

Günter Friedmann

Imkermeister

Demeter-Imkerei

Haus Nr. 37

89555 Steinheim-Küpfendorf

Tel./Fax 07329 1495

Imkerei-Friedmann@t-online.de

www.demeter-imkerei-friedmann.de

Förderpreis ökologischer Landbau
des Bundesministeriums für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft

Küpfendorf, 20.01.2021

Die Steineiche schläft allein,
sehr steil, sehr arm, sehr zerschrunden,
sehr entschieden im unberührten Grasland
mit ihrem zerschlissenem Lumpengewand
das Haupt voll majestätischer Sterne.

Pablo Neruda, Botanik

Werte Freunde unserer Imkerei und natürlich unseres Honigs,

so poetisch wie Pablo Neruda die Steineiche beschreibt, so erinnere ich mich im Winter an meinen Bienensommer. Die Eindrücke vom Jahreslauf und den Lebensäußerungen der Bienenvölker sind so nah und echt, als stünde ich direkt vor den Bienen. Einerseits also sehnsuchtsvoll, andererseits auch froh, dass eine ruhigere Zeit ansteht. Gerade diesen Rhythmus zwischen Verausgabung, intensiver Nähe und Kommunikation mit den Naturwesen, sowie der Distanz und Ruhe im Winter, schätze ich sehr an meinem Beruf. So bleibt Zeit und Muse für Nachbetrachtung und Reflexion. Diese ist ein alljährlich sprudelnder Quell für Veränderungen, Verbesserungen und die neu erwachende Freude auf die Begegnung mit den Bienen im Frühjahr.

Mein Bienenjahr 2020 war von Corona wenig beeinflusst! Mit einem Brief von Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner im Auto, der uns Systemrelevanz bescheinigte, konnten wir unbehelligt unterwegs sein, auch die Wanderungen waren kein Problem. Das Imkerdasein ist ja auch eine „einsame“ Tätigkeit, und an den Bienenständen begegneten uns selten Leute. Das war dieses Jahr von Vorteil.

Imkerlich gesehen, erlebte ich das vergangene Jahr als echt ambivalent. Es begann im warmen April mit einer schönen Tracht aus der Kirsche, wie auch die Obstblüte an unseren Bienenständen rund um Stuttgart sehr ergiebig war. Mit wunderbaren Völkern „wanderten“ wir dann auf die Schwäbische Alb in den Raps. Auch hier machten uns und unseren Bienen das Wetter und die Tracht große Freude. Mitte Juni bemerkte ich, dass auf den Weißtannen im Schwäbischen Wald schöne Tannenhoniglauspopulationen heranwuchsen und freute mich auf eine schöne Tannentracht, auf die wir seit mehreren Jahren sehnsüchtig warten.

Wir entschieden dann, zur Akazientracht in den Wäldern um Berlin, weniger Völker aufzustellen, - und lagen damit richtig. Denn die Akazie „honigte“ aufgrund der Trockenheit nur wenig und auch die folgende Lindentracht war nicht berauschend. Dafür setzte Mitte Juni, wie erhofft, hier im Schwäbischen Wald die Tannentracht ein. Der Imker bemerkt dies einerseits an den Zunahmen der Waagen, auf denen die Bienenvölker stehen, andererseits kann er die Tracht hören, denn der Wald „brummt“, so nennen wir das. Es hört sich an, als ob in den Tannenwipfeln Bienenschwärme hingen und wenn man genau hinschaut, so kann man auch die Bienen erkennen, wie sie an den Nadeln den Honigtau sammeln. Im Bienenstock selbst sind die Waben dann schnell gefüllt und der Honig ist sehr dunkel, schmeckt malzig und sehr würzig. So mussten wir im Sommer nicht so weit fahren und konnten an vielen unserer festen Bienenstände eine schöne Tracht beobachten.

Während in den letzten Jahren die Waldtracht meist nur sehr kurz anhielt, „honigte“ diesmal der Wald fast sechs Wochen lang, bis Ende Juli, an einem Standort sogar bis Ende August. Was für ein Fest!

So konnten wir, lang ersehnt, Wald- und Tannenhonig von außergewöhnlich guter Qualität und hervorragendem Geschmack ernten. Normalerweise ist diese Tracht, aufgrund des hohen Mineralstoffgehaltes des Honigtaus sehr anstrengend für die Bienen, sie verfallen regelrecht einer Sammelgier und vernachlässigen die Brut, sodass die Völker rasch kleiner werden. Doch diesmal war das Gegenteil der Fall. Nach dem Ende der Tracht waren die Völker einfach wunderbar. Nach einer guten Varroabekämpfung mit Ameisensäure konnten wir dann sehr schöne Völker einwintern.

Ein Bilderbuchsommer sozusagen. Einerseits. Andererseits gab es an unseren Bienenständen rund um Küpfendorf faktisch nichts, die Völker kamen so gerade über die Runden. Das war schwierig. Ich vermute, dass hier die Trockenheit im Sommer eine Rolle spielte.

Insgesamt aber hatten wir viel Glück und sind sehr zufrieden. Denn, wie ich in den Imkerzeitungen lesen konnte, war in Europa die Honigernte insgesamt schlecht. Ein Imkerfreund aus Österreich schrieb mir vom schlechtesten Jahr seiner 58jährigen Imkerlaufbahn, in Ungarn gab es nur 10% der sonst üblichen Akazienhonigernte.

Zu meiner großen Freude, kann ich Ihnen daher heuer wunderbare Honige von herausragendem Geschmack und einer sehr guten Qualität anbieten. Gerade der Wassergehalt, der mitverantwortlich für die Haltbarkeit des Honigs ist, ist sehr niedrig. Teilweise konnten wir den Honig nur schwer sieben, weil er so zäh war.

Aufgrund der hohen Nachfrage zu Corona Zeiten, sind jedoch manche Sorten bereits ausverkauft: so der Gebirgshonig, Löwenzahn- und Sommerblütenhonig, letzterer ist der Honig, den ich üblicherweise rund um Küpfendorf ernte.

Um wieder auf die Zeit der Reflexion zurückzukommen, kann ich Ihnen berichten, dass wir diesen Sommer ein neuartiges Gerät ausprobiert haben, den „Varroa Controller“, der die Varroamilben mittels Wärme reduziert. Gerade eine Behandlung der Brutwaben - ohne Bienen - mit exakt kontrollierter Wärme im Frühjahr verspricht interessante neue Wege für eine Imkerei, in der dann auch keine Ameisensäure mehr eingesetzt werden muss.

Mein Blühprojekt möchte ich diesen Sommer mit dem Anbau von echtem Buchweizen fortsetzen. Ähnlich wie bei der Sonnenblume honigen aber nur noch wenige Sorten. Doch ist es schwierig diese zu bekommen.

Wir haben auch ein neues Produkt im Programm, auf das ich Sie gerne hinweisen möchte: Bienenelixier mit Perga (Bienenbrot). Was ist Perga? Perga ist der von den Bienen gesammelte Blütenpollen, der in den Bienenstock eingetragen und dort in den Waben zur Ernährung der Bienen (Brut, Jungbienen, sowie die erwachsenen Bienen) gespeichert wird. Dazu wird er von den Bienen in die Zellen gestampft, mit Honig und körpereigenen Enzymen angereichert und so haltbar gemacht. So macht der in den Waben gespeicherte Pollen eine Art milchsäure Gärung, ähnlich dem Sauerkraut, durch wodurch die sehr harte Pollenschale aufgeschlossen wird. In der Apitherapie spricht man beim Bienenbrot vom Wertvollsten überhaupt, aus dem Bienenvolk. Zur Ernte schneiden wir die „Pollenscheiben“ aus der Wabe und gewinnen in einem schonenden handwerklichen Verfahren, das Perga, das wir dann mit Propolis, Blütenhonig und ein wenig Gelee Royale zu einem ganz speziellen Bienenelixier verarbeiten. Bisher verwendeten wir dazu den getrockneten, am Flugloch gesammelten Pollen. Die Gewinnung und Verarbeitung von Perga ist sehr zeitaufwändig, aber es lohnt sich. Ich bin von diesem Produkt sehr begeistert. Etwas Besseres zur Stärkung der Konstitution und zur Vorbeugung kann ich mir kaum vorstellen. Zudem schmeckt es wunderbar fruchtig.

Der einzige Wermutstropfen für mich war, dass alle meine Vorträge und Kurse, sowie Reisen zu meinen Projekten ausfielen. Allerdings war ich darüber, zumindest im Sommer, nicht unglücklich, denn die gute Honigernte machte sehr viel Arbeit.

Zumindest von meiner im letzten Jahresbrief erwähnten Reise nach Ägypten gibt es in der ARD Mediathek einen tollen Film mit dem Titel : Die Wunderbiene vom Nil.

So kann ich Ihnen wirklich wunderbare Honige anbieten, die auch mich immer wieder begeistern und gerne zum Honigglas greifen lassen.

Ihnen, meinen treuen Kunden und damit Unterstützern unserer Arbeit gilt wie immer mein Dank.

Aus der Ernte des Sommers 2020 sind noch folgende Sorten verfügbar::

Frühlingsblütenhonig,	10,00€/500gr
Wald- und Wiesenhonig	10,00 €/500gr
Edelkastanienhonig	10,00 €/500gr
Akazienhonig	10,00 €/500gr
Lindenhonig	10,00 €/500gr
neu: Wald-Tannenhonig	13,50 €/500gr
neu: Kirschhonig	10,00 €/250gr-
neu: Weißtannenhonig	10,00 €/250gr
neu: Bienenelixier mit Perga (Propolis, Bienenbrot und Gelee Royale in Demeter-Honig)	20,00 €/250gr
Bienenelixier (Propolis, Pollen und Gelee Royale in Demeter-Honig)	14,50 €/250gr
Propolislösung	12,00 €/20ml

Mit freundlichen Grüßen

Günter Friedmann

Zu meinen Projekten und politischen Aktivitäten, die sich gerade mit damit beschäftigen, Photovoltaikflächen zu wirklichen Blühflächen zu machen, beachten Sie bitte meinen Blog.

www.blog.demeter-imkerei-friedmann.de