

Honig im Briefkasten

„Honig von Nebenan“, aus dem Internet

Das Leben in einer Millionenstadt kann beschwerlich sein. Für lokalen Honig quer durch München fahren? Das kostet Energie und Zeit ... Zeit, die viele Menschen nicht haben.

Die Lösung: „nearBees, Honig von Nebenan“, bestellt im Internet.

nearBees
Honig von Nebenan



1

1 Die Gründer von „nearBees, Honig von Nebenan“, von li.: Michael Gelhaus, Viktoria Schmidt, Kristian Knobloch, Dominik Krebs. Fotos: www.nearbees.de

2 Suche nach Bienen und Honig im Internet unter www.nearbees.de.

3 Der Honig wird bequem per Post verschickt.

4 Die Honigtüte auf dem Frühstückstisch.

5 Man füllt den Honig in ein Gefäß mit Deckel um.



2

Viktoria Schmidt stammt aus einer Imkerfamilie und hält auch selbst Bienen. Die studierte Designerin suchte nach einer einfachen Lösung der Direktvermarktung. Problem: Oft sind in Großstädten die Beteiligten berufstätig, haben wenig Zeit und sind selten zu Hause. Das Internet bot sich an, aber Honig im Glas ...? Das Imkerglas ist zerbrechlich und schwer, es wiegt die Hälfte eines Pfunds Honig. Postversand und Zustellung sind aufwendig. Also wollte Viktoria Schmidt eine neue leichte Verpackung er-

finden, so etwas hatte sie ja gelernt. Und viele Lebensmittel werden in Verbundstoffen ähnlich wie bei Tetra Pak verkauft, warum nicht auch Honig?

Sie haben Post!

Honig im Briefkasten, das wurde die Idee. Bei einer Portogrenze von 500 Gramm musste es eine flache Verpackung sein, die man mit einer Versandpauschale von 1,50 Euro für klimaneutrale Briefzustellung leicht verschicken kann. Die lichtge-

schützte Tüte enthält 400 Gramm Honig und wird mit einem Folienschweißgerät luftdicht verschlossen (mit einem Bügel-eisen soll es auch funktionieren). Die Kosten für die spätere Entsorgung der Verpackung durch das Duale System trägt natürlich nearBees.

Wird der Honig zu fest, kann er durch Erwärmen leicht wieder verflüssigt werden. Der Imker steckt das Kuvert in den gelben Postkasten, und beim Kunden landet es im eigenen Briefkasten. So können sich Honigliebhaber bequem vom



3

Das Prinzip geht so: Der Imker füllt bei „nearBees, Honig von Nebenan“ sein Profil aus. Wichtig sind für die Betreiber im Interesse der Kunden möglichst genaue Angaben, erwünscht sind auch Fotos. Wo ist der Standort des Bienenstands, wie ist die Umgebung charakterisiert, wie die Trachtlage, die Betriebsweise, ist die Imkerei zertifiziert und andere Besonderheiten. Der Imker wählt auf vorgegebenen Fotos seine Honigfarbe aus. Der Honigkunde bestellt und bezahlt den Honig bei der Internetseite. Diese leitet die Bestellung an den Imker weiter, und der geht zum Briefkasten ... so wie beschrieben.

Expansion geplant

Und das Geld? Es wird geteilt. Der Imker zahlt keinen festen Grundbeitrag, aber die Betreiber bekommen von jedem Honigverkauf 15 % des Endpreises als Provision. Eingerechnet im Endpreis sind natürlich auch die Kosten für Zahlungsabwicklung (derzeit 0,50 Euro), Versandmaterial (derzeit 1 Euro) und Porto (derzeit 1,50 Euro). Wer einmal ausverkauft sein sollte, kann sein Honigangebot oder sein Profil unkompliziert inaktiv setzen. Inzwischen will „nearBees, Honig von Nebenan“ einen deutschlandweiten Marktplatz für Honig schaffen und hat deshalb bei startnext.com eine Aktion zum Geldsammeln (Crowdfunding) gestartet. Das sieht nach professioneller Expansion aus, arbeiten die vier Gründer bislang doch ehrenamtlich.

Nicht unumstritten

Wie reagieren Imker auf den neuartigen Honigbeutel? Auch da muss man ins Internet schauen. Bei Imkerforum.de ist die Meinung geteilt. Einige finden die Idee pfiffig, andere stoßen sich an der Verbundstoffverpackung aus Papier, Kunststoff und Aluminium. Mancher kann sich auch den Bedarf nicht vorstellen. Die Wahrheit wird wie meist in der Mitte liegen: Das Internet verbreitert die Möglichkeiten im Lebensmittelhandel, der Honig wird von den Imkern weiter im Glas vermarktet, aber manchmal halt auch in einer Tüte als Honigverpackung – online bestellt und als Brief geliefert.

Internet: www.nearbees.de

Gilbert Brockmann

Gemüse auf chinesische Art

Jetzt im Sommer bieten sich Gerichte mit viel frischem Gemüse an. Dabei kann es durchaus auch mal etwas exotisch sein.



Zutaten: etwa 1 kg küchenfertiges Gemüse, z. B. Zwiebeln, rote und gelbe Paprika, Brokkoli, Champignons und anderes – je nach Geschmack, 2 cm frische Ingwerwurzel, eine Zehe Knoblauch, 3 EL Öl, 1½ EL Sojasoße, 1½ EL Honig, 2 EL Sherry (oder Apfelsaft), ½ EL Essig.

Zubereitung: Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln hacken, Ingwer in kleine Stückchen, Knoblauch in Scheibchen schneiden. In einem Wok oder in einer großen Pfanne Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in 1 EL heißem Öl andünsten, danach im restlichen Öl das weitere Gemüse in einer oder zwei Portionen dünsten und alles in einen Topf geben. Sojasoße, Honig, Sherry und Essig verrühren und über das Gemüse gießen, alles gut durchmischen.

Tipp: 1 – 2 EL Erdnüsse oder Cashewnüsse, evtl. leicht angeröstet, über das Gemüse streuen.

Guten Appetit!

Friedgard Schaper
Soosweg 14, 90427 Nürnberg

Sofa aus über die Bienen in ihrer Nachbarschaft informieren und deren Honig online bestellen. Und ganz nebenbei trägt der lokale Honigkauf zur Erhaltung und Verbesserung einer artenreichen Nachbarschaft bei. Denn Honig kann zwar importiert werden, die wichtigste Leistung unserer Bienen – die Bestäubung – jedoch nicht, so begründet es Viktoria Schmidt.

Bestellt, bezahlt, geliefert

Die Designerin suchte Unterstützung und arbeitet heute in einem Team aus acht Personen. Eine ausgefeilte Internetseite ist natürlich Voraussetzung.