

Bienen arbeiten auch im Winter – ohne einen Winterschlaf

Auch während der kalten Winterzeit bietet Bieneninspektor Hanspeter Itschner angehenden Imkern Kurse über die artgerechte Haltung von Bienen an.

■ von Susanne von Dach



Auch im Winter herrscht in den Bienenstöcken noch reges Treiben. Bilder Susanne von Dach

Das Thema an diesem Samstag, in einem der Zimmer der Kantonsschule Glarus, ist die Apitherapie, das Heilen mit Bienenprodukten.

Mit der Ankunft des Winters wird es zwar still um die Bienenhäuser, dennoch, in den Brutstätten der Bienenvölker herrscht reges Treiben. Ruth Tüscher aus Betschwanden, eine der angehenden Jungimkerinnen, besitzt zurzeit bereits drei Bienenvölker. Sie ist hochofren über deren Entwicklung, und sie habe, so Tüscher, ausschliesslich gute Erfahrungen mit der Aufzucht gemacht. Bis zum Bettag im September vergangenen Jahres habe sie ihre Bienen mit Zuckerwasser, dem Vorrat für den Winter, gefüttert und sich vergewissert, dass das Schlupfloch der Bienen frei sei. Bienen sind, besonders im Winter, ein kulinarischer Leckerbissen für Spechte und Eichelhäher, sie können jedoch in das kleine Bienenschupfloch des Stocks nicht eindringen.

Mit der Gewinnung der Bienenpollen zur Apitherapie

Die Apitherapie werde, so Kursleiter Itschner, bereits in der Bibel und im Koran erwähnt. Seit dem Jahre 1888 werde die Apitherapie bei Arthritis und anderen Gebrechen zur Heilung genutzt. Da es zu diesem Zeitpunkt noch keine chemischen Medikamente gab, benutzte der Mensch das Propolis, das ist der Bienenharz, der eine antibiotische, antivirale und antimykotische Wirkung hat, als natürliches Antibiotikum vor allem zur Wundbehandlung und für das körperliche Wohlbefinden.

Blütenpollen stehen heute nicht nur auf der Speisekarte der Bienen, sondern auch auf

derjenigen gesundheitsbewusster Menschen. Pollen bestehen aus einer Vielzahl winzig kleiner Körnchen, die sich in den Staubbeuteln jeder einzelnen Blüte befinden. Eine Löwenzahnblüte hat beispielsweise bis zu 240 000 Pollenkörner, eine Maispflanze gar bis zu 50 Millionen. Während der Sammelsaison Schwärmen die Bienen aus, sammeln Pollen und fliegen zurück ins Bienenhaus. Beim Anflug streifen sie ihre Pollenhöschen in einer Pollenfalle, einem sehr kleinen Eingang, ab. Der Imker sammelt anschliessend täglich die in ein Gefäss gefallenen Frischpollen ein, und – nach Trocknungs-, Reinigungs- und Prüfprozess – werden die Pollen in Gläser abgefüllt. So wird eine wichtige Nahrungsergänzung, die eine beachtliche Vielfalt an Naturstoffen aufweist, gewonnen. Dem Menschen dient sie zum Aufbau und zur Anregung und Stärkung des Organismus.

Bienengift – ein Medikament

Im zweiten Teil des Kurses geht es um die künstliche Giftgewinnung durch den Stachel

der Biene. Bienengift ist gelblich, bitter-sauer und schmeckt ähnlich wie Honig – nur eben nicht süss. Achtzig Prozent des Giftes besteht aus Eiweiss. Das Bienengift wird hauptsächlich im fernen Osten und in Nordamerika produziert. Es wird während sieben Monaten, einmal wöchentlich, mit einem für das Tier schmerzfreien Stromverfahren entnommen, und kann anschliessend während mehrerer Jahre bei minus zwanzig Grad im Gefrierfach aufbewahrt werden. Das gewonnene Endprodukt nennt sich dann Gelée Royale und wird in Form von Tabletten oder Cremes angeboten.

Die Kursteilnehmer tragen eine Bienengift-Creme im Selbstversuch auf ihre Arme auf, um deren Wirkung am eigenen Leib zu erfahren. Bei einigen der Probanden zeigen sich schnell mal Rötungen, was die anfänglichen Aussagen des Bienenkenners Itschner bestätigen dürfte, dass Bienengift als Medikament angewendet, zuerst auf Verträglichkeit geprüft werden muss.

Der Kursleiter erklärt eindrücklich, wie aufwendig das Gelée Royale gewonnen wird. «Werden die Bienenmaden nur mit dem Speicheldrüsensaft der Arbeiterinnen gefüttert, dann entstehen daraus Königinnen und somit der heilende Gelée Royale», so Itschner.

Der Bienenliebhaber präsentiert in Bild und Ton weitere wichtige Informationen betreffend Blütenpollen und Bienengiftgewinnung. Anschliessend degustieren die Kursteilnehmer einen Joghurt, der mit Pollen angereichert wurde. Die Blütenpollen sind jedoch auch im Müesli oder Orangensaft schmackhaft und stärken den menschlichen Organismus. Auch eine von Hanspeter Itschner angebotene Lippenpomade nehmen die Jungimker zur Feier des Anlasses und nach «getaner Arbeit» am Kursende gerne dankend entgegen, bevor sie sich dann abends mit neuem, spannendem Imkerwissen auf den winterlich kalten Nachhauseweg machen.



Die Jungimker wagen einen Selbstversuch mit Pollen und Lippenpomade.