

Vom Nektar bis zur Zentrifuge

MIT DEM IMKER DURCH DAS BIENENJAHR: Mehr als ein Jahr haben wir den Beindersheimer Gerd Rehmer bei der Ausübung seines anspruchsvollen Hobbys begleitet, haben den Rhythmus des Bienenlebens, die Gefahren für die Völker und die Mühen des Imkers kennengelernt. Nun beschließen wir die Serie mit einem Beitrag über den Imkerlohn: den Honig.

VON CHRISTINA EICHHORN

BEINDERSHEIM. Bienen sammeln mit ihren Rüsseln aus Blüten den zuckerhaltigen Nektar oder in Waldnähe den süßen Saft, den Läuse nach dem Fressen an Nadeln und Blättern ausgeschieden haben, den sogenannten Honigtau. „Schon auf dem Rückflug zum Stock würgt die Biene den Nektar wieder hoch“, erklärt Gerd Rehmer. Die Sammlerbiene gebe ihre Fracht an eine Stockbiene ab, die ihn an andere Arbeiterbienen weitergebe und so fort. Bei diesem Ablauf werde dem Tropfen Wasser entzogen und bieneigene Enzyme, Eiweiße und Säuren zugesetzt. So entsteht aus Nektar Honig. Der Wassergehalt muss laut Deutschem Imkerbund weniger als 18 Prozent betragen, weil der Honig sonst gärt, sagt Rehmer. Seine Bienen haben es sogar auf 14 Prozent gebracht.

Verdickt und zäh werden die Honigtropfen in leeren Wabenzellen eingelagert. Die weitere Verdunstung beschleunigen die Bienen durch Flügelschläge. Befinden die Tiere, dass der Honig lagerfähig ist, werden die Zellen mit Wachs verschlossen. Dieser Wintervorrat befindet sich im Bienenhaus weitab vom Flugloch in der obersten Zarge, die der Imker rechtzeitig über dem Brutraum ergänzt hat. Ein Gitter schützt den Vorratsspeicher vor dem Hunger der größeren Drohnen und der Königin, die dort Eier ablegen würde. Ist der Honigraum nach rund 20 Sammeltagen gut gefüllt, kann der Imker ernten. Weil er die Bienen damit ihres Wintervorrats beraubt, wird er sie im Herbst mit Futter versorgen.

Jeder Tropfen zählt

Im Sommer kann Gerd Rehmer mehrmals ernten. Dann nimmt er den kompletten Honigraum ab oder transportiert nur einzelne Waben in einer Box. „Wichtig ist, dass die Zarge oder die Waben bienenfrei sind“, sagt der Beindersheimer und erklärt, wie er das mit dem Besen oder einem Trenngitter hinbekommt.

Frühmorgens nimmt er die Waben aus dem Stock, um sie in einem gefliesten, fast steril wirkenden Raum zu schleudern. Rehmer und seine Frau Susanne ziehen weiße Kittel, Handschuhe, Haarnetz, Mundschutz und Schuhe, die ausschließlich in diesem Raum benutzt werden, an. Dann geht's los: Waben auf einem Gestell in eine Wanne stellen, in die der Honig tropft. Mit Spezialgabel die Wachsdeckel entfernen. „Das Deckelwachs ist sehr rein, es wird für die Herstellung von Kosmetika benutzt“, sagt Reh-



Tropfen für Tropfen Qualität verspricht die Marke „Echter Deutscher Honig“. Welche Arbeit in dem Produkt steckt, hat der Beindersheimer Bienenfreund Gerd Rehmer ausführlich erklärt.

FOTO: FRANZISKA GABBERT/DPA



Die Honigwabe wird entdeckelt, das heißt vom Deckelwachs befreit. Dieser fällt auf ein Sieb, und tropfender kostbarer Honig wird in der Wanne darunter aufgefangen.

FOTO: GERD REHMER/GRATIS

mer. „Meine Frau macht daraus Butterbrotpapier.“

Der Honig in den Waben wird in einer Zentrifuge herausgeschleudert, jeder Tropfen zählt und landet über einen Auslaufhahn und ein Grobsieb in einer Edelstahlkanne. Die Entfernung kleinster Wachspartikel erfolgt über ein Feinsieb. Nach der dritten Filtration durch das Spitzsieb darf der Honig mehrere Tage ruhen. „Dann steigt die Luft, die der Honig während des Schleuderns aufgenommen hat, nach oben und bildet auf der Oberfläche mit ihm Honig enthaltene Pollen-

eine feine Schicht“, erklärt Rehmer. „Die lasse ich mir zum Frühstück schmecken.“ Soll der Honig eher cremig als flüssig sein, bevor er ins Glas gefüllt wird, muss er immer wieder gerührt werden, damit feine Kristalle entstehen.

Wabenhonig als Delikatesse

Dann gibt es da noch als Spezialität den Wabenhonig, der entsteht, wenn die Bienen frei von der künstlichen Mittelwand einen Naturwabenbau errichten und ihn mit Honig befüllen.



Honig fließt aus dem Ablauf der Zentrifuge über ein Sieb in einen Behälter.

FOTO: REHMER/GRATIS

„Dieser wird samt seiner von den Bienen produzierten natürlichen Verpackung aus Waben- und Deckelwachs verzehrt“, erklärt Rehmer.

Seine Ausbeute pro Zarge (Honigraum) liege bei rund 2,5 Kilogramm, schätzt der Imker. Dafür sammeln die Bienen im Schnitt rund 20 Tage. „Und ein Teelöffel Honig entspricht dem Lebenswerk einer einzelnen Biene“, ergänzt seine Frau. „Solange ich körperlich fit bin und Bienenkästen heben kann, werde ich die Imkerei weiter betreiben“, versichert der 70-Jährige, der den privaten Garten na-

Zur Sache: Der Preis des Honigs

Pro Kopf und Jahr werden in Deutschland nach Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft im Schnitt 935 Gramm Honig verzehrt. Rund 20 Millionen Menschen griffen regelmäßig zu Honig, doch beliebter seien Marmeladen und Konfitüren.

Die deutsche Honigernte von rund 34.000 Tonnen stellten im vergangenen Jahr etwa eine Million Bienenvölker und 136.000 Imker sicher. Damit wird laut Statistik etwa 43 Prozent des Bedarfs gedeckt. Die offene Lücke wird durch Importe aus der Ukraine, aus Argentinien und Mexiko geschlossen. Die Kilopreise für Importware reichen von zwei bis vier Euro pro Kilogramm. Im Handel gibt es günstigen Honig schon für sieben bis acht Euro je Kilo, dabei handelt es sich allerdings um industriell verarbeiteten Honig. Ausdrücklich wird auf den Etiketten – meist auf der Rückseite – darauf hingewiesen, dass es sich um Mischungen aus EU- und/oder Nicht-EU-Ländern handelt. Der Deutsche Imkerbund ist seit über 90 Jahren Inhaber der Marke „Echter Deutscher Honig“. Grund für deren Einführung war die Sicherung des deutschen Honigmarktes und seine deutliche Abgrenzung gegenüber Kunst- und Auslandshonig. Für das Warenzeichen wurden ein bundesweit einheitlicher Standard und Qualitätsmerkmale oberhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen festgelegt.

Wer Honig aus der Region beim Imker kaufen möchte, sollte dessen Investitionen in Geräte und Arbeitszeit berücksichtigen, betont die Fachzeitschrift „Imker & Natur“. Nach deren Berechnung sollte der Preis für ein 500-Gramm-Glas Honig zwischen neun und zwölf Euro liegen. Berücksichtigt würden dabei die Produktionskosten von rund zehn Euro pro Kilogramm sowie ein Mindestlohn für den Imker. [ci]

türlich bienenfreundlich gestaltet. Sollte er die schwere körperliche Arbeit einmal nicht mehr leisten können, „beschränke ich mich vielleicht auf die Königinnenzucht“.

DIE SERIE

Seit Jahrmillionen gibt es Bienen, seit rund 7000 Jahren Imker. Was ist eine Biene, warum schwärmen Bienen, wie leben sie, woher kommen Honig und Bienenwachs? Antworten auf diese und viele andere Fragen hat in dieser Serie der Beindersheimer Gerd Rehmer gegeben. Die Redaktion sagt Danke.

KREISNOTIZEN

Frontalzusammenstoß bei Überholmanöver

WALDSEE/SCHIFFERSTADT. Zwei Autos sind am Mittwochmorgen auf der L533 zwischen Waldsee und Schifferstadt frontal zusammengestoßen. Laut Polizei ereignete sich der Unfall, als ein 26-Jähriger gegen 6 Uhr einen anderen Verkehrsteilnehmer überholte. Sein Fahrzeug kollidierte dabei mit dem Pkw eines entgegenkommenden 49-Jährigen. Beide Fahrer wurden leicht verletzt und in eine Klinik eingeliefert. Die Fahrbahn musste aufgrund auslaufender Betriebsstoffe für zwei Stunden voll gesperrt werden. Die Freiwillige Feuerwehr Waldsee war vor Ort. Der Sachschaden beläuft sich auf rund 20.000 Euro. [zin]

Beim Überholen gestreift: Rollerfahrerin stürzt auf L528

BÖHL-IGGELHEIM/SPEYER. Weil sie von einem Auto mit Anhänger gestreift wurde, ist am Mittwochmittag die 17-jährige Fahrerin eines Rollers auf der L528 von Speyer nach Böhl-Iggelheim gestürzt. Wie die Polizei berichtet, hatte ein 49-Jähriger mit seinem Gespann die Jugendliche überholt. Beim Wiedereinschwenken überschätzte er sich jedoch offenbar in der Länge seines Gespanns, sodass der Anhänger die Rollerfahrerin touchierte. Die 17-Jährige stürzte auf den Randstreifen und verletzte sich am Daumen. Sie wurde mit dem Verdacht einer Fraktur ins Krankenhaus gebracht. Am Roller entstand ein Schaden von rund 800 Euro. [arts]

Termine für Bürgerservice jetzt online buchbar

SCHIFFERSTADT. Ab sofort sind für den Bürgerservice der Stadtverwaltung Terminreservierungen online und vor Ort möglich. Das neue Reservierungsprogramm soll Abläufe vereinfachen und Wartezeiten verkürzen, heißt es. Zu finden ist die Online-Terminbuchung auf der Startseite der Webseite www.schifferstadt.de. Termine könnten so von zu Hause oder auch über ein Terminal im Foyer des Rathauses gebucht werden. Es seien auch Informationen über benötigte Unterlagen hinterlegt. Auch Stornierungen von Terminen seien möglich. [umi]

„Hänsel und Gretel“ im Kultursaal

LIMBURGERHOF. Das Jugendsinfonieorchester der Kreismusikschule (Leitung Hiltraut Wies) und der Chor Juventus Vocalis unter Leitung von Kathrin Presser führen am 18. und 19. November, jeweils 16 Uhr, im Kultursaal in Limburgerhof die Oper „Hänsel und Gretel“ in Form einer Orchestersuite auf. Außerdem erklingen die Petersburger Schlittenfahrt von Richard Eilenberg und das Harfenkonzert von Georg Friedrich Händel. Solist ist Flora Babette Clade (Harfe). Karten (sechs Euro, ermäßigt vier Euro) in der Lindenapotheke, Bruchweg 2, oder an der Abendkasse. [umi]

Campinggebiet verursacht hohes Defizit

WALDSEE. Die hohen Verluste der Naherholung in den Rheinauen GmbH, die das Campinggebiet „Auf der Au“ zwischen Waldsee und Altrip verursacht, bleiben für Waldsee ein finanzielle Bürde: Die Gemeinde hält ein Zehntel der Gesellschafteranteile, der Rhein-Pfalz-Kreis den Rest. Der Ortsgemeinderat hat beschlossen, zehn Prozent des Fehlbetrags für 2021 auszugleichen. Dieser beläuft sich vorläufig auf knapp 463.000 Euro, kann sich durch die Auflösung von Rückstellungen aber noch reduzieren. Um eine Überschuldung der GmbH abzuwenden, ist es laut einer Wirtschaftsprüferin notwendig, auch die Jahresverluste 2022 und 2023 in Höhe von jeweils rund 222.000 Euro auszugleichen. Der Rat hat beschlossen, entsprechende Haushaltsansätze zu bilden. Der Kreis hat zugestimmt, 90 Prozent der Verluste in den betreffenden Jahren auszugleichen. [zin]

Hängschiing starten mit Prinzessinnenball

BÖHL-IGGELHEIM. Der Karnevalverein Böhl Hängschiing startet am 11. November in die Kampagne, um 11.11 Uhr am Hängschiing Brunnen vor der Grundschule. Abends ist ab 19.33 Uhr der Prinzessinnenball in der VT-Halle Böhl, bei dem Celina I. inthronisiert wird. Karten für den Ball (13 Euro): Telefon oder WhatsApp 0157 53027127, oder E-Mail an events@boehler-haengschiing.de. [umi]

Fachwerkhäuser in der Vorderpfalz

FUSSGÖNHEIM. Über Fachwerk-Bauernhäuser in der Vorderpfalz referiert Rolf Mertzchen am 10. November, 19 Uhr, im Deutschen Kartoffelmuseum. Eintritt frei. Kontakt: info@deutsches-kartoffelmuseum.de. [umi]

85 Jahre danach

Gedenkveranstaltung zum Novemberpogrom

RÖDERSHEIM-GRONAU. Auf Initiative des Turnvereins Rödersheim findet anlässlich des 85. Jahrestags des Novemberpogroms am Sonntag, 12. November, 14 Uhr, in der Aussegnungshalle auf dem Friedhof in Rödersheim eine Gedenkveranstaltung statt. Gedenkreder wird der frühere Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz und Thüringen, Bernhard Vogel, sein.

Damit soll auch der aus Rödersheim stammenden verfolgten und ermordeten Juden gedacht werden, deren Namen auf der 2022 eingeweihten Stele auf dem Friedhof verewigt sind. Bernhard Vogel wird zum Thema

„Novemberpogrom 1938 – 85 Jahre danach“ sprechen. Jugendliche des TV Rödersheim werden Texte verlesen, die das damalige Geschehen in Bad Dürkheim, dem Wohnort zweier gebürtiger Rödersheimer Jüdinnen, veranschaulichen.

Außerdem stellt Wolfgang Etmüller vom TV Rödersheim die Schicksale vor von Karolina Schohl, geborene Reiss (1848 bis 1939), und ihres Sohnes Otto, sowie Flora Strauss, geborene Heim (1879 bis 1967), und deren Sohn Berthold. Deren Lebensläufe hat Wolfgang Etmüller bei seinen umfangreichen Recherchen zu den aus Rödersheim stammenden Juden gerade erst jetzt aufgedeckt, weshalb ihre Namen aktuell noch in die Liste auf der Rödersheimer Stele eingemeißelt wurden.

Weitere Mitwirkende der Gedenkveranstaltung sind der Chor der Jüdischen Kultusgemeinde der Rheinpfalz aus Speyer unter Leitung von Inna Vashinskaja sowie der Organist Rudi Scholl mit einem Instrumental- und Vokalensemble. Landrat Clemens Körner (CDU), Verbandsbürgermeister Stefan Veth (CDU) und Ortsbürgermeister Thomas Angel (FWG) beteiligen sich mit Grußworten.

Die beiden Pfarrer Tobias Laun von der protestantischen Kirchengemeinde Dannstadt/Hochdorf-Assenheim und Michael Hergl von der Pfarrei Heiliger Sebastian werden die Veranstaltung mit einem Gebet beschließen. Eine ukrainische Familie beteiligt sich mit einem Lied aus ihrer Heimat mit dem Bitten um Frieden. [ad]



B. Vogel
FOTO: LINZMEIER-MEHN



Die Gedenkstele auf dem Rödersheimer Friedhof.
ARCHIVFOTO: ACL

Hausarzt geht

Betreiber findet keinen Nachfolger für Praxis von Michael Wolff

VON CHRISTIAN TREPTOW

MAXDORF/SCHWETZINGEN. In Maxdorf gibt es ab nächster Woche eine Arztpraxis weniger. Das hausärztliche MVZ der zeroPraxen, die Praxis von Dr. Michael Wolff, hat am 10. November zum letzten Mal geöffnet. Wolff geht in Rente. Und die Suche nach einem Nachfolger blieb ohne Erfolg, wie das Unternehmen mitteilt.

Anfang 2022 sei die Praxis von Wolff Teil des zeroPraxen-Verbundes geworden, informiert das Unternehmen. Nach eigenen Informationen ist zeroPraxen der größte ambulante Gesundheitsversorger in der Metropolregion Rhein-Neckar. Zu dem Zusammenschluss gehören demnach über 30 haus- und fachärztliche Praxen und Dialysezentren. Über 500 Mitarbeiter kümmern sich um rund 200.000 Patienten. Der Sitz des Unternehmens ist in Schwetzingen (Rhein-Neckar-Kreis).

Praxis 1996 übernommen

Den Schritt der Schließung gehe man weder freiwillig noch leichtfertig, wird zeroPraxen-Geschäftsführer Peter Rohmeiß in einer Pressemitteilung des Unternehmens zitiert. Wolff und sein Team „haben über viele Jahre vorbildlich und mit einem außergewöhnlichen Engagement ihre Patientinnen und Patienten betreut und behandelt. Dafür möchte ich ihnen ausdrücklich danken“, heißt es in der Mitteilung weiter.

„Für meine Patienten, von denen viele der Praxis seit vielen Jahren verbunden sind, tut es mir leid, dass sie eine ärztliche Anlaufstelle weniger haben“, wird Michael Wolff in der Pressemitteilung zitiert. Gemeinsam



Die Praxis von Michael Wolff schließt am 10. November ihre Pforten.
FOTO: ZEROPRAXEN/GRATIS

mit dem Schwetzingener Verbund habe er versucht, die Praxis weiter zu erhalten. Seit 1996 führte Wolff nach Angaben des Unternehmens die ehemalige Praxis Dres. Steinrock in Eigenverantwortung weiter. Zuvor war er 20 Jahre lang in Afrika, im Nahen