

Honig – Gewinnen, Lagern und Vermarkten

Jedes Jahr im Frühjahr erfüllt sich ein Traum für den Imker und seine Bienen, eine Zeit von wohlduftenden Blüten und reichem Nektar- und Pollenangebot bricht wieder an. Der Imker nutzt diese Jahreszeit, um seinen Bienen optimale Wohn- und Arbeitsbedingungen zu bieten. Die Bienenvölker wachsen und gedeihen dann prächtig. Sie bereiten aus duftendem Nektar oder süßem Honigtau aromatischen Honig und lagern ihn, zur Freude des Bienenhalters als große Vorräte ein. Die Ernte des Honigs gerät dann allerdings oft – meist durch die Ungeübtheit des Imkers - für beide Seiten schnell zu einem Hauen und Stechen. Fließt der Honig dann endlich goldgelb aus der Schleuder, ist die Freude groß.

"Ausgezeichnet, eine Superqualität! Mein Honig ist der Beste." Doch nach dem ersten Geschmackstest stellen sich schnell ein paar Fragen: Wohin mit all dem Honig? Soll ich ihn lagern oder besser direkt verkaufen? Wie kann ich seine Qualität und den guten Geschmack erhalten oder vielleicht noch verbessern? Wie kommt der Honig zum Kunden oder der Kunde zum Honig? Später, wenn es Probleme beim Absatz, der Lagerung oder Vermarktung gibt, stellt sich meist nur noch eine Frage: Was habe ich falsch gemacht?

Damit die Lust nicht in Frust umschlägt, müssen bei der Varroabehandlung, Völkerführung, Honigernte und der Weiterverarbeitung zum verkaufsfertigen Produkt einige Eckpunkte beachtet werden.

Honig ist ein hochwertiges Lebensmittel. Jeder Bienenhalter, der dieses Produkt in den Handel bringt, unterliegt zusätzlich dem Lebensmittelgesetz, der Honig-, Loskennzeichnungs-, Fertigpackungs-, und Lebensmittelhygiene – Verordnung, sowie dem Eichgesetz. Am leichtesten lässt sich der Umgang und die Beachtung dieser Spielregeln bei den Honigschulungen zur Erlangung des Fachkundenachweises des DIB erlernen.

Teil 1

Völkerführung bis zur Honigernte

Damit man im Frühjahr überhaupt Honig ernten kann, muss ein Bienenvolk gesund und in ausreichender Volksstärke überwintern. Hierzu wird schon im Herbst zuvor der Grundstein gelegt. Frühzeitige Varroabehandlung mit Ameisensäure macht die Völker mibearm und lässt langlebige Winterbienen heranwachsen. Frühes und ausreichendes Auffüttern ermöglicht ein gutes Invertieren des Winterfutters und eine sicher Futterversorgung. Eine Frühwinterbehandlung zur Restentmilbung ist meist unerlässlich, wenn das Volk die kommende Honigsaison unbeschadet überleben soll. Bei allen Entmilbungsaktionen ist darauf zu achten, dass keine Rückstände in Wachs und Waben verbleiben, sie beeinträchtigen die Honigqualität, schädigen den guten Ruf unseres Produkts und erlöschen das Verbrauchervertrauen!

Hat das Volk den Winter überlebt, wächst es nach der ersten Tracht und muss erweitert werden. Am besten geschieht dies durch Mittelwände, den Platz dafür bekommt man durch Entnahme überschüssiger Winterfutterwaben, eine eiserne Futterreserve von zwei verdeckelten Waben verbleiben immer im Volk. Jegliche Varroazidanwendung im Frühjahr ist im Hinblick auf Rückstände im nachfolgenden Frühjahrshonig zu unterlassen! Das Geben und regelmäßige Ausschneiden des Drohnenrahmens reduziert die Varroenzahl und ersetzt jede noch so gute oder auch schlechte Frühjahrsbehandlung, rückstandsfrei.

Die Honigraumfreigabe ist ein entscheidender Schritt in Bezug auf Volksentwicklung und Honigqualität (Unverfälschtheit, Wassergehalt). Sehr beliebt bei den Imkern, aber falsch - ist das Umhängen von Brutwaben in den Honigraum. Die sinnvolle gestaltete Brutnestordnung wird zerstört, außerdem besteht die Gefahr, dass Winterfutter mit umgehängt wird, das dann den Honig mit Rohrzucker verfälscht. Genauso kann eine sinnlose Frühjahrsreizfütterung mit Zuckerteig oder Futtertasche die Honigqualität negativ beeinflussen. Der Honigraum wird, bis auf die Deckwaben und einen ausgebauten, unbebrüteten Wabenblock in der Mitte, mit Mittelwänden ausgestattet. Einen Einsatz von honigfeuchten, angärrigen Waben ist zu

vermeiden, das Volk wird durch sie mit osmophilen Hefen angeimpft, die in den neuen Honig geraten können und ihn anfälliger für Gärprozesse im Honiglager machen. Ein eingelegetes Absperrgitter vereinfacht die nachfolgende Honigernte enorm, da es keine Brut auf Honigwaben geben kann. Bei Tracht bauen die Bienen den gegebenen Raum sehr schnell aus und füllen ihn mit Honig. Weitere Erweiterungsschritte werden genauso durchgeführt. So kann Honig aus unbebrüteten Waben gewonnen werden, ohne irgendwelchen Geschmacks- oder Farbeeinflussungen von alten bebrüteten Waben..

Honigernte und Transport

Beim Ernten des Frühtrachthonigs achte man besonders auf die Honigreife. Eine Verdeckung der Honigwaben zu 2/3 oder mehr bietet nach neueren Erkenntnissen keine absolute Gewähr für trockenen reifen Honig. Nicht selten (bei Massentrachten?) verdeckeln Bienen auch Honig über 18% Wassergehalt (Gärgrenze), dieser ist nach der Schleuderung begrenzt lagerfähig. Ins DIB-Glas darf ein solcher Honig nicht. Ein Nachmessen in den Waben mit dem Refraktometer vor der Schleuderung oder Anwendung der Spritzprobe geben hier Sicherheit, nur reifen Honig zu ernten. Der Wassergehalt des Honigs kann von Wabe zu Wabe schwanken, hier gilt: In Randwaben ist der Honig feuchter als in den Zentralwaben, in Dickwaben feuchter als in normal breiten Waben, je weiter vom Brutnest entfernt, desto feuchter. Wenn bei der Spritzprobe auch nur ein Tröpfchen auf die Rähmchenoberträger fällt, ist der Honig noch unreif und die Ernte sollte auf einen späteren Zeitpunkt verschoben werden. Erst unter einem Wassergehalt von 18% kann geschleudert werden. Auch hier gilt: Je trockener der Honig, desto besser seine Qualität!

Eine Nachtrocknung bereits geschleuderten Honigs ist nahezu unmöglich und auch nicht erlaubt. Am besten, man wartet einige trachtlose Tag ab, dann haben die Bienen den Wabenhonig mehr eingedickt bis hin zur Reife, d.h. unter 18% Wassergehalt.

Wurde ein Absperrgitter verwendet, so kann man eine Bienenflucht zwischen Brut- und Honigraum einsetzen, um die Waben bienenfrei zu bekommen. Vorteil der Bienenflucht ist ein konfliktfreies Abernten auch bei Trachtlosigkeit, z.B. im Sommer oder bei Trachtschluss. Nachteil bei dieser Methode ist, dass man extra zum Einlegen zu den Bienen fahren muss und dass der Honig wegen mangelnder Bienenbelagerung in den Waben auskühlt und schwerer zu schleudern ist.

Die Honigernte erfolgt außerhalb der Trachtzeit früh morgens oder an trachtlosen Tagen, nicht jedoch abends nach gutem Trachtwetter. Die reifen Honigwaben werden aus dem Volk entnommen, abgefegt und gleich bienendicht (Zargen oder Transportkästen) verstaut.

Räuberei ist unbedingt zu vermeiden.

Eine Möglichkeit die Waben zu entnehmen ist das Abfegen der Bienen. Am besten, man hebt den Honigraum ab, legt den Deckel wieder auf die Beute und fegt die Bienen in einen leeren Hobbock, so wird jede Biene nur einmal abgefegt und nicht so schnell zum Stechen gereizt, als wenn sie in die Beute abgefegt wird. Abgefegte Waben dürfen keinen Bodenkontakt haben, denn kleine Sandkörner oder Schmutzteilchen können festkleben und bei der anschließenden Schleuderung in den Honig geraten. Die Bienen des Hobbocks können dem Volk durch Einschütten zurückgegeben oder zu Kunstschwärmen verarbeitet werden.

Bei der Honigentnahme dürfen keine stark riechenden Repellents (Abschreckmittel) wie z.B. Bienenabwehrspray, Nelkenöl, Karbolsäure oder zu starke Rauchgaben verwendet werden. Honig zieht sofort Fremdgerüche und Wasser an. Daher darf auch kein Wasser zur Beruhigung der Bienen eingesetzt werden. Zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit seiner Völker darf nicht aller Honig entnommen werden!

Entdeckeln und Schleudern,

Ist der Honig noch stockwarm, wenn er den Schleuderraum erreicht, so fallen Entdecklungs- und Schleudrarbeit wesentlich leichter aus, als wenn wir es später mit einer zähen, erkalteten Masse zu tun haben. Hobbyimker haben in der Regel keine separaten Schleuderräume, sie zweckentfremden daher zum schleudern Küche, Bad, Keller, Bienenhäuser oder Lagerräume. Für alle Räumlichkeiten gilt: Im Schleuderraum ist auf peinlichste Sauberkeit zu achten, und jegliche Gefahr der Qualitätsbeeinträchtigung des Honigs (Schmutz, Fremdgeschmack und -geruch) ist zu vermeiden! Bienendichtheit, guter baulicher Zustand (kein Abblättern von Putz oder Farbe, keine Spinnweben, Staub oder Öl), Reinigungsmöglichkeiten für Geräte und Imker wie Wasch- und Spüleinrichtung sollen vorhanden sein. Hund, Katze, Maus gehören entfernt und keine Nebentätigkeiten wie Kochen Waschen, Backen, Autowartung parallel dazu im gleichen Raum!

Imker und Hilfspersonen tragen saubere Kleidung, das Rauchen, Trinken und Essen ist in den Räumen während der Honiggewinnung nicht gestattet, auch ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten..

Nicht nur alle Geräte zur Honiggewinnung, sondern auch alle Lagergefäße sollten aus Edelstahl oder für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff (keine Farb- oder Mörtelimer) sein. Sind noch Gerätschaften aus Weißblech im Gebrauch, müssen alle Schweißnähte in Ordnung und keine Roststellen zu sehen sein. Der Honig löst durch seine Säuren Eisen aus den Roststellen, er färbt sich schwarz, schmeckt dann deutlich metallisch und ist nicht mehr verkehrsfähig.

Zum Entdeckeln haben sich Entdeckungswannen oder -tische des Handels bewährt. Sie haben den Vorteil dass Tropfmengen von Honig aus dem Entdeckungswachs gewonnen werden können, so amortisiert sich diese nicht billige Anschaffung durch ein mehr an gewonnenem Honig schnell.

Werkzeuge zum Entdeckeln gibt es von der Entdeckungsgabel über das beheizbare Entdeckungsmesser bis hin zu Entdeckungsmaschinen. Für den Hobbybereich genügt die Entdeckungsgabel. Sie muss abgewinkelte, doppelt gekrüpfte Nadeln besitzen, dann leckt sie wenig Honig und gleitet flüssig unten den Zelleckeln durch. Das Entdeckeln fällt umso leichter, wenn Jungfernwaben vorliegen, alte bebrütete "Schinken" bremsen durch die in ihnen enthaltenen Nymphenhäutchen den Schwung der Gabel. Bei jungen Waben kann auch mit dem Gasbrenner oder dem Heißluftföhn (2000W) entdeckelt werden. Vorteil hierbei ist, dass es schneller geht und kein Entdeckungswachs anfällt.

Die benutze Honigschleuder muss standfest verankert werden, gerade bei Motorschleudern kommt es bei ungleich schwer verteilten Honigwaben zu Unwuchten, die Schleuder macht sich selbstständig und hüpfte durch den Raum. Die eingestellten entdeckelten Waben werden erst auf der einen Seite langsam angeschleudert und teilentleert, dann gewendet und bei höherer Drehzahl ganz entleert. Nach einem Wendeprozess - der mit der Hand oder vollautomatisch erfolgt - wird die erste angeschleuderte Wabenseite bei höherer Drehzahl ganz entleert. Geschieht dieser Gesamtvorgang zu hastig, so kommt es zu Wabenbruch. Hilfreich dagegen ist das Umlegen der Wabe mit einem Einmachgummi oder das Ausklinken des Schleuderkorbs für Hoffmanns Seitenteile. Für alle Schleudern gilt, nicht in den Kessel zu greifen bis der Wabenkorb zum Stillstand gekommen ist (Verletzungsgefahr).

Mit dem Refraktometer überprüft man nochmals den Wassergehalt des Honigs, der aus dem Ablasshahn läuft, Jetzt wäre noch Zeit bei zu nassem Honig die Schleuderung abubrechen und die Waben den Bienen zum Eindicken zurückzugeben. Hat man zu nassen Honig geerntet, hilft nur noch ein Zurückfüttern in kleinen Portionen und ein erneutes Schleudern nach Verdeckeln der Waben. Zwar ist hierbei mit einem Masseverlust von bis zu 50% der ursprünglich geernteten Ware zu rechnen, was aber immer noch besser ist, als einen Totalverlust durch Gärung zu riskieren.

Sieben und Klären

Um Wachsteilchen oder Fremdkörper zu entfernen, fließt der Honig zunächst direkt aus der Schleuder durch ein Grob- und Feinsieb direkt in einen Honigkübel. Bei der ganzen Schleuderaktion darf eine regelmäßige Kontrolle auf Durchgängigkeit der Siebe und dem Fassungsvermögen des Kübels nicht fehlen, ansonsten läuft der Honig über und auf den Boden. Ist das Malheur einmal passiert, so gehört der übergelaufene Honig mit einem Teigschaber aufgenommen und der Bienenfütterung zugeführt. Aus hygienischen Gründen darf er keinesfalls zu der Schleuderware gefüllt werden!

Honig enthält nach dem Siebvorgang immer noch Feinstteile an Waben- und Pollen (Bienenbrot). Um diese zu entfernen, kann man ihn direkt durch ein feinmaschiges, trichterförmiges Nylonsieb lassen, oder durch die Schwerkraft klären lassen. Der Honig wird dazu in einem warmen, trockenen Raum gelagert. Solange der Honig flüssig ist, können die winzigen Teilchen zur Oberfläche aufsteigen. Durch mehrmaliges Abschöpfen mit dem Teigschaber, werden sie in den nächsten beiden Tagen nach der Schleuderung entfernt. Jede falsche Sparsamkeit und auch Nachlässigkeit bei diesem Vorgang macht sich durch sichtbare Einschlüsse beim abgefüllten Honig unangenehm bemerkbar.

Impfen und Rühren

Jeder Honig beginnt früher oder später nach der Schleuderung mit dem Übergang vom flüssigen in den kristallinen Zustand. Der Kristallisationsprozess wird bei Temperaturen im Bereich von 14 - 16°C gefördert. Die Geschwindigkeit wird beeinflusst vom Traubenzucker- und dem Wassergehalt. Ist der Traubenzuckergehalt hoch bzw. der Wasseranteil niedrig, so kandiert ein Honig schneller. Um den Prozess zu steuern, wird der Honig während der Kristallisierung gerührt. Ein Zusammenklumpen der Kristallkeime zu groben Kristallen wird verhindert, sie werden zerschlagen und gleichmäßig in dem noch flüssigen Honig zu verteilen, der Honig erhält dadurch eine feincremige Konsistenz.

Am Markt sind verschiedene Rührgeräte erhältlich. Automatische Rührmaschinen sind für den Kleinimker unerschwinglich und meist überdimensioniert. Für ihn bleiben der Dreikantstab, der „Auf und Ab - Rührer“ oder eine leistungsfähige Bohrmaschine (mindestens 750W) mit Reduziergetriebe und Quirl. Bei allen Rührvorgängen ist darauf zu achten, dass der Honig von der Gefäßwand von außen nach innen und von unten nach oben bewegt wird, das wichtigste jedoch ist, dass keine Luft eingerührt wird. Sie kann nach dem Kandieren nicht mehr entweichen, verteilt sich zwischen den Kristallen und fördert weiße Ausblühungen oder eine sahnartige, luftig - schaumige Konsistenz der fertigen Ware. Der Honig muss ein bis zweimal pro Tag gerührt werden, wichtiger als die Länge des Rührvorgangs ist die gute Durchmischung. Wird mit der Bohrmaschine gearbeitet, ist darauf zu achten, dass man keine Teile (Kunststoff-, Metallspäne oder Beschichtungen) von der Gefäßwand abschält oder das Lagergefäß verbeult wird. In der Endphase der Kandierung (Honig zeigt beim Rühren perlmuttartige Streifung) ist ein regelmäßiges Rühren wichtig, um einen geschmeidigen Honig zu erhalten.

Zur Beschleunigung des Vorgangs kann mit einem feinkristallinen Honig angeimpft werden: Der feinkristalline Impfhonig wird leicht angewärmt, jedoch nur soweit, dass er fließfähig, aber nicht flüssig wird. Ziel ist es, seine feinen Kristalle zu erhalten. Dieser Impf- oder Starterhonig wird in einer Menge von 5-10% dem abgeschäumten, geschleuderten Honig unter sorgfältigem Rühren zugeführt, so dass eine homogene Masse entsteht (Auch hier vermeiden, dass Luft eingerührt wird.) Mit dieser Methode wird der Kristallisationsvorgang erheblich beschleunigt, ein feinkristalliner cremiger Honig ist das Ergebnis. Diese Impfmethode ist gerade bei Sommerhonigen, Wald- und Blütenhonigen zu empfehlen, sie neigen aufgrund ihrer Zusammensetzung eher zu grobem Kristallisieren und zu spätem Kandieren. Als Faustregel beim Animpfen gilt: Je mehr Impfhonig, desto schneller und feiner der Kandierungsvorgang. Abgefüllt in Gläser wird der Honig, solange er noch fließfähig ist. Eine Lagerung erfolgt am besten in luftdichten, lebensmittelechten Gefäßen. Jedes Gefäß bekommt eine Losnummer mit Honigbezeichnung, Gewicht und Schleudertermin. Die optimalen Temperaturen im Honiglagerraum sollen gleichmäßig und unter 15°C liegen, die relative Luftfeuchte unter 55%, ein dunkler Raum ist von Vorteil. Je wärmer oder feuchter ein

Honig gelagert wird, desto schneller verliert er seine Qualität, die er bei der Entnahme der Honigwaben gehabt hat.

Abfüllen

Zum Abfüllen sollte der Honig noch fließfähig sein. Kommt er aus dem Lager, muss er aufgetaut werden. Am schnellsten und zuverlässigsten geschieht das im Wasserbad (regulierbarer elektrischer Einkochkessel) bei 40°Celsius, bis er fließfähig, aber nicht flüssig ist. Nach dem Einfüllen vom Lagergefäß in den Abfüllbehälter mit Quetschhahn muss man die eingeschlossene Luft entweichen lassen. Das Gesetz verlangt, dass Honig über eine geeichte Waage eingewogen wird. 2% der abgefüllten Gebinde dürfen eine Minusabweichung von 3% bezogen auf die Nennfüllmenge aufweisen. Die Füllmenge aller Fertigpackungen darf die Nennfüllmenge nicht unterschreiten. Das DIB-Glas mit Honig ohne Deckel darf 720g nicht unterschreiten.

Alle Gläser (auch die neuen) müssen gut gespült und trocken verwendet werden. Das Glas wird auf der Waage eingefüllt, möglichst nah unter dem Abfüllstutzen, damit keine Luft eingeschlossen wird. Ist es erforderlich Deckeleinlagen (z.B. DIB-Gläser mit altem Logo) einzulegen, müssen aus hygienischen Gründen immer neue verwendet werden. Das Glas muss fest zugedreht werden.

Die gummierten Selbstklebeetiketten werden mit einem feuchten Schwamm auf der Rückseite angefeuchtet. Der Deckel erhält einen Klebepunkt mit einem Klebestift. Der Gewährverschluss wird gerade auf Deckel und Glas geklebt. Die Lasche des Gewährverschlusses deckt dabei das Sechseck des Deckels genau ab. Das Logo des Glases darf dabei nicht überklebt werden. Auf dem Etikett steht: Honig (z.B. Deutscher), der Name des Erzeugers oder der Abfüllstelle, Gewichtsangabe des Gebindes.

Eine Sortenbezeichnung auf dem Gewährverschluss ist nur dann zulässig, wenn der Honig überwiegend (mindestens zu 60%, lt. Kommentar zum Lebensmittelrecht nach Zipfel), den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und entsprechende sensorische, chemisch-physikalische und mikroskopische Merkmale aufweist.

Alle fertig abgefüllten Chargen werden möglichst eben gelagert, ansonsten kommt es zu einer schiefen Honigoberfläche (Hangbildung) und/oder zum Verschmieren der Deckeleinlage.

Vermarktung

Auch für die Vermarktung von Honig gilt: „Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht die Ware“. Zu einer erfolgreichen Vermarktung muss das Produkt in einem einwandfreien Zustand sein, für Honig gelten sieben goldene Regeln:

- Echt und unverfälscht
- Reif und Naturbelassen
- Sauber und rein
- Typisch im Geruch und Geschmack
- Verbrauchergerecht in der Konsistenz, entweder feinkristallin oder flüssig
- Ansprechend und ordnungsgemäß in der Aufmachung
- Sachgerecht in der Deklaration

Ob an der Haustüre, im Laden auf dem Wochenmarkt, der Kunde verlangt vom angebotenen Glas einen gleich bleibenden Inhalt und eine Aufmachung mit hohem Wiedererkennungswert. Dem steht die oft anzutreffende Vermarktungspraxis entgegen.

Häufig zu beobachtende Vermarktungsfehler sind:

Honig wird z.B. in den Gläsern der Konkurrenz abgefüllt. Das machen kein Bäcker und kein Metzger, Tüten der Konkurrenz zu benutzen. Wie will man seinem Kunden denn den Qualitäts- und Preisunterschied erklären, wenn Glas und Inhalt scheinbar dem Billigangebot

aus dem Supermarkt bis aufs Etikett haargenau gleicht? Genauso wenig gehört das Honigglas mit Eddingstift nur mit der Sorte beschriftet, ohne weitere Angaben über Imker und Inhalt. Der Kunde von heute verlangt eine einwandfreie Ware und eine Fachberatung über das angebotene Produkt. Der Imker gilt als Spezialist in Sachen Bienen und Honig, was gibt er hingegen für ein Armutszeugnis ab, wenn er Fragen des Kunden zum Produkt oder den Bienen nicht beantworten kann. Zu einer guten Vermarktungsstrategie gehört eine gute Portion Fachwissen und eine positive Einstellung zum feilgebotenen Produkt. Wer Honig als lästiges zu vermarktendes Übel der Bienenhaltung empfindet, wird nie ein erfolgreicher Verkäufer werden, da er mit seinem Produkt aufgrund der Selbstzweifel nicht überzeugen kann.

Auch bei Kundenreklamationen wird oft das Spiel „Wer hat recht?“ gespielt. Der Kunde hat immer Recht! Tauschen Sie reklamierten Honig anstandslos um oder erstatten Sie das Geld zurück.

Kleine Geschenke, wie selbst gemachte Bienenwachskerzen oder kleine Honigproben, erhalten die Freundschaft.

Der Kunde muss Sie mit einem guten Gefühl verlassen, dann kommt er auch wieder und bringt vielleicht Neukunden mit. Mundwerbung ist die beste Werbung, nur allein reicht sie nicht aus.

Oft weiß ein potentieller Honigkunde nicht, wo ein Imker der Honig verkauft zu finden ist. Hier hilft ein Inserieren in den gelben Seiten, ein Verkaufsschild am Bienenstand oder zu Hause.

Wie wäre es mit einem Artikel in der örtlichen Presse, über Bienen, Bestäubungstätigkeit und frisch geerntetem leckeren Honig? Führung von Schulklassen oder ein Tag des offenen Bienenstocks? Teilnahme an Festen oder Umzügen fördert auch den Bekanntheitsgrad. Wer heute darauf wartet, dass ein Honigkunde unaufgefordert an der Tür klingelt und die gesamte Honigernte haben will, wird keinen Erfolg haben. Der Verbraucher verlangt heute natürliche Produkte aus einer gläsernen Produktion. Das können wir Imker bieten.

Guido Eich
Bienenzuchtberater
Bieneninstitut Celle
0178/3121853