



**Landesverband  
Schleswig-Holsteinischer und Hamburger Imker e.V.**  
Schleswig-Holsteinische Imkerschule



Imker-Landesverband Hamburger Str.109 23795 Bad Segeberg

Hamburger Straße 109  
23795 Bad Segeberg

An die  
Vorsitzenden der Imkervereine  
des Landesverbandes SH und HH Imker e.V.

Fon 0 45 51 / 24 36  
Fax 0 45 51 / 9 31 94  
Mail info@imkerschule-sh.de

Vorstand Christian Krug  
Inga Wulf  
Carsten Knop  
Sachbearbeiter Susanne Böhrs

27.04.2023

### **Rundbrief/Information für die Vereinsvorsitzenden an der Westküste**

Liebe Vereinsvorsitzende, sehr geehrte Damen und Herren,

ich wende mich heute an Sie, um zu Beginn der neuen Honigsaison etwas Transparenz zu schaffen, wenn es um den Umgang der Kontrollbehörden mit Ihren Vereinsmitgliedern geht.

Leider ist es in den letzten beiden Jahren, namentlich in einem Kreis an der Westküste, verstärkt zu Kontrollen der zuständigen Behörden gekommen. Dabei wurden nicht selten Dinge bemängelt, die für Imker zumindest teilweise, unverständlich waren. Somit sind die Kontrollierenden und die Kontrollierten nicht immer ohne Meinungsverschiedenheiten auseinandergeschieden. Der Landesverband bemüht sich, seit Beginn der Diskussion darum, die Probleme durch konstruktive Gespräche zu klären, die Sachverhalte für die Imkernden nachvollziehbar darzustellen, in der Argumentation Hilfestellung zu leisten und die Rechtslage im Sinne unserer Imkernden verbindlich zu klären. Leider ist dies nicht in einem einzigen Gespräch zu erreichen und wir arbeiten ohne Einbeziehung der Imkeröffentlichkeit bereits seit fast zwei Jahren im Hintergrund an der Thematik.

Natürlich ist es klar, dass über einen so langen Zeitraum bei denen, die nichts davon wissen, die Gerüchteküche brodelt und die Frage aufkommt, ob sich denn überhaupt etwas bewegt oder ob sie eventuell die nächsten Betroffenen sein werden. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen heute folgende Punkte zur Kenntnis geben, damit Ihre Vereinskollegen sich für eine Kontrolle gut vorbereiten können.

- Das jeweilige Amt für Lebensmittelkontrolle (es heißt in jedem Kreis ein wenig anders) ist befugt, eine Kontrolle der Betriebsstätte vorzunehmen und eine Probe zur Untersuchung unentgeltlich zu entnehmen. Dies ist im Sinne der Harmonisierung der Lebensmittelkontrolle in der EU durchaus so gewünscht und wird jetzt auch im Bereich Honig/Imkerei durchgeführt.
- Bitte lassen Sie sich in jedem Fall ein schriftliches Protokoll mit Datum und Unterschrift des Kontrolleurs aushändigen.
- Dieses Protokoll würden wir gerne in Kopie per Mail erhalten. Mitglieder, die sich nicht „outen“ möchten, können dieses gerne unter Schwärzung des Namens anonym einsenden. Vertraulichkeit sichern wir in der Verwendung zu. Wir können aber nur handeln, wenn wir uns auf Fakten beziehen können.

- Bei eventuellen Auflagen seitens des Amtes haben die kontrollierten Personen die Möglichkeit (i.d.R.) innerhalb von 4 Wochen Einspruch einzulegen. Bei der Formulierung können Sie sich gerne vorher mit uns besprechen. Bitte nutzen Sie diese Möglichkeit, wenn Sie die Bemängelung für nichtzutreffend halten.
- Ein wichtiger Punkt in der Kontrolle ist die Prüfung der Betriebsstätte (damit ist der Schleuderraum, aber auch das Honiglager gemeint). Viele Imker mit wenigen Völkern verfügen nicht über einen eigenen nur zu diesem Zweck verwendeten Schleuderraum und richten, quasi als „temporäre“ Betriebsstätte, die Küche her. Bisher wurde das lediglich in einem einzigen Kreis im ganzen Bundesland beanstandet. Es geht uns vorwiegend darum, dies auch in der Zukunft als Option offen zu halten. Deshalb möchten wir noch einmal darauf hinweisen, dass die Einhaltung und Dokumentation einer guten Hygienepraxis den Umgang mit der kontrollierenden Behörde sehr erleichtern kann. Formblätter hierfür sind auf der Website der Imkerschule einzusehen und können heruntergeladen werden und an die eigene Imkerei angepasst werden. Bitte legen Sie Ihren Mitgliedern die Nutzung dieser Unterlagen nahe. Eine Archivierung der erstellten Daten kann im PC erfolgen. Sie muss nicht als Aktenordner vorrätig sein.
- Bitte nehmen Sie keine telefonischen Verfügungen an. Diese sind in der Regel nicht als Protokoll verfügbar und nutzbar. Hier steht ggf. Aussage gegen Aussage.
- Das Problem der Kontrollbehörde besteht u. A. darin, dass sie beim Schleudern in der Küche keine Trennung von Betriebsstätte und Privaträumen erkennen kann. Privaträume kann die Behörde jedoch nicht einfach betreten und kontrollieren. Dies ist zwar nicht direkt unser Problem. Es könnte aber bei einem bürokratisch sich durchsetzenden Akt der Behörde dazu werden. Aus diesem Grund bitten wir Sie, Ihren Mitgliedern das Führen einer entsprechenden Dokumentation nahe zu legen. Es ist ja nicht anzunehmen, dass die Kontrolle zielgenau am Schleudertag stattfindet.
- Aktuell schult der LV dezentral zum Betriebshygiene. U.a. findet auch dieses Wochenende eine Schulung zum Thema der Betriebshygiene in der Nordseeakademie mit Peter Leuer statt. Die Unterlagen werden wir zeitnah allen Imkern auf unsere Homepage verfügbar machen und gesondert auf diese Rubrik dann per E-Mail hinweisen.
- Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie kontrolliert wurden. Auch eine unauffällig verlaufene Kontrolle ist eine Nr. in der Gesamtzahl und für uns wichtig, um ein Gefühl dafür zu bekommen, ob das Maß der durchgeführten Kontrollen als normal oder als überhöht anzusehen ist. Aus unserer Sicht ist das Schleudern in ordnungsgemäß hergerichteten temporären Betriebsstätten wie einer Küche kein Grund für eine Beanstandung. Diese Haltung werden wir auch nach außen vertreten. Bitte helfen Sie uns durch ihr korrektes Verhalten und die Information Ihrer Mitglieder dabei, dass wir den Disput möglichst bald in unserem Sinne beilegen können.

Wir wünschen Ihnen Allen gutes Gelingen und ein gutes Bienen- und Honigjahr

Susanne Böhrs

Obfrau für Honig- und Marktfragen  
im LV SH und HH Imker e.V.

Christian Krug

1. Vorsitzender  
des LV SH und HH Imker e.V.