



21
Sep
2017

Produktion, Kalkulation und Vermarktung von Bio-Honig. Interview mit Bio-Imker Daniel Pfeifenberger



16

Geschrieben von [Anke Eder](#) | Keine Kommentare | [Interviews](#), [Landwirtschaft & Rohstoffe](#)



134



4

Bio-Lebensmittel zeichnen sich durch eine höhere Qualität aus, haben aber auch einen höheren Preis. Am Beginn einer Geschäftsidee, einer Etablierung eines Produktes stellt sich die Frage: Produziere ich in Bio-Qualität, welche Richtlinien definiere ich für mein Geschäft und wie bringe ich mein Produkt an den Konsumenten? Wir haben mit *Daniel Pfeifenberger*, Inhaber der Bio-Imkerei Bienenlieb in Salzburg, gesprochen. Seit 2013 produziert er sehr erfolgreich hochqualitativen und biologisch produzierten Honig. Sein Gedanke einer ökologischen und nachhaltigen Herstellung spiegelt sich in allen Facetten des Unternehmens wider.



Daniel Pfeifenberger ist Obmann des Imkervereins Salzburg Stadt/Umgebung sowie Inhaber der Bio-Imkerei Bienenlieb. Foto: Anke Eder (Natürlich Hausgemacht)

Produktion, Kalkulation und Vermarktung von Bio-Honig. Interview mit Bio-Imker Daniel Pfeifenberger

Bio-Lebensmittel zeichnen sich durch eine höhere Qualität aus, haben aber auch einen höheren Preis. Am Beginn einer Geschäftsidee, einer Etablierung eines Produktes stellt sich die Frage: Produziere ich in Bio-Qualität, welche Richtlinien definiere ich für mein Geschäft und wie bringe ich mein Produkt an den Konsumenten? Wir haben mit *Daniel Pfeifenberger*, Inhaber der Bio-Imkerei Bienenlieb in Salzburg, gesprochen. Seit 2013 produziert er sehr erfolgreich hochqualitativen und biologisch produzierten Honig. Sein Gedanke einer ökologischen und nachhaltigen Herstellung spiegelt sich in allen Facetten des Unternehmens wider.



(https://www.biolebensmittelcamp.com/app/uploads/sites/4/2017/09/Imkerei-Bienenlieb_web.jpg)

Daniel Pfeifenberger ist Obmann des Imkervereins Salzburg Stadt/Umgebung sowie Inhaber der Bio-Imkerei Bienenlieb. Foto: Anke Eder (Natürlich Hausgemacht)

Daniel, du hast dich von Unternehmensstart an für den Bio-Standard entschieden. Warum?

Wir arbeiten mit Lebewesen, die auf einen natürlichen Kreislauf angewiesen sind. Die Bienen arbeiten für uns und wir arbeiten für sie. Unter diesem Aspekt war für mich von Beginn an klar, dass die Haltung von Bienen nur unter biologisch-ökologischen Gesichtspunkten vertretbar ist.

Unsere firmeninternen Richtlinien gehen sogar weit über die gesetzlichen Bio-Richtlinien hinaus.

Oftmals entscheiden sich Unternehmensgründer gegen die Produktion in Bio-Qualität, weil sie befürchten, dass der Preis für Bio nicht gezahlt wird. Wie siehst du diese Sorge?

Wichtig für mich als Unternehmer ist zu wissen, warum ich bio produziere, was mein Bio-Produkt auszeichnet. Kann ich den USP für mich definieren und weiß ich, was mein Produkt ausmacht, so kann ich es auch dem Kunden transparent erklären. Und dann zahlt er auch den Preis für ein Bio-Produkt. Aus meiner Erfahrung heraus sind die Konsumenten offen für besondere Produkte mit hoher Qualität.

Was bedeutet für dich ökologisch zu arbeiten?

Bienenhaltung als reine Nutztierhaltung zu sehen kommt für mich nicht in Frage.

Für mich ist die Zusammenarbeit mit den Bienen eine Art Partnerschaft.

Das heißt für mich, besonders auf die Bedürfnisse der Tiere Rücksicht zu nehmen, keine Medikamente zu verwenden, natürliche Futtermittel zu wählen. Der natürliche Kreislauf muss meiner Meinung nach funktionieren, so komme ich erst gar nicht in Zugzwang, Medikamente einsetzen zu müssen. Ich habe vielleicht durch meinen ökologischen Gedanken einen geringeren Ertrag, dafür aber auch weniger Kosten für etwaige Problembehebungen.

Der ökologische Gedanke spielt bei der [Imkerei Bienenlieb](http://www.bienenlieb.at/) (<http://www.bienenlieb.at/>) eine entscheidende Rolle bei allen Fragestellungen, sei es bei der Auswahl der Bienen, der Standorte, des verwendeten Futtermaterials und des Holzes für die Bienenkästen – aber auch in Bereichen des Unternehmens, die nicht unmittelbar mit den Bienen in Kontakt kommen. Beispielsweise haben wir uns bei der Produktion unserer Folder für österreichisches Recyclingpapier mit Bio-Farbe entschieden. Ich denke, es ist wichtig, in allen Bereichen des Unternehmens authentisch zu sein und authentisch hinter dem Produkt zu stehen. So kann ich auch meinem Kunden gegenüber den Preis rechtfertigen.



(https://www.biolebensmittelcamp.com/app/uploads/sites/4/2017/09/Bienen-Imkerei-Bienenlieb_web.jpg)

Keine Medikamente zu verwenden und natürliche Futtermittel für die Bienen zu wählen, das ist für Daniel Pfeifenberger selbstverständlich. Foto: Anke Eder (Natürlich Hausgemacht)

Du hast „natürliche Futtermittel“ erwähnt, was genau bedeutet das in Bezug auf die Imkerei?

Wir verwenden für unsere Bienen Bio-Rübenzucker aus Österreich und Deutschland und füttern zusätzlich unsere Bienen mit 20 Prozent Honig aus der Honigernte. Weiters beleben wir das Futter mit Effektiven Mikroorganismen (EM) sowie mit selbst hergestellten Kräuterextrakten, deren Inhaltsstoffe die Gesundheit unserer Bienen unterstützen.

1 kg Bio-Honig der Bio-Imkerei Bienenlieb kostet 24 Euro. Wie kam es zu dieser Preiskalkulation?

Unseren Honigpreis haben wir bei der Unternehmensgründung vor fünf Jahren definiert, damals lag er 30 Prozent über dem vergleichbarer Produkte. Die Kosten für den Endkonsumenten richten sich nach dem Wert des Produktes und sollten meiner Meinung nach nicht über den Markt definiert werden. Unsere Preiskalkulation funktioniert, weil wir ein hochwertiges Produkt anbieten und dazu voll hinter unseren Grundsätzen stehen, somit dem Konsumenten den Preis erklären können. Inzwischen gibt es einige Produkte, die vom Preis her deutlich höher liegen.

Welche Grundsätze verfolgst du in Bezug auf die Verpackung deiner Bienenprodukte?

Wir haben auch in Bezug auf die Verpackung ein authentisches und ökologisches Produkt entwickelt. Die Entscheidung des Kunden, ein Produkt zu kaufen, fällt oftmals positiv aus, wenn das Produkt schön verpackt ist. Uns war aber nicht nur der optische Gedanke wichtig, sondern auch die Nachhaltigkeit der Verpackung. Darum haben wir uns für Gläser der Firma Weck (<http://www.shop-weck.de/>) entschieden, die nach dem Verzehr des Honigs vom Kunden für

private Zwecke (Marmeladen, Kompotte, Salze etc.) weiterverwendet werden können. Lediglich 15 Prozent der Gebinde erhalten wir zurück, der Rest unserer verkauften Gläser wird von den Kunden weiterverwendet. Der ökologische Faktor liegt klar auf der Hand – wir produzieren weniger Müll und verwerten vorhandene Ressourcen.

Die Produkte der Bio-Imkerei Bienenlieb werden im eigenen Geschäft bzw. Onlineshop sowie bei regionalen Partnern verkauft. Warum finden wir deine Produkte nicht in den Regalen großer Handelsketten?

Anfragen von Handelsketten liegen genügend vor. Wir bekommen auch Angebote, die wir allerdings grundsätzlich ablehnen. Kooperationen mit großen Unternehmen aus der Region finden bereits statt, hier ist für mich der gemeinsame Gedanke, die Unterstützung des ökologischen Themas, die grundlegende Prämisse für eine Zusammenarbeit.



(https://www.biolebensmittelcamp.com/app/uploads/sites/4/2017/09/Bienenkästen-3_web.jpg)

Für Bio-Honig spielt auch der Standort der Bienenkästen eine Rolle. Foto: Anke Eder (Natürlich Hausgemacht)

Hast du für unsere Leser bzw. Start-ups einen Tipp für den Start eines Bio-Unternehmens?

Produziert ein ehrliches Produkt, für das ihr euch zu 100 Prozent begeistern könnt. Das zentrale Element des Geschäftes muss meine eigene Leidenschaft sein – nicht der Profit.

Daniel Pfeifenberger ist Obmann des Imkervereins Salzburg Stadt/Umgebung (<https://www.imker-maxglan.at/>) und Inhaber der Bio-Imkerei Bienenlieb. Du findest die Bio-Imkerei Bienenlieb in der Alpenstraße 54 in Salzburg sowie im Internet unter www.bienenlieb.at (<http://www.bienenlieb.at/>).

Vielen Dank, Daniel Pfeifenberger, dass du dir Zeit für uns genommen hast!