

# „Honig ist wie guter Wein“

**Bienen** Der Beckstettener Bernd Dössinger bringt die Ware kleiner Ostallgäuer Imker in den Supermarkt. Wie sich die Nachfrage nach regionalen Produkten verändert hat.

VON ALEXANDRA HARTMANN

**Beckstetten** Wenn Bernd Dössinger über Bienen und Honig spricht, leuchten seine Augen. Der Beckstettener hat ein paar Völker, als typischer Imker sieht er sich aber nicht. Mit der GbR „Allgäu Imker“ und seiner Marke „Imkerwerkstatt“ verfolgt er eine besondere Idee: Zum eigenen Honig kauft er den kleineren Imker aus der Region, verarbeitet ihn und vermarktet das regionale Produkt. Er bündelt Ressourcen der Ost- und Unterallgäuer Imker – und bringt ihre Produkte so in den Supermarkt.

Kübel, randvoll gefüllt mit Honig, stapeln sich an der Treppe zum Keller. „Hier liefern die Imker an“, sagt Dössinger und öffnet ein Gefäß mit Waldhonig. Sofort strömt der süße Duft heraus. Die Treppe führt hinab in ein Dorado für Imker: Honig lagert kühl und dunkel, an der Wand hängen verschiedene Werkzeuge, Auftau-Schränke erwärmen schonend und eine Edelstahlmaschine rührt den Honig mechanisch bei 27 Umdrehungen pro Minute.

Imkerei hat bei den Dössingern Tradition, sagt der 48-Jährige. Sein Großvater begann damit in den 1950er Jahren in Kempten. Für ganz Schwaben war er als Bienen-seuchenwart zuständig. Sein Vater Ludwig Dössinger – ebenfalls vom Imkern begeistert – zog wegen eines Jobs bei Karwendel nach Beckstetten und die Tradition ruhte ein paar Jahre. Bis sich die dritte Generation für Honig zu interessieren begann.

Als 16-Jähriger sei er über einen Lehrer zur Imkerei gekommen, erzählt Bernd Dössinger und fügt an: „Er ist bis heute mein Bienenkollege.“ Die Männer haben gemeinsam Völker in Unterrieden. Aus heutiger Sicht kaum vorstellbar, doch damals gab es kaum Interesse an regionalen Produkten. „Der Honig stapelte sich in den Zimmern.“ Für die Ver-



**Imkern als Familientradition: Ludwig Dössinger (links) und Sohn Bernd Dössinger begeistern sich für Bienen und Honig. Der Sohn betreibt in Beckstetten die Imkerwerkstatt, die ein besonderes Konzept verfolgt.**

Foto: Alexandra Hartmann

marktung habe er – zusammen mit einem Freund die „Melissa-Feinkost“ gegründet. Sie experimentierten mit Schokolade und Zimt, stellten Liköre her und gingen auf Märkte. „Wir haben uns zehn Jahre lang bemüht“, sagt Dössinger.

„Dann kam der entscheidende Schritt für die Allgäuer Imker.“ Die Idee: Ein durchschnittlicher Allgäuer produziere mit seinen zehn Völkern zu wenig Honig, um Supermärkte zu bedienen. „Darum haben wir uns gebündelt“, erklärt er. Bienenzüchter aus der Umgebung lieferten ihr flüssiges Gut. Das verarbeitet er mit hochwertigen Geräten – ausgetüftelt von Ludwig Dössinger, der seine Expertise im Maschinenbau einbringen konnte. Der Vorteil für Lieferanten: Abnahme

und Bezahlung sind gesichert. 2010 bemerkte Dössinger beim Kaufverhalten eine Trendwende: Supermärkte richteten Regionaltheken ein und Verbraucher legten mehr Wert auf Regionalität. Inzwischen gibt es den Honig, den 200 Bienen-völker produzieren, in V-Markt-Filialen und ausgewählten Hotels.

Das Ganze gewann so sehr an Fahrt, dass es Dössinger, der hauptberuflich Lehrer am Jakob Brucker Gymnasium in Kaufbeuren ist, 2019 nicht mehr alleine stemmen konnte. Er schaffte einen Teil der Gerätschaften ins Oberallgäu, wo der Honig jetzt abgefüllt wird. Die GbR gehöre jedoch weiterhin ihm und seinem Geschäftspartner. „Ich möchte meiner Idee jetzt noch die Krone aufsetzen“, erklärt Dössinger

die Gründung der „Imkerwerkstatt“. Da die 48 Mitglieder der Allgäu Imker ihm weiter Honig liefern, kann er den besten auswählen. Für das Premium-Produkt, wie er seinen Honig nennt, habe er seine Nase 25 Jahre lang geschult. Er rieche, ob viel Löwenzahn oder Akazie enthalten ist. Den Imkerwerkstatt-Honig mit den schlichten Etiketten, die sogar einen Design-Preis gewonnen haben, verkauft er über Supermärkte in der Nachbarschaft und am Produktionsort in Beckstetten.

Dort bietet Dössinger auch Führungen durch die Werkstatt an, die er als „Infotainment“ beschreibt. Er lässt Besucher unterschiedliche Sorten probieren, um zu zeigen: „Honig ist nicht gleich Honig“. Ein Honig schmeckt überraschend bitter,

ein anderer fast nach Lakritz. „Honig ist wie ein guter Wein“, sagt er. Diese Wertschätzung möchte der Ostallgäuer etablieren.

Dazu trage die Artenvielfalt bei – aktuell wieder im Diskurs. Angesichts des Ukraine-Krieges und ausbleibender Getreidelieferungen wird der Ruf nach Anbauflächen für Weizen lauter. Druck im Bereich Ernährung „heißt keinesfalls, dass man sich von der Artenvielfalt verabschieden darf“, findet Dössinger. Diesbezüglich sehe er das Ostallgäu auf einem guten Weg: Es blüht in Gärten und er werde auf bienenfreundliche Pflanzen angesprochen. Wenn er darüber spricht, leuchten wieder die Augen.

» [www.imkerwerkstatt.de](http://www.imkerwerkstatt.de)