ego
MAGAZIN TRIER

SONDERVERÖFFENTLICHUNG

DAS NEUE MAGAZIN FÜR UNSERE SELBSTBEWUSSTE REGION

NERO KOMMT 2016 / STADTBIENEN
THEATER EXKLUSIV: WEBER TRIFFT SIBELIUS
TIKI KÜSTENMACHER COACHT DIE ALTEN TRIERER

EGO TRENDS / LIFESTYLE /
KULINARISCHES / GUTES TUN / U.V.M.

Nº I
- MAI -
2015

STADTBIENEN

Das flüssige Gold aus Trier

Sabrina Lambers, ego *Sabrina Lambers*

Wenn es nach der griechischen Mythologie geht, dann verleiht Honig sogar den Göttern ihre Unsterblichkeit. Die Trierer sind da etwas zurückhaltender und 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 Propolistinktur aus Bienenharz, das bei der Honigherstellung 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.

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.

„Trier ist idealer Standpunkt für Bienen", erklärt Imker Matthias Rettig. Denn die Landschaft Triers mit den vielen Akazien und Esskastanien sowie den Stadtlinden bietet viel Abwechslung. Außerdem gibt es interessante Böschungsbepflanzungen an den vielen Weinbergsbrachen, in denen auch Brombeeren, Goldrute und andere interessante Bienenweidepflanzen gedeihen. Während Imker in anderen Regionen vor allem auf Sortenhonig setzen, betreibt Matthias Rettig in Trier weitgehend Standimkerei. Sortenho-

nig muss zu mindestens 60% aus einer einzigen Tracht, also dem Nektar einer Gewächsart, bestehen. Wohingegen der Trierer Honig aus einem Mix aller vorkommenden Trachten besteht. Durch die Standimkerei ist ein dauerhaft hoher Ertrag an Honig möglich und die Bienen können am selben Ort bleiben. Denn wie für uns Menschen ist auch für sie ein Umzug purer Stress.

Für den Trierer Honig lässt er seine fleißigen Bienen nicht nur in Olewig Blütennektar sammeln, sondern auch mitten im Herzen von Trier. Auf einem Vordach des Hotels „Deutscher Hof" an der Trierer Südallee summt eines seiner Bienenvölker munter vor sich hin.

Die Bienen am Deutschen Hof haben dort eine ganz besondere Funktion. Denn das Hotel bietet an seinem Frühstücksbuffett Wabenhonig an. Dieser Wabenhonig befindet sich, wie der Name es schon sagt, noch in der Wabe, in der er entstanden ist. Honig, wie man ihn aus dem Supermarkt kennt, ist nämlich geschleudert, damit er schön flüssig. Er hat nicht mehr seine ursprüngliche Form, damit ein besseres Abfüllen und Weiterverwenden möglich ist. Einen kleinen Tipp für Honigliebhaber gibt Matthias Rettig auch. Denn Werbefloskeln wie „kalt geschleudert" sind in Wahrheit eine Selbstverständlichkeit. Wer versucht, Honig 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.

Die Bienen sind in Trier inzwischen so beliebt, dass es an der Universität Trier den „Bee.Ed." gibt. Lehramtsstudierende der Universität Trier aus dem Fachbereich Biologie versorgen unter Leitung von Prof. Dr. Andrea Möller sechs Bienenvölker. Sie treffen sich seit dem Start des Projektes im Jahr 2013 regelmäßig auf dem Gelände des Wissenschaftscampus. Im letzten Jahr wurde der Honig der Campusbienen sogar vom Deutschen Imkerbund mit der Goldmedaille ausgezeichnet. ■