

Ganz im Zeichen der Honigbiene

Sommerführung auf der Schelinger Viehweide / Betroffenheit wegen des Bienensterbens



VOGTSBURG-SCHELINGEN. Die diesjährige Sommerführung auf der Viehweide Schelingen stand ganz im Zeichen der Honigbiene und ihrer komplexen Einbindung in die Kreisläufe der Natur.

Das Naturzentrum Kaiserstuhl lud dazu ein, die kleinsten "Nutztiere" auf der Viehweide einmal ganz aus der Nähe kennen zu lernen. Der Ursprung des Honigs liegt in der Blüte und so begannen die beiden Imker und Landwirte, Romana Schneider und Wolfgang Rath, ihre Führung mit einem Rundgang, bei dem die Kräuter- und Blütenvielfalt der Viehweide bewundert werden konnte.

Die Robinienblüte ist fast vorüber, später im Jahr ist die Winterlinde eine weitere Tracht. Weil die Bienen blütentreu sind, kann der Imker den jeweils ganz unterschiedlichen Honig einzelner Trachten ernten. Große Betroffenheit herrschte angesichts des Bienensterbens am Oberrhein, verursacht durch Beizmittel abdrift bei der Maisaussaat. Statt den Schädling Maiswurzelbohrer durch Fruchtwechsel zu vermeiden, wurde am badischen Oberrhein das schwer abbaubare und hochwirksame Gift Clothianidin als Pflanzenschutzmittel mit der Maissaat ausgebracht und als feinsten Staub weit verbreitet. "Je näher die Maisfelder am Standort unserer Völker liegen, desto mehr Bienen sind verendet, es gibt in diesem Jahr praktisch keinen Ertrag", sagt Romana Schneider. Das Bienensterben sei nur die sichtbare Spitze eines großen Insektensterbens. Die Folgen, auch für den Obstanbau am Oberrhein, seien noch gar nicht abzusehen. Im Honig sei Clothianidin zum Glück noch nicht gefunden worden, wohl aber im Eiweissvorrat der Bienenvölker, dem Pollen. Daher werde empfohlen, die Pollenwaben als Sondermüll zu entsorgen.

Betriebsamkeit am Flugloch

Auf dem Hof der Viehweide angelangt, versammelten sich die Gäste um den Schaubienenstand. Am Flugloch herrschte summende Betriebsamkeit. Bei dem hier verwendeten so genannten Beutensystem nach Dadant ist der Bienenkasten zweigeteilt. Im unteren Teil, dem Brutraum, halten sich die Königin, Drohnen und Arbeiterinnen auf. In ihm befinden sich außer Honig- und Pollenvorräten noch die Brutwaben. Der obere Teil der Beute, der Honigraum, ist für die Drohnen und die Königin unzugänglich, da nur die Arbeiterinnen durch den Bienenschlupf hindurch passen. Sie legen hier zusätzlichen Honigvorrat an. Die Honigernte des Imkers erfolgt nur im Honigraum, die Vorräte im Brutraum gehören dem Bienenvolk.

"So, wir öffnen jetzt den Bienenkasten!". Ruhig und konzentriert, nur mit einem Hut geschützt, hoben Romana Schneider und Wolfgang Rath den Honigraum vom Brutraum ab. Der Honigraum sei viel zu leicht in diesem Jahr. Begleitet vom ununterbrochenen Summen der Bienen sahen die gespannten Gäste aus respektvollem Abstand die Brutwaben. Die unzähligen, geschäftig krabbelnden Bienen wurden mit dem Rauch des Smokers abgelenkt und Romana Schneider löste mit dem Stockmeißel vorsichtig etwas Kittharz (Propolis) von dem Holzrahmen, um eine der Waben herausheben zu können. Die Brutwabe ist dicht besetzt mit Bienen, und an ihrem Rand entdeckt die Imkerin eine Weiselzelle: "Hier wird ganz bald eine neue Königin schlüpfen; die alte Königin schwärmt dann mit einem Teil des Volkes aus. Der Imker nimmt dies vorweg und bildet mit der neuen Königin einen Ableger, ein neues Bienenvolk."

Auch aus dem Honigraum entnimmt Romana Schneider eine Wabe, die Bienen krabbeln über Finger und Hände. Unter dem Gewusel der Arbeiterinnen glänzt der noch unreife Honig in den Zellen. Die Arbeiterinnen tragen den Honig solange um, bis ihm genug Wasser entzogen ist, und verschließen die Honigzellen mit Wachs. Hieran sieht der Imker, dass der Honig reif ist und geerntet werden kann. Wer sich traute, durfte einmal die Honigwabe in die Hand nehmen. Sie müsste eigentlich ganz voll und sehr schwer sein. Aber in diesem Jahr enthält sie nur einen Bruchteil der normalen Honigmenge. "Werden Sie nicht gestochen, tut das nicht weh?", lautet eine erstaunte Frage. "Doch schon", sagt Romana Schneider, "aber dieses Volk ist sehr friedfertig". Um die entnommenen Waben wieder einzusetzen, werden die wuselnden Arbeiterinnen ganz sachte mit dem Besen zur Seite geschoben. Jeder Rahmen kommt wieder genau an seinen Platz.

Bei der abschließenden Honig-, Met- und Likörprobe staunten die Gäste über die Geschmacksvielfalt des Naturprodukts Honig.