedes Honigglas erhält einen der kleinen Anhänger. Wir setzen sie bunt gemischt ein.

Unser Angebot für Sie

Um anderen Honiggemeinschaften oder Hobby-Imkern die Entwicklungsarbeit zu ersparen oder zu erleichtern, stellen wir unsere Mini-Flyer zum Download auf der Homepage Ihrer Imkerzeitschrift zur Verfügung:

www.diebiene.de www.adiz-online.de
www.imkerfreund.de

Ludger Sauerwald
<http://www.Herdecker-Imker.de>



TV-Vorschau aktuell

Freitag, 3. Juni: ARTE. 18.55 Uhr: Der Honig des Lebens
Kurzfilm

Ein Film über die Bedeutung der Bienen und das massenhafte Bienensterben sowie dessen Folgen.

Donnerstag, 9. Juni: ARTE. 8.45 und 17.40 Uhr: X:enius Bienen – Sterben sie aus oder kommt die Superbiene? Seit einigen Jahren beobachten die Imker weltweit ein massenhaftes Bienensterben. Französische Wissenschaftler haben den Schaden auf 135 Milliarden Euro geschätzt, sollten die Bienen tatsächlich verschwinden. An allererster Stelle steht daher der Kampf gegen die Varroamilbe. Der Film berichtet aber noch über weitere Ansätze, dem Bienensterben zu begegnen.

Montag, 13. Juni: Phoenix. 14.30 Uhr: Untergang der Bienen Seltsame Stille herrscht auf Wiesen und Weiden in weiten Teilen der USA. Obstbauern klagen über Ernteverluste, denn zu wenige Blüten wurden bestäubt. Wo sind die Bienen geblieben? Schuld ist der Kleine Beutenkäfer, der als blinder Passagier auf einem Frachtschiff nach Florida gelangte.

Redaktionsbüro Radio + Fernsehen (rrf)
Kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

Italienische Gemüsesuppe

Die italienische Gemüsesuppe liegt zwischen Suppe und Eintopf, mit einigen Scheiben knusprigem Baguette-Brot wird leicht ein kleines Mittagessen daraus. Die Würste geben dem sommerlichen Gemüse in der Suppe eine würzige Note.

Zutaten: 3 Zwiebeln, 1 – 2 Knoblauchzehen, 3 EL Öl, knapp $\frac{1}{2}$ l Wasser, 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün), 1 kleine Dose geschälte Tomaten in Stücken, 2 EL Tomatenmark, 1 große Dose weiße Bohnen, Salz, Suppenwürze, Chilipulver, 1 – 1 $\frac{1}{2}$ EL Honig, 4 Räucherwürste oder Wiener Würstchen.

Zubereitung: Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen schneiden und im heißen Öl glasig dünsten. Paprika putzen, grob würfeln und dazugeben, ebenso die Tomaten und das Tomatenmark, das Wasser angießen. Das Gemüse bissfest garen. Die Bohnen abgießen und dazugeben, mit den Würzzutaten und zuletzt mit dem Honig abschmecken. Die Würstchen im Ganzen oder in Scheiben geschnitten in der Suppe anwärmen.

Tipp: Einen Schuss Rotwein zur Suppe geben.

Guten Appetit!

Dr. Friedgard Schaper

