

Auf dem Land, wo Honig fließt

Die Sache mit den Bienen und dem Honig erfordert Ausdauer. Das wird schnell klar an diesem Sonntag. Bienenkunde-Teilnehmer Jörg berichtet von 40 Bienenstichen, die er sich während seines ersten Imkerversuchs zuzog – um dann wässrigen Honig zu ernten. Imkerin Agnes Flügel hat als Ausgleich zum Imkern angefangen, Rückengymnastik zu machen, weil sie so viel steht. Ihr Nachbar konnte sich, nachdem er vor einigen Bienenstöcken mit dem Aufsitzmäher unterwegs war, nur noch durch einen Sprung in den Gartenteich vor den wütenden Verfolgern retten.

Unser erster Kontakt mit dem Imkern startet deutlich entspannter. An einem Juli-Sonntag fahren Melanie, Marina, Stina und ich mit dem Zug nach Eckernförde. Nach einer Busfahrt in das Örtchen Großwaabs und einem kurzen Fußmarsch empfängt uns Agnes Flügel zum Imker-Schnupperkurs. In einem Holzhaus im Garten ihrer Honigmanufaktur Flügelchen sind nicht nur ihre Erzeugnisse aufgebaut. Im Raum steht auch eine gedeckte Bierzeltgarnitur mit Bienenstich und Kaffee satt. Insgesamt neun Teilnehmer sind heute hier, um mehr über Bienen und Honig zu erfahren. Einige der Gäste haben die ersten Imkerversuche hinter sich und besitzen schon eigene Bienenvölker. Unser Vorwissen beschränkt sich auf Biene Maja und den Film „My Girl“, in dem Hauptfigur Thomas J. an einer allergischen Reaktion auf einen Bienenstich stirbt.

Die Geschichte von Imkerin Agnes Flügel ist deutlich schöner: Nach vielen Jahren in Hamburg und einem Job in der Marketingbranche machte sie ihr Hobby zum Beruf. Heute hat sie 50 Bienenvölker, knapp zehn Jahre Erfahrung, vertreibt ihre Erzeugnisse bundesweit in Feinkostläden und hat ein Buch über ihr Imkerleben geschrieben. Während wir uns über den selbst gemachten Bienenstich freuen (natürlich mit Honig gesüßt), erzählt Agnes Flügel. Davon, dass es Bienen schon etwa 50 Millionen Jahre und damit deutlich länger als Menschen gibt. Davon, dass bei den Pharaonen ein

Tropfen Honig der Tauschwert für einen Esel war. Und davon, dass eine Mischung aus von Bienen hergestelltem Wachs und Harz früher als Mittel gegen Fäulnis bei Mumien half und noch heute vor Krankheiten schützt. Wir dürfen Honig und Wachs probieren und Waben anfassen.

Mit dem Vormarsch des Zuckers hat Honig an Bedeutung verloren. Bienen bleiben aber kleine Wunderwerke. Sie bestäuben Blumen gründlicher als alle anderen Insekten. Im Bienenstock kennt jeder genau seine Aufgabe. Agnes Flügel holt jetzt Schaubilder und ausrangierte Waben hervor, um das zu verdeutlichen: Drohnen, männliche Bienen, dürfen die Bienenkönigin befruchten. Allerdings nur, wenn sie Glück haben. Ansonsten werden sie unverrichteter Dinge aus dem Bienenvolk verstoßen. Die Arbeiterinnen halten den Bienenstock sauber und bewachen ihn, füttern Larven, bauen Waben und sammeln Honig. Sie signalisieren sich mit verschiedenen Tänzen und Gerüchen, wo es in der Umgebung etwas zu fressen gibt. Und eine ausgewählte Larve wird mit dem sogenannten Gelée royale zur Königin herangefüttert. Sie wird besonders geschützt – muss dafür aber auch bis zu 2.000 Eier pro Tag legen. Während Agnes Flügel erzählt, summen wenige Meter entfernt emsige Insekten über einem Bienenstock.

TIPP 1: Informativ

Das Buch zur Honigfrau: Aus der Großstadt aufs Land, vom Bürojob in den Imkeranzug: In ihrem Buch „Honigfrau: Wie ich meinen Träumen Flügel verlieh“ erzählt Agnes Flügel ihre Geschichte. Mit einem Vorwort von Sarah Wiener. Bestellbar unter www.fluegelchen-honig.de für 19,99 Euro.

TIPP 2: Lehrreich

Auf den Honig gekommen? Der Landesverband Schleswig-Holsteinischer und Hamburger Imker e. V. bietet Schulungen für Imker an – vom Anfänger- bis zum Profilevel. Mehr zum Landesverband, zu Schulungen und Kosten unter www.imkerschule-sh.de.

TIPP 3: Sportlich

Auf dem Weg von Eckernförde nach Waabs kommt man am Gut Sophienhof vorbei. Besucher können dort auf einer zertifizierten Anlage Fußballgolf und Swin-Golf spielen. Außerdem gibt es auf dem Gut ein Bistro, ein Heuhotel und für Allergiker auch Unterkünfte ohne Heu. Mehr unter www.gutsophienhof.de.

TIPP 4: Süß

Wer von Süßigkeiten noch nicht genug hat, sollte in Eckernförde einen Abstecher in die Bonbonkocherei machen. Zu Fuß vom Bahnhof ist sie in etwa zehn Minuten erreichbar. Besucher können den Bonbonköchen bei der Herstellung zuschauen und natürlich die Ergebnisse probieren. Mehr unter www.bonbonkocherei.de.

TIPP 5: Schön

Honig ist nicht nur lecker, er macht auch schön. Wie man aus Honig Lippenbalsam, Creme und andere Pflegeprodukte herstellt, erfährt man bei der Veranstaltung „Flügelchen schön“. Mehr Informationen und Termine gibt's unter www.fluegelchen-honig.de.



Nach der Einführung geht's an den Honig. Wir haben Glück: Zweimal im Jahr – im Frühjahr nach der Rapsblüte und im Sommer nach der Sommerblüte – ist der Honig reif und kann geerntet werden. Imkerin Flügel erkennt den richtigen Zeitpunkt unter anderem am Wassergehalt des Honigs und daran, dass die Bienen die Zellen auf der Honigwabe mit einem Wachsgemisch verdeckeln. Die mühsam hergestellten Deckel kratzen wir jetzt vorsichtig wieder ab. Stück für Stück erscheint goldener Honig, in der Imkerei breitet sich süßer Geruch aus. Nachdem jeder Teilnehmer ein bisschen gekratzt hat, stellt Agnes Flügel die Waben in eine Schleuder und schaltet sie an. Durch Zentrifugalkraft fliegt der Honig an die Wände des Behälters. Jetzt kann ihn die Imkerin einfach aus dem Gefäß zapfen, sieben und in Gläser füllen. Eine kleine Kostprobe gibt's für jeden. Unseren Geschmackstest besteht der frische Honig locker.

Arbeitsbienen, kleine Wachskunsterwerke und die Bienenkönigin. Anschließend machen wir uns nach einem spannenden Nachmittag auf den Rückweg. Der Honig, den wir mitgenommen haben, schmeckt nach der Bienenkunde irgendwie gleich viel interessanter. *Claudia Kolbeck*



Ö: Ab Flensburg mit der Linie RE 72 stündlich, ab Kiel stündlich mit der Linie RE 72 und montags bis samstags zudem stündlich mit der Linie RB 73 bis Eckernförde. Vom Eckernförder Bahnhof aus geht's weiter mit der Buslinie 3010 Richtung Thumby, Kappeln oder Damp bis zur Haltestelle „Waabs-Großwaabs“. Die Honigmanufaktur erreicht man von hier aus zu Fuß in etwa 15 bis 20 Minuten: von der Schmiedestraße rechts abbiegen in die Seestraße und dem Straßenverlauf etwa 1,3 Kilometer folgen. An der Straße gibt es kleine Hinweisschilder.

Kontakt und Anmeldung
 ★ Honigmanufaktur Flügelchen
 Seestraße/Immenhorst 2
 24369 Waabs-Großwaabs
 T 043 52.94 89 87
 www.fluegelchen-honig.de

Unter den News auf der Website sind die Termine für „Flügelchens kleine Bienenkunde“ zu finden. Die Veranstaltung startet jeweils um 15 Uhr und dauert ca. 2,5 Stunden.
 Kosten: 19 Euro pro Person, inklusive Kaffee und Kuchen satt.

Wir gehen wieder um das alte Reetdachhaus von Agnes Flügel herum, zu den Magazinbeuten. So bezeichnet man von Imkern errichtete künstliche Bienenstöcke, die aus Holz- oder Kunststoffkisten bestehen. Die Imkerin öffnet einen Schaukasten und erklärt das emsige Treiben in der Wabe. Zeigt uns Drohnen, Larven,



Die Bienenflüsterin

Bienen sind Agnes Flügels Leidenschaft. Ihren beruflichen Weg von der Online-Redakteurin in der Medienmetropole Hamburg bis zur Imkerin in der schleswig-holsteinischen Provinz beschreibt sie in ihrem Buch „Die Honigfrau“. Das hat die studierte Kulturwissenschaftlerin und ihren „Flügelchen-Honig“ auch überregional bekannt gemacht.

Frau Flügel, entscheidend für Ihre Berufswahl war ein Feldweg an der Eckernförder Bucht?
 Na ja, fast (lacht). Ich war dort im Urlaub auf dem Rad unterwegs und ein silberner Kombi schoss so nah an mir vorbei, dass ich vor Schreck im Graben gelandet bin. Aus dem Auto stieg dann ein älterer Herr, der sich gleich um mich gekümmert hat.

Der war Imker und wurde sozusagen Ihr Bienen-Mentor.
 Genau. Aus dieser zufälligen Begegnung ist nicht nur eine enge Freundschaft entstanden. Ich habe Bernie auch mehrere Jahre bei seiner Arbeit mit den Bienen begleitet und von ihm alles gelernt, was man über das Halten von Bienenvölkern wissen muss.

Und dann haben Sie einfach umgesattelt?
 Ganz so schnell ging das nicht. Zunächst habe ich das Imkern als Hobby neben dem Beruf betrieben. Es hat schon ein paar Jahre gedauert, bis ich den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt habe.

Was empfehlen Sie Menschen, die sich auch dem Imkern annähern wollen?
 Zuerst natürlich ein Seminar bei mir (lacht).

Der nächste Schritt wäre dann ein Kurs beim örtlichen Imkerverein. Der sollte mindestens ein Jahr dauern, damit man die Bienen einmal durch alle Jahreszeiten begleiten kann. Die meisten Kurse starten im März, also sollte man sich am besten im Frühjahr informieren und anmelden.

Guten Honig kann aber bestimmt auch der Laie erkennen, oder?
 Das ist gar nicht so leicht. Generell empfehle ich, einen Honig aus der Region zu kaufen, der nicht schon um die halbe Welt geflogen wurde. Die günstigen Honige im Supermarktregal kommen zum Beispiel meist aus China und Argentinien.

Sie haben ja viele Geschmacksvarianten im Angebot. Gibt es Verkaufshits?
 Über das Jahr sind meine Sorten alle ähnlich beliebt, aber es gibt saisonale Unterschiede. Im Winter sind Honige mit Lebkuchen, Vanille und Zimt besonders nachgefragt. Im Sommer sind es zum Beispiel Minze, Zitrone und Rosenblüte. Und ich hoffe auch meine neueste Kreation wird gut ankommen: Flügelchen Kokos.