

Beliebt und heilsam - Honig

Honig ist ein beliebtes Lebens- und Heilmittel. Pro Jahr produzieren in der Europäischen Union etwa 600.000 Imker mit ihren ca. 17 Millionen Bienenstöcken um die 250.000 Tonnen Honig. Aber nicht nur das, sie bieten auch Wachs, Pollen, Gelée Royale und Propolis an. Zum Thema Honig führten wir mit dem Imker Ervin Schmotzer aus Metzenseifen/Medzev das folgende Gespräch.



Ervin Schmotzer bei den Bienenstöcken.



Der Imker bei der Arbeit.

Herr Schmotzer, wie viele Imker gibt es in der Slowakei und wie viel Honig essen Sie selbst?

In der Slowakei gibt es etwa 18.000 professionelle Imker. Mit ihren 290.000 Bienenstöcken stellen sie jährlich rund 4.200 Tonnen Honig her. Zum zweiten Teil der Frage: Honig schmeckt nicht nur, er ist gesund und heilsam. In meiner Familie ist Honig sehr beliebt. Wir verwenden Honig als Brotaufstrich, als Süßungsmittel und zum Backen, vor allem zur Weihnachtszeit. In Deutschland schwankt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch um 1.1 kg. Das entspricht einem täglichen Konsum von 3 Gramm und trifft in etwa auch für die Slowakei und mich zu. Weltspitze sind die Zentralafrikanische Republik und Neuseeland mit 9,6 bzw. 5,6 g.

Wie sind Sie zur Imkerei gekommen?

Die Imkerei hat in unserer Familie eine lange Tradition. Mein Vater Philip bekam als 10-Jähriger im Jahr 1947 den ersten Bienenstock. Es war wie Liebe auf den ersten Blick, den Bienen blieb er sein ganzes Leben treu. Er nahm mich als kleinen Jungen zu den Bienenstöcken mit, ich half ihm beim Füttern und beim Honigschleudern. Im Alter von 12 Jahren stachen mich einmal sehr viele Bienen. Von dem Moment an blieb ich den Bienen fern. Erst als mein Universitätsstudium beendet war, schloss ich wieder Frieden mit ihnen. Jetzt bin ich ein professioneller Imker mit 105 Bienenstöcken.

Werden Sie auch jetzt noch von Ihren Bienen gestochen?

Natürlich, die Bienen stechen, einmal mehr, einmal weniger. Es gibt Tage, an denen sie sehr ruhig sind und nicht stechen. Diese Tage sind leider in der Unterzahl.

Wo und wovon ernähren sich Ihre Bienen?

Meine Bienen nutzen das Angebot der Natur. Zu Frühjahrsbeginn sind das die Weiden, Erlen und Haselnüsse. Diese sind sehr reich an Blütenstaub. Später gibt es verschiedene Wiesen- und Feldblumen, auch Weißdorn und Schlehen. In der Nähe meiner festen Stände stehen Obstbäume, Linden, Rosskastanien, Akazien, im Wald gibt es Eichen, aber auch Fichten, Tannen und Kiefern. Die Auswahl ist reichhaltig. Mit zwei Bienenwagen, also Bienenständen auf Rädern, die 66 Bienenvölker aufnehmen, bin ich unterwegs, um diese nahe an Raps- und Sonnenblumenfelder sowie Akazien-, Linden- und Nadelwald zu bringen. Wenn es ein gutes Jahr ist, habe ich sechs bis sieben verschiedene Honigsorten.

Müssen Sie Ihre Bienen zusätzlich füttern?

Ja, praktisch in jedem Jahr gibt es eine Zeit, in der die Natur den Bienen nur wenig Nahrung bietet. Das können auch Schlechtwetterperioden sein. Ohne zusätzliches Futter beginnen die Bienen zu hungern, ihre Fruchtbarkeit wird eingeschränkt. Es drohen Krankheiten bis zum Zusammenbruch der Familie. In diesem Jahr war es der Monat Mai, in dem ich die Bienen intensiv füttern musste.

Welche unterschiedlichen Honigarten gibt es?

Hauptsächlich unterscheiden wir Blüten- und Waldhonig. Blütenhonig wird aus dem Nektar von Blüten gewonnen und ist daher nicht für Blü-

tenstauballergiker zu empfehlen. Der Waldhonig (aus Tannen, Fichten, Kiefern, auch Linden, Eichen, Ahorn) entsteht aus Honigtau. Er hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen und Enzymen. Tannenhonig enthält ätherische Öle, die bei Bronchialerkrankungen helfen können.

Kann Honig also auch Medizin sein?

Wir wissen, dass Honig im Alten Ägypten nicht nur ein Luxusgut war, sondern wegen seiner antibakteriellen Wirkung auch als Heilmittel eingesetzt wurde, so als Salbe bei Wunden und Verbrennungen.

Was zeichnet Ihren Honig aus?

Er entsteht in einer Umgebung mit sehr naturbelassenen Wiesen und Wäldern. Meine Kunden loben diesen Honig und kommen immer wieder.

Wie lange ist der Honig haltbar?

Bei der richtigen Lagerung behält der Honig seine Farbe und den Geschmack für viele, viele Jahre und verdirbt jahrzehntelang nicht.

Gewinnen Sie auch Gelée royale und Propolis?

Den sehr schwer zu gewinnenden Gelée royal, das heißt den Futtersaft, mit dem Honigbienen ihre Königinnen aufziehen, bisher nicht, aber die keim- und entzündungshemmende Propolis als Tinktur.

Wann gibt es besonders viel zu tun?

Am meisten Arbeit habe ich in den Monaten Mai und Juni. Die Bienen entwickeln sich jetzt sehr schnell, die Bienenkönigin legt täglich bis zu 2.000 Eier. Tag für Tag kriechen tausende Bienen aus den Eiern. Dafür ist es notwendig, dass immer genug Platz für die Königin und genügend Platz für das Einlagern des Honigs, also den Wabenausbau durch die Bienen, vorhanden ist. Sind diese Bedingungen nicht erfüllt, fängt die Schwarmstimmung an, das heißt die alte Bienenkönigin verlässt mit etwa der Hälfte der Bienen den Bienenstock. Das bedeutet geringere Honigproduktion und sollte vermieden werden. Nach der Sommersonnenwende am 24. Juni endet die Schwarmstimmung und damit auch die tägliche Bienenpflege.

Was passiert in Herbst und Winter?

Auch in dieser Zeit gibt es viel zu tun. Es geht um das Sichern der Ernährung der Bienen und Maßnahmen gegen Krankheiten. Dazu zählen das Säubern, Desinfizieren und der Kampf gegen die aus Ostasien eingeschleppte Varroa-Milbe (Klieštik včeli). Sie ist einer der Gründe für das Sterben von ganzen Bienenvölkern.

Zum Abschluss diese Frage: Was machen Sie am 20. Mai 2020?

Schön, dass Sie mich danach fragen. Es war Ende 2017 schon eine Überraschung zu erfahren, dass es von nun an einen Weltbienentag, den World Bee Day, geben wird – immer am 20. Mai. Die Vereinten Nationen hatten einen Vorschlag Sloweniens angenommen. Es gibt ja auch den Tag des Honigs am 7. Dezember, dem Gedenktag des Heiligen Ambrosius (Ambrosius von Mailand; *339; †397), des Schutzpatrons der Bienen und Imker. Dieser wurde 1992 erstmals in Österreich eingeführt. Was ich am 20. Mai machen werde? Mit den Bienen feiern! (schmunzelt)

Herr Schmotzer, vielen Dank!

Dr. Heinz Schleusener