

„Bienenkönigin legt täglich 2 000 Eier“

Imker Mark Fischer auf Einladung des Geschichtskreises auf Brunotteschen Hof in Wallenstedt

Wallenstedt – Das Wissen um die Selbstversorgung mit Lebensmitteln ist Teil der Heimatgeschichte, war doch Ernährung aus eigener Produktion bis vor einiger Zeit für viele Haushalte noch selbstverständlich. Im Rahmen seiner Veranstaltungsreihe zum Thema Selbstversorgung befasste sich der Geschichtskreis des Brunotteschen Hofes mit der Imkerei. Vor Einführung des Zuckerrübenanbaus, der etwa in unserer Region die Landwirtschaft völlig neu prägte, wurde zum Süßen von Speisen ausschließlich Honig verwendet. Entsprechende Bedeutung hatte die Bienenhaltung, für die sogar eine Reihe spezieller Vorschriften im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) geschaffen wurden.

Referent in Wallenstedt war Mark Fischer aus Heinsen, Vorsitzender des rund 50 Mitglieder starken Imkervereins

Gronau. Er stellte zunächst die Bestäubung als wichtige Funktion der Bienen heraus. Würden sie diese Aufgabe nicht erfüllen, dürfte etwa die Apfelernte um mehr als die Hälfte zurückgehen. Die Honigbiene (*Apis mellifera*) erbringt hier eine besondere Leistung, da jedes Volk im Frühjahr mit rund 10 000 Tieren an den Start geht und in der Saison auf ein mehrfaches wächst, während Wildbienen oder Hummeln als Einzel-exemplare (solitär) überwintern und nicht diese Schlagkraft mitbringen. Das Bienenvolk gliedert sich in Arbeiterinnen, deren Lebenserwartung bei nur sechs Wochen liegt, die zur Fortpflanzung notwendigen männlichen Drohnen und eine Königin. Sie legt täglich 2 000 Eier, kann aber trotz dieser Anstrengung ein Alter von vier bis fünf Jahren erreichen. Larven, die zur Auf-

zucht als Königin bestimmt sind, erhalten ein besonders gehaltvolles Futter (Gelee royale) und innerhalb der Waben mit ihrer stabilen Sechseckform für ihre Entwicklung mehr Platz als der andere Nachwuchs. Qualität und Zusammensetzung des Honigs bestimmen sich nach den Pflanzenarten, die angeflogen wurden. So werden die Bienenkästen während der jeweiligen Blütezeit beispielsweise an Rapsfeldern oder bestimmten Bäumen (Linde, Akazie) aufgestellt. Der Imker gewinnt den Honig aus den Waben durch Schleudern und sorgt durch Umrühren dafür, dass die Masse nicht fest wird. Auch hier gibt es wieder Unterschiede je nach Herkunft. Mit ihrem naturbelassenem Honig können die deutschen Imker nur 20 Prozent des inländischen Bedarfs decken. Bei industriell verarbeitetem und abgefülltem Honig han-

delt es sich oft um ein Gemisch von Ware aus anderen EU- und Nicht-EU-Ländern. Dieses Gemisch wurde zur Vermeidung des Erstarrens erhitzt. Mark Fischer hatte ei-

nige Gläser selbst gewonnenen Honigs mitgebracht. Beim Verkosten erwiesen sich die Gäste als Kenner, die unterschiedliche Sorten heraus-schmeckten. Einen Ideenaus-

tausch gab es auch bei Rezepten unter Verwendung von Honig, sei es im Salatdressing, zur Verfeinerung von unterschiedlichen Saucen oder für winterliches Gebäck. bs



Mark Fischer berichtet über seine Arbeit als Imker und bietet auch seinen heimischen Honig zum Kosten an. FOTO: SCHIRDEWAHN