

## 8. MOSELKONGRESS „MIT LEIB UND SEELE MOSEL“

Dienstag, 18. März 2014, 10 bis 16 Uhr  
im Moselschlösschen Traben-Trarbach



### Honig mit der Moselkrone

**(Mosel). Im Rahmen des Moselkongress am 18. März 2014 in Traben-Trarbach erhalten weitere sieben Imker von der Mosel die Berechtigung ihren Honig mit dem Herkunftszeichen der Dachmarke Mosel auszustatten. Nach Wein und Moselweinbergpfirsich ist Honig das dritte regionale Qualitätsprodukt, das von der Regionalinitiative „MOSEL WeinKulturLand“ mit besonderen Herkunfts- und Qualitätskriterien versehen und an den Markt gebracht wird.**

Das Angebot von Moselhonig, als ein uraltes Kulturgut, wird von den Moselanern und den vielen Gästen in der wichtigen Tourismusregion wahrgenommen und genutzt. Die ersten sieben Mosel-Imker wurden im April 2013 ausgezeichnet. Nun folgen sieben weitere Imker aus der Gebietskulisse des Weinanbaugebietes Mosel. Der Honig mit der Moselkrone schreibt damit ein weiteres Kapitel in der Erfolgsgeschichte der Regionalinitiative. Honigbienen bestäuben etwa 80 Prozent der bunten Blütenpflanzen in unseren Breiten. Bienenfleiß verhilft zu gutem Samen- und Fruchtansatz bei vielen Pflanzen. Der Bestäubungswert wird mit dem 10 bis 30 fachen Wert des Honigertrages bei Kulturpflanzen wie Obst geschätzt. Bei dieser Schätzung ist die Bestäubung der zahlreichen Futter- und Wildpflanzen nicht berücksichtigt. Durch die Bestäubung all dieser Pflanzen ist etwa ein Drittel der menschlichen Nahrung direkt oder indirekt von den Bienen abhängig. Honig ist ein idealer, gesunder Begleiter in der Ernährung. Als Alternative zu den weit verbreiteten Honigverschnitten aus EU- und Drittländern sind regionale Qualitätsprodukte zu empfehlen. Schließlich muss ein Honig nicht erst Tausende von Kilometern „auf der Klima-Uhr“ haben, bevor er auf dem Frühstückstisch landet. Vorsicht ist ferner bei Produkten geboten, die aus Ländern kommen, die hinsichtlich Pflanzenschutzmitteleinsatz und beim Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen weit hinter den hiesigen Standards und Ansprüchen hinterherhinken.

---

**Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:**

Christiane Heinen · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit · Mosellandtouristik GmbH · Kordelweg 1 ·  
54470 Bernkastel-Kues · Tel. 06531-9733 44 · [christiane.heinen@mosellandtouristik.de](mailto:christiane.heinen@mosellandtouristik.de) ·  
[www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de) · Für Moselfans: [www.facebook.com/mosellandtouristik.de](https://www.facebook.com/mosellandtouristik.de)

Die Regionalinitiative „MOSEL WeinKulturLand“ leistet mit der Zertifizierung eines Qualitätshonigs von der Mosel einen wichtigen Beitrag zu mehr Regionalität und eröffnet damit auch die Chance zu mehr Wertschöpfung in der Region. Folgende sieben Imker haben sich der der Zertifizierung gestellt und werden ausgezeichnet: Stefan Ernst (Bruttig-Fankel), Alfred Hausmann (Ellenz), Uwe Kahlfuß (Koblenz), Klaus Porten (Klüsserath), Norbert Reiter (Wintrich), Jörg Ruhe (Wiltigen) und Winfried Thesen (Kenn).

Die Qualitätsanforderungen für „Mosel-Honig“ entsprechen den Richtlinien für Honig im Glas des Deutschen Imkerbundes (DIB). Das Zeichen darf nur von Imkern verwendet werden, deren Betrieb in der Gebietskulisse des Weinanbaugebietes Mosel liegt und die im Deutschen Imkerbund organisiert sind. So ist zum Beispiel der Einsatz von Pollenersatzmitteln untersagt, der Honig darf bei Abfüllung nur kurzfristig und schonend erwärmt werden, eine Filtrierung ist nicht erlaubt, Sieben ist gestattet. Alle Kriterien sind unter [www.moselweinkulturland.de](http://www.moselweinkulturland.de) unter der Rubrik „Aktuelles“ einsehbar.

Die Zertifizierung der ersten MOSEL-Dachmarken-Honige fand auf Initiative des DLR Mosel im Rahmen der Grünen Woche Rheinland-Pfalz 2013 statt. Die mittlerweile zum siebten Mal ausgerichtete Themenwoche stand unter dem Motto der Landeskampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“. Diese Kampagne will das Bewusstsein für gute Lebensmittel und die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Umwelt sowie regionaler Erzeugung und Vermarktung schärfen. Sie zeigt, wie nachhaltige Erzeugung, gesunde Ernährung und regionale Wertschöpfung Hand in Hand gehen können.

Es besteht für interessierte Imker weiterhin die Möglichkeit Betrieb und Honig zertifizieren zu lassen. Anmeldungen sind beim DLR Mosel, Martina Engelmann-Hermen, Telefon 06531-956-156 oder [Martina.Engelmann-Hermen@dlr.rlp](mailto:Martina.Engelmann-Hermen@dlr.rlp) möglich.

[www.moselweinkulturland.de](http://www.moselweinkulturland.de)

[www.rheinland-pfalz-isst-besser.de](http://www.rheinland-pfalz-isst-besser.de)

---

**Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:**

Christiane Heinen · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit · Mosellandtouristik GmbH · Kordelweg 1 · 54470 Berncastel-Kues · Tel. 06531-9733 44 · [christiane.heinen@mosellandtouristik.de](mailto:christiane.heinen@mosellandtouristik.de) · [www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de) · Für Moselfans: [www.facebook.com/mosellandtouristik.de](https://www.facebook.com/mosellandtouristik.de)