

Kampf gegen die Varroa-Milbe

Imkerei **Gegen das Bienensterben**



Sie sind wahre Wunder der Natur und sorgen dafür, dass etwa ein Drittel unserer gesunden Ernährung mit Obst und Gemüse gesichert wird.

Ein Bienenvolk, zu dem zwischen 20000 und 50000 Arbeiterinnen gehören können, kann an einem Tag bis zu drei Millionen Blüten bestäuben. Doch die Honigbienen-Bestände der Imker und Wildbienen sind in Gefahr.

Größter Feind der Honigbienen ist die asiatische Varroamilbe, die eng mit den uns bekannten Zecken verwandt ist. Ende der 1970er Jahre wurde sie nach Europa eingeschleppt. Die Mitglieder des Kreis-

imkervereins Stade wollen jetzt die Varroamilben gezielt ausmerzen.

„Mit einem speziellen Verdunster-Apparat wollen wir Ameisensäure so exakt dosieren, dass der Saugrüssel der Milbe verätzt wird, jedoch unsere Bienen keinen Schaden nehmen“, sagt Lars Kremp, Vorsitzender des Kreisim-

kervereins Stade. Bislang seien Versuche, die Milbe zu bekämpfen gescheitert, weil auch die Bienen dabei zugrunde gingen. „Ameisensäure haben die Bienen auch in ihrem Stachel, es ist also keine körperfremde Substanz“, erklärt Kremp. Im geplanten Langzeitversuch sollen die Verdunster-Apparate so zum Einsatz kommen, dass die Völker in der Bienenbeute gezielt bedunstet werden. Gelingt es, die Bienen milbenfrei, stark und vital zu halten, wäre der Erfolg perfekt. Zudem sollen mit Blühstreifen-Projekten, die derzeit unter anderem auch mit den Obstbauern und Landwirten im Landkreis Stade realisiert werden, den Bienen geholfen werden. Denn die Varroa-Milbe vermehrt sich in der mit Wachs abgedeckten Bienenbrut. Gleichwohl saugt sie auch von erwachsenen Bienen Blut und überträgt dabei Krankheiten.

Text und Foto: CAT

Wissenswertes über Bienen

Es gibt ca. 20.000 Arten, sie unterscheiden sich in Form, Farbe und Flugverhalten.

Aber es gibt nicht nur Honigbienen, sondern auch ca. 500 Wildbienenarten. Diese sind wie Hummeln und Hornissen streng geschützt.

Mit ihren großen Facettenaugen können die Insekten hervorragend sehen. Jedes

der Augen ist mit bis zu 7000 sechseckigen Linsen ausgestattet, die unabhängig voneinander gucken können.

Der Saugrüssel der Bienen, den sie auf etwa die Hälfte der eigenen Körperlänge ausfahren können, ermöglicht die Aufnahme von Blütennektar.

Bienen erreichen eine Flugeschwindigkeit von 25 Km/h

Michel Bauer, Imker
mit Leib und Seele, bei
seinen Bienenvölkern



Altländer Spezialitäten

Altländer Honig-Manufaktur Bei Michael Bauer gibt es das Besondere

Bei Michel, so nennen sie ihn alle, gibt es Honig. Gut, sagen Sie, das bekomme ich an jeder Ecke... Aber nicht Michels Spezialitäten. Denn Michael Bauer, Inhaber der Altländer Honig-Manufaktur, ist nicht nur Imker, nein, er ist auch ein Genussmensch oder – wie man heute sagt – ein Gourmet.

Er arbeitet permanent an der Qualität seiner Ware und steht neben der Arbeit als Imker auch in seiner Küche und experimentiert, mit Hilfe der Geschmacksknospen seiner Frau und seiner Freunde, an immer neuen Genusslebnissen, die einem den Himmel auf Erden beschern.

Fotos: HW

Da ist Honig nicht nur ein süßer und gesunder Brötchenaufstrich herkömmlicher Art.

Bei ihm gibt es Honig mit Lavendel, Zitrone, Zimt, Espresso und – ganz abgehoben – mit Chili.

Das ist einfach ein Abenteuer auf der Zunge das man erlebt haben muss. Es werden auch gleich Rezepte erfunden und ausprobiert.

Ob es die Hühnerbrust mit „Zitronen-Honig“ ist oder Ziegenkäse mit „Lavendel-Honig“. Es gibt keine Begrenzung in der Kreativität der Köche oder des Imkers. Alles ist möglich.

Aber Michel hat auch die klassischen Honigsorten

im Angebot. Angefangen bei einer Frühtracht mit Altländer Obstblüte über Rapshonig, Altländer Sommertracht, Wald- und Blütenhonig, Phaceliahonig, Lindenhonig bis hin zum Heidehonig.

Kaufen können Sie die Ware direkt an seiner Haustür oder in ausgesuchten Hofläden, wie bei Lore Feindt in Jork, Hof Quellen in Wistedt oder dem Fortuna Teehuus in Glückstadt und auf besonderen Märkten und Veranstaltungen.

Michel Bauer erreichen sie unter der Telefon-Nummer 0 41 62 - 20 38 46, Groß Hove 82, 21635 Jork oder per E-Mail: info@altlaender-honig.de

