SUPERFOOD HONIG

Ein Bienenstock ist eine bestens strukturierte Mischung aus Geburtsklinik, Wohnhaus und Superfabrik. So kurz das Leben dieser Insekten ist, so faszinierend ist es.

„EIN BIENENVOLK MUSS IMMER EINE VOLLE SPEISEKAMMER HABEN."

Klaus Farthofer

Wer kennt sie nicht, die schlaue und fleißige Biene Maja und ihren faulen Kollegen Willi aus dem Zeichentrickfilm? So herzerwärmend ihre Abenteuer sind, so wenig haben sie mit der Realität zu tun. Was schon allein an der banalen Tatsache zu erkennen ist, dass es faule Bienen nicht gibt. Darum hat Imker Klaus Farthofer den Automaten, über den er in Schwaz 24 Stunden täglich seine Imkerei-Erzeugnisse verkauft, auch den „Fleißigen Willi" genannt. Und er muss es wissen.

Silvester ist für Bienen ungefähr Mitte August. Ab diesem Zeitpunkt arbeitet der Imker eigentlich schon für das nächste Jahr, die nächste Ernte. In gewisser Weise bilden Imker mit ihren Bienen eine Zweck- und Tauschgemeinschaft. Die Tiere geben ihren Honig und bekommen dafür ein Ersatzfutter vom Menschen. Als Mundraub will das Klaus Farthofer aber keineswegs sehen, im Gegenteil: „Das Futter, das wir den Bienen geben, damit sie über den Winter kommen, ist optimal für sie." Der Waldhonig, von dem sie sich sonst ernähren würden, wäre im Winter schwer verdaulich. Bienen machen keinen Winterschlaf, verlassen bei den – gewöhnlich – niedrigen Temperaturen allerdings nicht ihren Stock. Um sich warm zu halten, drängen sie sich in Trauben zusammen. 18 Grad erreicht diese Körperheizung. Wenn sie sich aus irgendeinem Grund doch bewegen müssen, bringen sich die Bienen durch Muskelzittern auf Betriebstemperatur.

Honig in Tirol

In Tirol gibt es rund 3.200 Imker mit ungefähr 40.000 Völkern. Pro Volk können – im Zehnjahresschnitt – jährlich rund 16 Kilo Honig geerntet werden. Geerntet wird in Tirol in der Regel nur einmal pro Jahr.

Honigarten:

- Frühjahrsblütenhonig
- Blütenhonig (wird als Produkt städtischer Blumenwiesen immer beliebter)
- Waldhonig
- Almrosen- bzw. Hochgebirgshonig
- Cremehonig (er wird langsam gerührt und behält seine Konsistenz bei)

Tipp: Fängt Honig an zu kristallisieren und wird dick/hart, ist dies ein Qualitätskriterium und ein Zeichen dafür, dass er nicht überhitzt wurde. Der Honig schmeckt natürlich nach wie vor. Wer ihn dennoch lieber flüssiger hat, erwärmt den Honig im Wasserbad auf maximal 42 Grad. Zu oft sollte man das allerdings nicht machen, in der Regel ist das Honigglas aber ohnehin vorher aufgebraucht.

Eine königliche Fortpflanzungsmaschine.

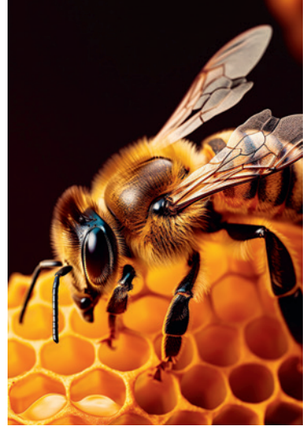
Erreichen die Tageshöchsttemperaturen über einen längeren Zeitraum null Grad, kommt wieder Leben in den Stock, erklärt der Imker: „Dann beginnen die Königinnen Eier zu legen." Was dann geschieht, ist eine durchgetaktete Organisation, die selbst die disziplinierteste Armee vor Neid erblassen ließe.

Die Königin legt die Eier entweder befruchtet oder unbefruchtet in eine Wabe, deren Sauberkeit sie zuvor überprüft hat. Ist das Ei unbefruchtet, wird daraus eine männliche Biene, eine Drohne, ist es befruchtet, entsteht in der Regel eine Arbeiterin. Zwar wird die Königin von den Arbeiterinnen gefüttert und beschützt, in Wahrheit, so Farthofer, ist ihr royales Leben aber nur einem Zweck gewidmet: „Sie legt bis zu 2.000 Eier pro Tag, je nach Temperatur vielleicht auch etwas weniger. Eigentlich ist sie eine Fortpflanzungsmaschine." Während nur relativ wenige Tiere überwintern, vervierfacht sich ihre Anzahl in der Hochsaison. Dementsprechend eng wird es in der Behausung. Dann muss der Imker nachhelfen: „Unsere Aufgabe ist es, die Raumverhältnisse anzupassen." Es wird also „angebaut".

Ein durchgetaktetes Bienenleben.

Aus dem Ei entsteht nach drei Tagen eine Larve, die von „Ammenbienen" gefüttert wird. Am Ende dieser Phase bedecken die Arbeitsbienen die Wabe mit Wachs, die Larve tritt in das Puppenstadium ein. Am 21. Tag platzt schließlich die Puppenhaut, das Insekt zernagt von innen den Wachsdeckel der Wabe und gliedert sich sofort in die Bienenhierarchie ein: Das Arbeitsleben beginnt mit dem Putzen des eigenen Körpers und der Wabe. Danach werden die Jungbienen zum Füttern der neuen Larven herangezogen. Im zweiten Lebensabschnitt werden sie zu „Baubienen" und erstellen mit dem Wachs aus speziellen Drüsen neue Waben. Gegen Ende dieser Tätigkeit nähern sie sich unmerklich dem Ausgang des Stocks. Hier kommen sie für wenige Tage als Wächterbienen zum Einsatz. In dieser Zeit will man ihnen besser nicht begegnen, denn ihre Giftdrüse ist nun voll entwickelt. Erst um den 20. Tag ihrer Existenz wird aus der Stock- eine Sammelbiene. Sie fliegt aus, sammelt in den Taschen an ihren Beinen Pollen und mit ihrem Rüssel Nektar. Diese Tätigkeit verrichtet sie für rund zehn bis zwölf Tage, ehe ihr Leben endet. Farthofer: „Die Sommerbiene arbeitet sich sprichwörtlich zu Tode." Der Ertrag, den eine Biene zu ihren Lebzeiten für ihr Volk beziehungsweise in der Folge für die Menschen vollbringt: ein Teelöffel Honig!

Während dieser Zeit hat sich nicht nur im Bienenstock viel getan, sondern auch vor dessen Tür, draußen in der Natur. Die ersten Futterspender für die Bienen sind in der Regel die Palmkätzchen, es folgen Krokusse und andere Frühjahrsblumen. Schließlich kommt die Blüte der ersten Obstbäume. Hier nehmen die Bienen nicht nur, sondern geben auch, erklärt Klaus Farthofer: „Das ist ein besonderes Spiel der Natur, dass die Bienen nicht nur suchen und sammeln, sondern gleichzeitig die Blüten bestäuben." Ohne diese Bestäubung gäbe es bekanntlich keine Früchte. Schließlich tritt im Spätfrühjahr ein Futtermangel ein, die so ge-



nannte Trachtlücke. Jetzt wird es Zeit für einen Standortwechsel. Der Imker samt seinen Bienenvölkern macht sich die unterschiedliche Blütezeit in den verschiedenen Höhenlagen zu Nutze, wie Farthofer plastisch schildert: „Ein Bienenvolk muss immer eine volle Speisekammer haben. Daher wandert der Imker mit ihnen zum nächsten gedeckten Tisch.“ Dabei kann er praktischerweise auch gleich die Honigsorte mitbestimmen. Will er Wald-, Hochgebirgs- oder Almrosenhonig, so stellt er seine Bienen in der entsprechenden Gegend ab. Die Insekten haben allerdings einen guten Orientierungssinn. Sind sie zu wenig weit vom alten Standort entfernt, kann es vorkommen, dass sie dorthin zurückkehren.

„WENN ETWAS DEN NAMEN SUPERFOOD VERDIENT, DANN IST ES DER HONIG.“

Klaus Farthofer

Die Königin legt die Eier entweder befruchtet oder unbefruchtet in eine Wabe, deren Sauberkeit sie zuvor überprüft hat. Ist das Ei unbefruchtet, wird daraus eine männliche Biene, eine Drohne, ist es befruchtet, entsteht in der Regel eine Arbeiterin.

Eine Bombe an Inhaltsstoffen.

Inzwischen neigt sich das Bienenjahr langsam dem Ende zu. Die Blüten, aus denen die fleißigen Insekten ihre Nahrung beziehen, werden weniger. Dann ist es für den Imker Zeit für seine Ernte: „Wenn die Natur nichts mehr gibt, dann entfernen wir die Kisten. Dazu müssen wir sie bienenfrei machen.“ Bei den leeren Waben wird der Wachsdeckel mit einer groben Gabel entfernt und sie kommen in eine Schleuder. Nun rinnt der Honig heraus, wird gesiebt und in Behälter abgefüllt. Nach einer Ruhezeit von zwei bis drei Wochen muss der Schaum von der Oberfläche des Honigs entfernt werden, ehe er in handelsübliche Mengen abgefüllt wird. Inzwischen, so Farthofer, hat Honig einen guten Ruf: „In den letzten 40 Jahren hat sich dieses Produkt einen Stellenwert verschafft. Und zwar völlig berechtigt. Denn wenn etwas den Namen Superfood verdient, dann ist es der Honig.“ Er spiegelt letztlich die Natur wider, in der er produziert wird. Dementsprechend unterschiedlich sind die Inhaltsstoffe. Generell sind es eine Vielzahl an Vitaminen, verschiedene Zucker wie Trauben- oder Fruchtzucker, Enzyme, Säuren, Mineral- und Aromastoffe. Vorausgesetzt, es handelt sich um echten Honig und nicht um (chinesische) Fälschungen. Klaus Farthofer rät daher: „Man sollte Honig aus der Region essen.“ **Uwe_Schwinghammer**

SÜSSE SINNE

Wie Honig am besten schmeckt? Pur!
Deshalb hier unser ganz persönlicher Rezepttipp.

Honigbrot

Zutaten: Honig, Brot und Butter.
Zubereitung: Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, mit Honig beträufeln und verstreichen.

© ISABELLE BACHER

SUPERFOOD HONEY

A beehive is an optimally structured mixture of birth clinic, residential house and super factory. As short as the life of these insects is, it is just as fascinating.

In a way, beekeepers and their bees form a community of purpose and exchange. The animals give their honey and receive a substitute food from humans in return. Schwaz mountain beekeeper Klaus Farthofer does not consider this as stealing their food, on the contrary: „The food we give the bees to get them through the winter is optimal for them." Bees do not hibernate, but do not leave their hives when temperatures are low. If the daily maximum temperatures reach zero degrees for a longer period of time, life comes back into the hive, Farthofer explains: „Then the queens start laying eggs." Although the queen is fed and protected by the worker bees, in reality, says the beekeeper, her royal life is actually dedicated to one purpose: „She lays up to 2,000 eggs a day..

After three days, the egg gives rise to a larva that is fed by "nurse bees." At the end of this phase, worker bees cover the comb with wax, and the larva enters the pupal stage. Finally, on the 21st day, the pupal skin bursts, the insect gnaws the wax cover of the honeycomb from the inside and immediately joins the bee hierarchy. In the second stage of its life, it becomes a "builder bee" and creates new honeycombs with the wax from special glands. Towards the end of this activity, it imperceptibly approaches the exit of the hive. It is only around the 20th day of its existence that the hive bee becomes a gathering bee. It flies out, collects pollen in the pockets on its legs and nectar with its proboscis. It performs this activity for about ten to twelve days before its life ends. The yield, which a bee accomplishes during its lifetime for its people and/or subsequently for humans is a teaspoon of honey!

When the bee year slowly comes to an end, it is time for the beekeeper to harvest. The wax cover of the empty combs is removed with a coarse fork and they are put into a centrifuge. Now the honey trickles out,

is sieved and filled into containers. Today, Farthofer says, honey has a good reputation: "In the last 40 years, this product has made a name for itself. And quite justifiably so. Because if anything deserves the name superfood, it's honey." It ultimately reflects the nature in which it is produced - ranging from blossom or forest to mountain honey. Accordingly, the ingredients vary. In general, it is a variety of vitamins, different sugars, enzymes, acids, minerals and flavourings that make it so special and healthy.

If the honey starts to crystallize and becomes thick/hard, by the way, this is a quality criterion and a sign that it has not been overheated. Of course, the honey still tastes good. If you still prefer it more liquid, heat the honey in a water bath to a maximum of 42 degrees. However, you should not do this too often, but usually the honey jar is used up beforehand anyway.