

Waldhonig aus Norwegen.



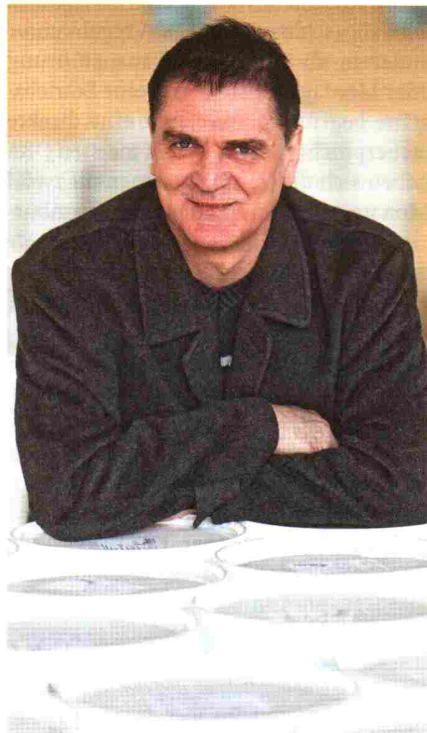
MIT SÜSSEM „GOLD“ WELTWEIT ERFOLGREICH

Mit eigener Imkerei, Honigimport und -export ist die Honig Mehler GmbH & Co. KG mit Sitz in Neichen bei Kelberg ein echter Global Player

Geschäftsführer Michael Mehler gründete das eigene Unternehmen im Jahr 1988, doch die Imkerei betrieben seine Vorfahren im Eichsfeld, im Hunsrück und seit 1961 in Wallenborn bei Daun bereits seit 450 Jahren. Heute sorgen 500 eigene Bienenvölker in der Eifel für jährlich rund eine Tonne Honignachschub, doch das Gros der Unternehmensaktivitäten liegt mit 95 Prozent des Umsatzes im Handel mit Honig, Bienen und honigverwandten Produkten rund um den Globus.

Imkermeister Michael Mehler kennt die Welt des Honigs bis ins Detail, und in seinem Fall ist der Begriff „Welt“ keine bloße Metapher, sondern wörtlich zu verstehen. Er imkerte in mehr als zwanzig Ländern auf allen Kontinenten und wurde durch diese reichhaltigen, differenzierten Erfahrungen dazu inspiriert, aus der beruflichen Familientradition mehr zu machen als eine schlichte regionale Imkerei. Im Kontext der Entwicklungshilfe erhielt er intensive Einblicke sowohl in konventionelle wie in ökologische Produktionsweisen oder in die Zusammenhänge des sogenannten „fair trade“. Auf diese weltumspannenden Kontakte konnte er als Basis für seinen eigenen Betrieb aufbauen – die Weltoffenheit mit der Kenntnis fremder Kulturen und Wirtschaften kennzeichnet ihn noch heute. Derzeit beschäftigt er ein kleines effizientes Team von insgesamt sieben Mitarbeitern mit entsprechenden Fremdsprachenkenntnissen für Logistik

und Verwaltung, aufwändigere Laboruntersuchungen werden extern in Auftrag gegeben. 1997 übernahm er die elterliche Imkerei in Wallenborn – sie liegt direkt neben dem waschechten kalten Geysir „Wallerender Born“, der dem Dorf den Namen gab.



Neben einer eigenen Imkerei betreibt Michael Mehler weltweit Im- und Exportgeschäfte mit Honig und Honigprodukten.

PRODUKTVIELFALT FÜR GENUSS UND GESUNDHEIT

Wer glaubt, eine Imkerei stelle eben festen oder flüssigen Honig her und sonst nichts, wird im Falle der Mehler GmbH & Co. KG eines Besseren belehrt. Die Produktpalette ist weitaus vielfältiger, beginnend mit der Herstellung und dem Handel mit den klassischen Sorten wie deutschem Akazien-, Linden-, Raps-, Alpenrosen- oder Waldblütenhonig. Exotischer wird das Programm beispielsweise mit neuseeländischem Buschhonig oder dem gelee-artigen Manukahonig, tasmanischem Lederbaumhonig, chilenischem Ulmohonig, spanischem Rosmarin- oder Thymianhonig und vielem mehr. Gelée Royale, Propolis, Blütenpollen, der Honigwein Met und der Likör Bärenfang, Wachs und Naturkosmetik runden das Portfolio ab, hinzu kommen sogar Plüschbienen.

Und ihre rechten Verwandten, denn Michael Mehler handelt als erstes Unternehmen auf dem europäischen Markt auch mit Bienenköniginnen und Schwärmen. Abnehmer sind sowohl kleinere Händler, die selbst direkt an die Endverbraucher verkaufen, sowie Industrie und Abfüllbetriebe. „Wir entwickeln selbst keine neuen Produkte, aber wir haben die komplette Kompetenz von der Biene bis zum Fass im Unternehmen“, schildert Mehler das, was seinen Betrieb von anderen Imkereien deutlich unterscheidet. Sowohl bio-zertifizierte wie auch konventionelle Ware wird angekauft und vertrieben.