

Frischeinfo

Herbst 2013



Zu Besuch bei der Imkerei Bunsen

NOVUM



Hauslieferung von Obst und
Gemüse aus ökologischem Anbau



Die Bioland-Wanderimkerei Bunsen – Apicultura palatina – befindet sich in der kleinen Ortschaft Hortherhof, unweit vom Donnersberg im schönen Westpfälzer Bergland. Bereits seit 1994 ist die Imkerei Mitglied im Bioland-Verband.



Seit 1984 beschäftigt sich Dr. Jan-Dirk Bunsen – studierter Agrarwissenschaftler – mit der Imkerei.

Familie Bunsen – Imkerei mit Passion

An der Zufahrt zum Haus der Familie Bunsen summt und brummt es: zahllose Bienen fliegen um einen großen Kessel. „Da drin schmelzen wir unser Wachs“, erklärt Jan-Dirk Bunsen. „Das lockt die Bienen natürlich an.“ Trotz dem der Deckel geschlossen ist, duftet es nach dem herrlichen Bienenwachs. Das Team von NOVUM bewegt sich vorsichtig zwischen den umher fliegenden Tieren. Die Bienen sind nicht aggressiv, aber hektische Bewegungen wären unangebracht.

Am Ortsrand der kleinen Gemeinde Hortherhof, unweit vom Donnersberg im schönen Westpfälzer Bergland, liegt das Wohnhaus der Familie, zugleich Firmensitz der Bioland-Wanderimkerei Bunsen und des familieneigenen Abfüllbetriebes Melifactum. Viel Holz zeigt das nach baubiologischen Gesichtspunkten errichtete Gebäude, das in den Arbeitsräumen zugleich alle Ansprüche an moderne Technik und Lebensmittelhygiene erfüllt. Die Imkerei ist mit nur vier Mitarbeitern kein Großunternehmen, sehr vieles ist noch immer Handarbeit, aber die Abläufe sind perfekt organisiert.



Golden rinnt der süße Saft in das Faß, es duftet nach Honig und Wachs.

Beim Gang durch die Betriebsräume lernen wir Mark Szabo kennen, der grade Honig schleudert. „Wir arbeiten mit Naturwaben“, erklärt Bunsen, „ohne Mittelwand-Vorgabe.“ Er hebt einen der hölzernen Rahmen, die nebeneinander in den Bienenkästen hängen und deutet auf die Wabenkonstruktion, die sich zwischen den Hölzern spannt. Im geschlossenen Wachskreislauf, wie ihn die Bioland-Imkerei betreibt, werden keine vorgefertigten Mittelwände zugekauft, wie sie gewöhnlich in die Rähmchen des Bienenstocks eingefügt werden und an denen die Bienen ihren eigenen Wabenbau dann „andocken“. Imker Bunsens Bienen bauen alles selbst.

Er hebt einen der Rahmen: „Reifen Honig erkennt man an den gut verdeckelten Waben“. Wirklich, die perfekt sechseckigen, honiggefüllten Kammern sind allesamt mit einer Wachsschicht verschlossen. „Entdeckeln“ nennt man das Entfernen dieser Schicht, bevor man die honigtriefenden Rähmchen in die Schleuder schiebt. „Wachs ist ein körpereigenes Sekret, das vor allem Jungbienen produzieren“, lernen wir und dürfen selbst mit den Fingern in eine solche Wabe hineinfahren und frischen Wabenhonig kosten. „In einem Rähmchen wird etwa 50 Gramm Wachs verbaut und in den Waben können die Bienen dann mehr als 2 Kilo Honig unterbringen.“ Eine verblüffend stabile Bauweise aus einem so zarten Material.

Aus dem Abfüllbehälter aus Edelstahl fließt es zäh und dunkel in die Gläser. „Wald- und Tannenhonig“ hat Bunsen geerntet. „Mit einem Wassergehalt von nur 15 % ist das Abfüllen nicht leicht“, meint er und dreht von Hand die gefüllten Gläser zu. Im Honiglager warten in Fässern verschiedene andere Honigsorten aufs Abfüllen. „Alles muss gut zu reinigen sein“, betont der Imker und deutet: „Der Blütenhonig hier soll im Rührwerk abkühlen, bis er die richtige Konsistenz zum Abfüllen erreicht hat.“ Der richtige Zeitpunkt ist überhaupt sehr wichtig, denn auch der geschleuderte Honig muss noch reifen: „Erntefrischer Honig schmeckt anders, als solcher, der gerührt und dann erst abgefüllt wurde“, und: „Schnelle



Abfüllung, damit man schnell Honig hat, lehne ich ab“, sagt Bunsen kategorisch, „das ist kein Beaujolais Primeur“, und grinst ein bisschen. Von Hand werden die Honiggläser noch mit den Etiketten versehen, bevor sie in Pakete verpackt und versandt werden. Fast wäre noch eine „neue“ Honigsorte hinzugekommen: „Lindenhonig mit Sonnenblume – das haben die Bienen so gesammelt, wir waren überrascht!“ Da sich der Geschmack des Sonnenblumennektars aber nicht bemerkbar macht, bleibt es bei der bestehenden Sorte.



Landwirtschaft und Imkerei gehören zusammen

Dr. Jan-Dirk Bunsen begann sich schon als Student der Landwirtschaft an der Uni Gießen für Bienen zu interessieren. Bei einem Glas Saft auf dem Balkon, mit Blick über den Ort und die Landschaft, erzählt er: „Mein erstes Bienenvolk bekam ich vor 29 Jahren während meiner landwirtschaftlichen Ausbildung.“ Von der Bienenhaltung war er dann sofort fasziniert und auch seine Diplomarbeit verfasste er über Bienen. „Imkerei kann man nicht studieren“, sagt er. „Es ist ein Lehrberuf. Aber auch für Freizeitimker gibt es alle drei Jahre in Celle die Möglichkeit eine Prüfung abzulegen.“

Bioland-Imker zu werden war Jan-Dirk Bunsen eine Herzenssache. Bienen sind ein wesentlicher Faktor bei der Bestäubung der Kulturpflanzen, Landwirtschaft und Imkerei gehören einfach zusammen. Auch wenn der Imker im Einzelnen nicht kontrollieren kann, welche Blüten seine Bienen anfliegen, wird er durch ein sorgfältiges Standortmanagement gesunden, rückstandsfreien Honig ernten können. Wie beim Bio-Landbau dürfen auch in der ökologischen Imkerei keine

„chemischen Keulen“ eingesetzt werden. Selbst die Varroa-Milbe wird mit natürlichen organischen Säuren erfolgreich bekämpft. Die Bienenstöcke, „Beuten“, genannt müssen aus Holz sein; Bunsen lässt sie aus Pfälzer Weymouthskiefern in einer regionalen Werkstatt fertigen.

Er geht aber den ökologischen Weg noch weiter und züchtet auch seine Bienenköniginnen selbst: „Aus genetisch guten Völkern werden Larven entnommen und einem Teilvolk ohne Königin angeboten.“ Weil jedes Volk eine Königin braucht, füttern die Arbeiterinnen die Larve der zukünftigen Stockmutter mit einem speziellen Futtersaft, dem Gelée Royale. Nur dadurch wächst aus einer gewöhnlichen Arbeitsbienenlarve eine geschlechtsreife Königin. „Für die genetische Vielfalt ist es wichtig, dass die Bienenkönigin im freien Flug begattet wird“, erwähnt der Imker. „Die Drohnen kommen aus einer Entfernung von bis zu 10 km!“ Die von der Königin erzeugten Pheromone sind es, die die männlichen Bienen anlocken: „Bienen haben einen besseren Geruchssinn als Hunde.“



„Akazienhonig ernten wir im Saarland, Edelkastanienhonig im Pfälzer Wald.“

Als das NOVUM-Team die Imkerei besucht, arbeiten die beiden angehenden Imkergehilfen gerade bei den Bienenstöcken, die am Waldrand oberhalb von Otterberg stehen und laden die gefüllten Honigräume auf den Transporter. Am Vortag wurden die Honigräume durch einschieben von sogenannten Bienenfluchten („Einbahnstrassen“) von den Bruträumen mit der Königin getrennt. Die im Honigraum befindlichen Bienen laufen dann über Nacht durch die Bienenflucht zu ihrer geliebten Königin in den Brutraum. Am Folgetag können dann die Honigräume bienenfrei und ohne besondere Störung abgenommen und zur Honigschleuder abtransportiert werden.



Zwei angehende Imkergehilfen machen zur Zeit bei Bunsen eine Imkerlehre. Markus Nürnberg ist Mitte dreißig und im vierten Lehrjahr. Er hat für die Zeit nach seiner Ausbildung ganz konkrete Pläne, denn er wird sich schon im kommenden Jahr mit einem eigenen Bioland-Imkerbetrieb selbstständig machen. Sein Mitstreiter Martin Kleine ist im zweiten Lehrjahr. Die beiden lieben die Arbeit mit den Bienen. „Am Schönsten ist es, im Frühjahr das Wachstumspotential eines Volkes zu sehen“, sagt Nürnberg. Kleine nickt.

„Diese Bienenkästen standen vorher im Murgtal“, erzählen die angehenden Imkermeister und Bunsen beschreibt, wie so ein Umzug mit den Bienen vonstatten geht: „In der Abenddämmerung werden die Fluglöcher verschlossen, die Stöcke in der Nacht aufgeladen und an den neuen Standort gefahren.“ In der nächtlichen Kühle merken es die Bienen kaum, dass sie transportiert werden. „Nur wenn es zu warm wird, werden sie ungeduldig“, wissen die Imker.

Als Wanderimkerei legen Bunsen und seine Mitarbeiter so manchen Kilometer zurück. „Akazienhonig ernten wir im Saarland, Edelkastanienhonig im Pfälzer Wald“, zählt Bunsen auf. „Tannenhonig sammeln unsere Völker im Schwarzwald, aber den gibt es nicht jedes Jahr.“

Nun werden seine Bienenvölker bald zum Überwintern in die Rheinebene wandern, denn die Sammelzeit geht dem Ende entgegen und damit auch die arbeitsreichste Zeit des Jahres. „Bei mehr als zwei Transporten pro Woche wird es ganz schön anstrengend.“ Nach dem Umsetzen der Stöcke in der Nacht muss die

normale Tagesarbeit schließlich auch noch getan werden.

„In den Wintermonaten arbeite ich aber oft alleine, die Lehrlinge haben dann Unterricht und die anderen Mitarbeiter feiern Überstunden ab.“ Und auch der Imker kann endlich wieder mal ausschlafen. Vor der Ruhezeit kommt aber noch die Behandlung der Völker gegen die Varroa-Milbe. „Imkerei erfordert viel Wissen und Sorgfalt“, betont Bunsen. Trotzdem würde er seinen Beruf mit niemandem tauschen wollen.

„Ich erlebe die Jahreszeiten ganz intensiv“, sagt er und man glaubt ihm sein inniges Verhältnis zur Natur: „Der Honig, den ein Bienenvolk in den Stock einbringt, ist immer auch ein Abbild der Landschaft.“

— Text: Ulla Grall

Fotos: Johannes Pistorius, Christian Weber



Drei Honige im Kurzportrait

Waldhonig ist ein Honigtau-honig von der Fichte. Nicht in jedem Jahr können wir davon im Schwarzwald oder in den Vogesen ernten. Die Ernte hängt von der Massenvermehrung der Honigtau-erzeuger und der Witterung ab. Waldhonig ist dunkelbraun, flüssig und würzig im Geschmack.

Sommerblütenhonig ernten die Bienenvölker von vielen verschiedenen Pflanzen in der Zeit von Juni bis Juli. Vor allem Himbeere, Brombeere, Faulbaum und Linden liefern den fleißigen Bienen den Nektar, den sie für die Bereitung dieses sehr aromatischen und dunkel gelben Creme-honig brauchen. Hierzu verbringen wir die Bienen in ein Waldgebiet in der Rhein Hessischen Schweiz.

Akazienhonig müßte korrekterweise Robinien-honig heißen. Wegen des hohen Anteils an Fruchtzucker bleibt er lange klar und flüssig. Er ist sehr mild, fast neutral im Geschmack und eignet sich daher überall dort zum Süßen, wo ein intensiver Honiggeschmack nicht erwünscht ist. Wegen seines geringen Pollengehaltes ist er sehr arm an Reizstoffen. Wir ernten diesen Honig in einem nahezu reinen Akazienwald im Saarland. Während der Blütezeit ab Ende Mai ist dieser Standort von einem feinen betörenden Duft erfüllt.

NOVUM – Das Gemüseabo GmbH
Industriestraße 14
65474 Bischofsheim

Telefon (0 61 44) 3 37 48-0
Fax (0 61 44) 3 37 48-33
info@novum-gemueseabo.de

Unter DE-ÖKO-006 sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.