

Das süße Gold der Eifel

! Honig ist ein leckeres Wundermittel der Natur

✍️ Angelika Koch 🌍 Dmytro Smaglov

🐝 Wenn es nach der griechischen Mythologie geht, dann verleiht Honig sogar den Göttern ihre Unsterblichkeit. Die Eifeler sind da etwas zurückhaltender: Imker wie Dr. Detlef Römer, der seine fleißigen Bienen unter anderem rund um Malbergweich, Holsthum und Wilsecker Blütennektar sammeln lässt, bezeichnen ihren Honig „nur“ als gesund. Jedenfalls für den, der nicht gerade allergisch gegen Pollen ist, die in geringer Konzentration mit in den Honig gelangen können. Aber viele Naturheilkundler sehen auch darin eine Chance zur Bekämpfung von Heuschnupfen.

Die im Honig enthaltenen Flavonoide wirken entzündungshemmend und helfen gegen Viren. Als Hausmittel gegen Halsschmerzen ist er seit Jahrhunderten im Einsatz. Auch Propolis-tinktur aus Bienenharz, das bei der Honigerstellung anfällt, erweist sich als echtes Wundermittel bei Zahnfleischentzündungen oder Herpes. Neuseeländischer Manukahonig mit seiner besonders hohen Konzentration an Flavonoiden wird sogar in Kliniken erfolgreich angewandt, um offene Wunden zu schließen, bei denen andere Mittel versagen. Das ebenfalls im Honig enthaltende Acetylcholin ist bekannt für seine Herzschlag beruhigende und gefäßerweiternde Wirkung, so dass Honig auch dazu beiträgt, den Blutdruck zu senken, und das Herz zu schützen. Warme Milch mit Honig ist seit jeher für seine wohltuende Wirkung als Abendgetränk gerade zur Erkältungszeit berühmt. Auch mittelbar ist Honig supergesund: Denn ohne die Bienen als Erzeugerinnen gäbe es keine Äpfel, Birnen, Kirschen und andere Vitaminbomben mehr.

Die Eifel ist eine ideale Region für Imker und ihre summenden Schützlinge. Denn die abwechslungsreiche Landschaft mit vielen blühenden Wiesen, beerenreichen Mischwäldern, Klee- und Rapsfeldern oder Bauerngärten sorgt dafür, dass die Bienen eine Fülle von Futterquellen finden. Bereits im April startet die Sammeltätigkeit. Bis Ende Mai wird dann der Frühjahrshonig geschleudert, der sich durch eine cremige Konsistenz und sehr helle Farbe auszeichnet. Der Eifeler Sommerhonig aus der Sommertracht wird bis in den August hinein erzeugt. Er kann neben der Süße, die jeder mit dem Honig verbindet, auch salzige, herbe oder sogar bittere Nuancen auf die Zunge zaubern und ist damit eine besonders interessante Leckerei. Der zumeist dunkle und würzige Waldhonig stammt aus Honigtäulen von Nadel- oder Laubbäumen.

Da Honig ein echtes Naturprodukt ist, entscheiden Wetter, Blütenvorkommen und Bienengesundheit jedes Jahr neu über die Qualitäten, die Mengen und die Sorten, die von den Imkern in die typischen Gläser abgefüllt werden können. Dass länger oder kalt gelagerter Honig mit der Zeit auskristallisiert, schadet ihm nicht. Wer ihn durch Erhitzen wieder verflüssigt, tut sich jedoch nicht unbedingt etwas Gutes, denn ab 40 Grad aufwärts zerstört er wertvolle Bestandteile. Honig in heißen Tee zu tun oder ihn zum Backen zu verwenden ist darum lediglich etwas für den Geschmack, aber nicht für die Gesundheit.

Detlef Römer klärt Honigliebhaber auch über ein paar Werbetricks auf. So ist das Attribut „kalt geschleudert“ eine

Selbstverständlichkeit. Wer versucht, bei mehr als 25 Grad zu schleudern, würde die aus Wachs bestehenden Waben aufweichen und keinen Honig gewinnen können. Auch der Hinweis „wabenecht“ ist als Werbebotschaft purer Unfug: Bienen können gar nicht anders, als den Honig in Waben zu deponieren.

In der warmen Jahreszeit erhalten Bienenfans bei der Imkerei Römer in Malbergweich immer dienstags ab 18 Uhr die Gelegenheit zum „Bienenstreicheln“. Wer Stiche fürchtet, bekommt Schutzkleidung. In der Eifel gibt es noch relativ viele Imker, die als Hobby oder Nebenerwerb Honig produzieren. Etliche von ihnen freuen sich auch über neugierige Interessenten. Denn nicht nur Varroamilben oder Pflanzenschutzmittel bedrohen das süße Gold. Generell beklagen die deutschen Imker auch einen zunehmenden Nachwuchsmangel. Darum ist es wichtig zu zeigen, was Bienen für die ganze Natur leisten und was Honig für den Menschen leistet. Damit auch in Zukunft frischer und gesunder Honig aus der Region zu haben ist und nicht nur Ware aus Übersee. ■

Wer mehr über das süße Gold der Eifel erfahren möchte, ist beim Kreisimkerverband www.kiv-bitburg.de genau an der richtigen Adresse. Zu den drei Mitgliedern im Kreisimkerverband gehören der bereits 1896 gegründete Bienenzuchtverein Bitburg sowie der Bienenzuchtverein Kyllburg und der Imkerverein Naturpark Südeifel. Hier finden Sie zahlreiche Informationen zum Thema Imkerei, Veranstaltungen sowie Anfängerkurse.