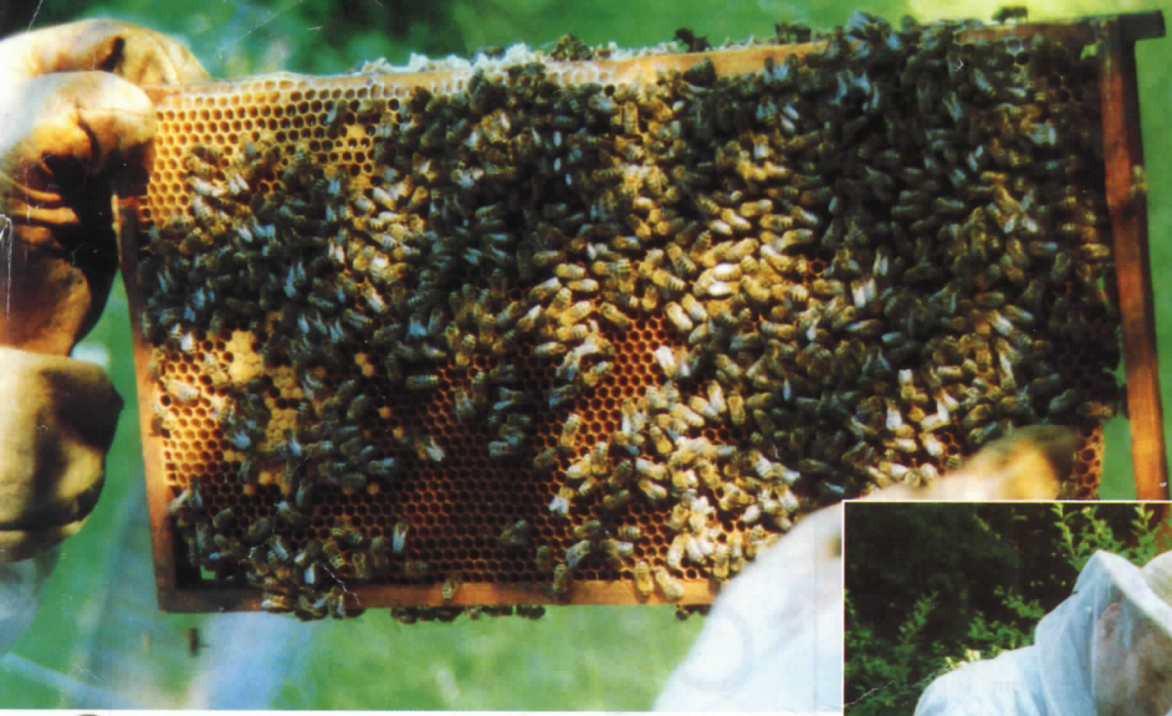


# IN DER HEIDE MUß MAN BIENEN HABEN



## KNOCHENARBEIT FÜR ZARTEN HEIDEHONIG

Mitten unter uns leben Völker, in denen Männer der pure Luxus sind. Ab August setzen die Frauen sie einfach vor die Tür und lassen sie elendig verhungern. Jedes dieser Völker ist zwischen 10.000 bis 80.000 Mann oder eher gesagt Frau stark und es gibt in der Nordheide einig von Ihnen.

Die Rede ist von den Bienen. Bienenfrauen sind echt grausam zu den Bienenmännern, den Drohnen. Diese werden tatsächlich rausgeworfen, wenn der Sommer zu Ende geht. Aber irgendwie haben die Männer auch selbst schuld. Sie können sich nicht selbst ernähren, sind auf die gnädige Fütterung durch die Weibchen angewiesen und bei der Arbeit helfen Sie auch nicht. Einer von ihnen darf die Königin begatten, die danach drei bis fünf Jahre lang fleißig Eier legt. Mehr braucht auch die Königin nicht tun. Sie herrscht über ihr Volk und wird von den Arbeitsbienen nach Strich und Faden verwöhnt. Die Arbeit erledigen die anderen. Und wie! Nicht umsonst sagt man, daß je-

mand bienenfleißig ist. Das müssen sie auch sein, damit der köstliche, gesunde Honig entsteht - ein reines Naturprodukt.

Jede Biene kann nur wenige Milligramm des süßen Nektars transportieren. Für ein Kilo Nektar muß sie 3-5 Millionen Blüten anfliegen, rund 60000 mal vom Bienenstock zu den Blüten fliegen. Obwohl das ganze für die Bienen ziemlich mühsam ist, sammeln sie den Nektar innerhalb von 3-4 Wochen ein. Auf einige Blüten sind sie sogar ganz wild. Zum Beispiel auf den leuchtenden Raps oder die verlockend duftenden Obstblüten. Honig ist allerdings noch mehr, als bloß gesammelter Nektar. Die Biene befördert den gesammelten Honig in ihrer Honigblase nach Hause. Dort



Imker beim Fachsimpeln: Hans Leopold und Benno Jaudszims begutachten ein Jungvolk auf der Wabe

angekommen, warten schon die anderen Bienen und fordern die Sammlerin auf, das Sammelgut abzugeben. Es entsteht eine richtige Futterkette, bei der die Honigtropfen von einer Biene zur nächsten weitergegeben werden. Jedesmal wenn die Biene den Honig aus ihrer Honigblase herauswürgt, kommen bestimmte Sekrete hinzu. Erst dieser Speichel läßt den Nektar zu Honig reifen. Je mehr Bienen

den Nektar «gekostet» haben, desto besser wird der Honig. Durch das ständige Rausnehmen, Aufsaugen, Auswürgen verschwindet der Wassergehalt des Nektars fast völlig, der Honig wird ganz natürlich konserviert. Ist der Honig reif, verdeckeln die Bienen ihre Waben mit einer Wachsschicht.

Die restliche Arbeit erledigt dann der Imker. Und der muß auch ganz schön rackern, wenn

er den Honig schleudert und rührt. So eine Wabe wiegt zwar nur um die zwei Kilo, aber allein aus einem Bienenstock bekommt man schließlich 10 bis 20 Kilo Honig. Imker Benno Jaudszims meint: «Die vollen Waben sind auf Dauer ganz schön schwer. Das stundenlange Schleudern ist wirklich Knochenarbeit.» Der Honig wird in kurzer Zeit fest. Damit er schön cremig bleibt, wird er in Eimer abgefüllt und anschließend sofort kräftig gerührt. Erst das macht einen guten Imkerhonig aus. Natürlich ist auch die Qualität des Imkerhonigs unvergleichlich gut. Eine Untersuchung der Zeitschrift «Stern» ergab kürzlich, daß einheimische Honige vom Imker nebenan durchweg von hervorragender Qualität sind. Furcht vor Rückständen aus Pflanzenschutzmitteln im Honig ist völlig unbegründet. Benno Jaudszims: «Die Bienen haben eine Filterfunktion. Noch bevor sie den Nektar aus gespritzten Blüten überhaupt

im Stock abliefern könnten, würden sie selbst am Gift sterben.» Das garantiert einen unbeschwertem Genuß des echten Imkerhonigs.

Kummer bereitet den Imkern dagegen in den vergangenen Jahren ein aus Südostasien eingeschleppter Parasit, die Varroamilbe. Sie ist eine Bedrohung für die Bienenvölker, die am Milbenbefall sterben, wenn der Imker nichts dagegen unternimmt. Und auch hier handeln die meisten Imker eher vorsichtig. Sie benutzen Ameisensäure, einen Naturstoff, der sich sowieso schon im Honig befindet und trotzdem die Milben wirkungsvoll abtötet. Überhaupt ist die Imkerei ein sehr aufwendiger Zeitvertreib. Für den Winter müssen die Bienen gefüttert werden. Schließlich sammeln die Insekten den Honig ja als Nahrungsvorrat für die kalte Jahreszeit. Wenn man ihnen diese Reserven zum größten Teil wegnimmt, muß Zuckerwasser als Nahrung dienen. Und

darauf fallen die Bienen tatsächlich rein.

Im Sommer wird geerntet, geschleudert und immer wieder kräftig gerührt, damit der Honig die cremige-weiche Konsistenz erhält. Natürlich müssen die Bienenvölker zu den geeigneten Sammelpätzen gebracht werden, wo sie mit dem Sammeln des Nektars auch die wichtige Aufgabe des Blütenbestäubens übernehmen. Mal ins Alte Land zur Obstblüte, mal in ein



*Für ein Glas Honig müssen Imker und Bienen ganz schön rackern*

blühendes Rapsfeld oder in die Heide - die Bienen kommen ganz schön rum. Zur Zeit sammeln und produzieren die fleißigen Insekten in dieser Region noch bis Mitte September den berühmten Heide-Honig. Obwohl sich das in Buchholz und Umgebung noch nicht unbedingt lohnt. Benno Jaudszims hat da so seine eigenen Erfahrungen: «Ich habe meine Bienen mal zur Blütezeit im Büsenbachtal gehabt. Der Ertrag an Heidehonig war eher mager.» Da muß man wohl noch ein Stückchen weiter in die Heide fahren, um viel guten Heidehonig zu bekommen.

An den Heidehonig dachte Benno Jaudszims wohl auch, als er vor 14 Jahren von Hamburg nach Holm-Seppensen zog. «In der Heide muß man auch Bienen haben», davon war er damals überzeugt und besuchte sogleich gemeinsam mit seiner Frau einen Imkerkurs in der

Volkshochschule. Anschließend kamen die ersten Bienenvölker ins Haus oder eher gesagt in den Garten. Und wer einmal mit der Imkerei anfängt, kann anscheinend nicht mehr davon lassen.

Auch Hans Leopold ist Imker aus Leidenschaft. Schon sein Vater hatte eine Imkerei und vor etwa 15 Jahren begann auch er mit der Bienenzucht. «Das ist nur ein reines Hobby. Als Nebenberuf ist die Imkerei ungeeig-

net,» meint der Buchholzer Imker. Doch für dieses Hobby geht einige Freizeit drauf. Wie die Völker richtig geführt werden, das muß man erst mehr oder weniger schmerzhaft lernen. Selbst der erfahrenste Imker bleibt nicht von zahlreichen Bienenstichen verschont. Zwar hilft der Schmocker, ein Gerät dessen Rauch die Bienen besänftigen soll (früher rauchten die Imker deshalb Pfeife), aber ein paar Bienenstiche gibt's garantiert.

**KRÖGERS GASTHOF**  
 Inh. Familie Dringenburg  
 Hauptstr. 33 • 21256 Handeloh • Telefon 0 41 88 / 2 07

**HOTEL HEITMANN GARNI**  
*Das Hotel mit Flair*  
 Unser Hotel hat 11 geräumige Doppelzimmer, modern ausgestattet mit Dusche, WC, Farbfernseher und Telefon. Frühstücksbuffet für jedermann. Trauerfeiern bis 40 Personen  
 Buchholzer Landstraße 6 • 21244 Buchholz  
 Telefon 0 41 81 / 3 90 15 • Fax 3 98 51

**KIEKEBERG**  
 ... und nach dem schönen Besuch in der Heide ...  
 ... können Sie auf unserer Terrasse mit Blick auf Hamburg bestens ländlich und einfach essen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
 Familie Schuster  
**Gasthaus zum Kiekeberg**  
 in den Harburger Bergen  
 21224 Rosengarten (Ehestorf) • Tel. 0 40 / 790 50 21