



„REGIONAL & FAIR“ IN DER BIO-IMKEREI WILLARED:

„Regionalität kann man leben!“

Marcel und Dieter Willared haben den Biokreis bei der Erarbeitung der „regional & fair-Richtlinien“ für Imkerei unterstützt. Von Ronja Zöls-Biber

REGIONALITÄT

28

Die Geschichte der Familie Willared ist auch eine Geschichte der Imkerei. Marcel, Inhaber der Bio-Imkerei Willared in Hardheim, Neckar-Odenwald-Kreis, Baden-Württemberg, hat das Imkern von seinem Vater Dieter gelernt, und Dieter hat das Imkern von seinem Vater Georg gelernt. Doch erst seit 2018 leben der erst 26-jährige Marcel und seine Eltern Dieter und Stephanie Willared ihren beruflichen Traum. Gemeinsam haben sie eine Berufsimkerei aufgebaut mit 250 bis 350 Bienenvölkern, einer eigenen Verarbeitung und ihrem Hofladen „Das Honigglädchen“, in dem sie ihre Produkte anbieten. Dass sie auf ökologische Weise arbeiten wollen, war dabei klar – auch das gehört zur Familientradition. „Wir haben uns sehr bewusst für die Mitgliedschaft im Biokreis entschieden, denn nur in diesem Verband machen die Richtlinien für die Imkerei Sinn“, erklärt Marcel. Doch nicht nur das: Die Willareds beteiligten sich auch an der Ausarbeitung der „regional & fair“-Richtlinien. Denn bezüglich dieser Kriterien in der Imkerei sind sie echte Fachleute ...

Regionalität beginnt schon bei der Zucht der Bienen. Die Vermehrung erfolgt vor Ort. Im Frühling werden die schwächeren Völker aufgeteilt. Ein Ableger erhält eine junge Königin, womit man gute Erfahrungen gemacht hat. Dabei wird nicht auf Honigertrag, Reinrassigkeit oder Sanftmut hin gezüchtet, sondern auf Robustheit und Gesundheit. Die Bienenbeuten stellt der gelernte Holztechniker Dieter aus heimischem Fichten-Käferholz her. Die Wanderschaft gehört zur Imkerei dazu, doch sie beschränkt

sich auf einen Umkreis von maximal 50 Kilometer. Manchmal sind es auch nur fünf Kilometer bis zur nächsten Tracht. „Unsere Bienen sind heute kultivierte Haustiere, die in einer nicht intakten Natur leben und an einem Standort meist nicht mehr genügend Nahrung finden“, erklärt Dieter. Zum Schutze der Biodiversität werden maximal 24 Völker an einem Standort aufgestellt. Der erzeugte Honig und weitere Produkte wie Honigwein oder Kerzen werden vor Ort im Hofladen angeboten, in nahen Bioläden sowie über Märkte und den Online-Shop. „Dabei geben wir keine Mengenrabatte“, erklärt Stephanie. „Fairness heißt für uns auch, dass Kleinere größer werden können und Größere nicht automatisch noch größer werden.“ Dieter baut hochwertige Verkaufsregale aus Kirschbaumholz für die Willared-Produkte und stellt sie Wiederverkaufenden zur Verfügung. In jedes Paket, das online verschickt wird, kommt ein „regional & fair“-Flyer, das Label prangt vorne und hinten auf sämtlichen Produkten.

„Regionalität kann man leben!“, sagt Dieter Willared. In der Umgebung habe man viele Kooperationen mit Land- und Forstwirt*innen. Auch aus der Kommunalpolitik und von Seiten regionaler Zeitungen erfahre man Wertschätzung. Ständig werde man erkannt, und viele Landwirt*innen böten Standplätze an oder kämen mit der Frage auf sie zu: Was kann ich für die Biene tun? Was kann ich anpflanzen? „Das freut uns, denn alles, was wir für die Bienen tun, tun wir auch für andere Arten – und damit für uns alle.“



Biokreis-Imker
Marcel Willared



Bilder:
Imkerei Willared



Bild:
Tobias Köhler

Warum arbeitest Du gerne in Deinem Betrieb?

Sophia Hollweck-Lorenz, Biohofbäckerei Gottschaller:

„Ich bin seit Mai letzten Jahres in der Biohofbäckerei Gottschaller in den Bereichen Kundenbetreuung, Vertrieb, Marketing und innerbetriebliche Organisation beschäftigt. Mir gefallen die familiäre Atmosphäre und der nette Umgang unter den Kolleg*innen, die sich alle gut kennen. Auch der Chef Nik Gottschaller ist sehr nahbar. Er hat immer ein offenes Ohr, was Urlaub, Gehalt oder Stunden angeht, und versucht, Wünsche umzusetzen. Ich persönlich fühle mich sehr wohl hier.“



Bild: Biohofbäckerei Gottschaller

Dieter Willared, Bio-Imkerei Willared:

„Ich arbeite gerne bei der Bio-Imkerei Willared, weil wir hier eine andere Art der Generationengerechtigkeit leben. Ich bin Angestellter bei meinem 26-jährigen Sohn Marcel. Wir sprechen uns viel ab, aber am Ende entscheidet er. Denn er hat die Verantwortung und muss den Betrieb auf lange Sicht weiterführen. Und doch kann ich nur durch diese Zusammenarbeit endlich meinen ursprünglichen Traumberuf Imker ausüben.“



Bild: Tobias Köhler

Veronika und Vanessa Lerchl, Biobäckerei Wagner:

„Unser Arbeitgeber ist aus unserer Sicht fair, weil wir sehr gut bezahlt werden. Obwohl die Biobäckerei Wagner doch eine sehr große Firma ist, ist der Umgang mit den Arbeitnehmer*innen sehr familiär. Wir arbeiten gerne hier, weil das Betriebsklima einfach super ist, die Arbeit Spaß macht und die Philosophie der Firma zu unserer Denkweise passt.“



Veronika (L) und Vanessa (r.) Lerchl.
Bild: Biobäckerei Wagner

Stephanie Gamperle, Ökokiste Kößnach:

„Ich arbeite seit mehr als vier Jahren bei der Ökokiste Kößnach und bin dort überwiegend für den Mopro- und Käseeinkauf sowie für das EU-Schulprogramm zuständig. Seit meinem ersten Tag schätze ich den fairen, kollegialen und freundschaftlichen Umgang im Unternehmen. Mit Martina und Johannes als Geschäftsführer sowie den sehr netten Kolleg*innen, die ihr Wissen und ihre Erfahrung gerne weitergeben, meistern wir

gemeinsam jede Herausforderung! Uns wird ein sicherer Arbeitsplatz mit vielen Vergünstigungen geboten. Außerdem gibt es Weiterbildungsmöglichkeiten, und wir sind auch im Homeoffice bestens ausgestattet. Ein offenes Ohr für die Anliegen der Mitarbeiter*innen ist selbstverständlich. Man fühlt sich einfach wohl und erfährt viel Wertschätzung, egal, in welcher Position gearbeitet wird – jeder Einzelne ist wichtig. Danke, dass ich ein Teil der Ökokisten-Familie sein darf, ich freue mich auf jeden Arbeitstag!“



Bild: Ökokiste Kößnach