

Der Nektar vom Hauptfriedhof

Hobby-Imker Victor Hernández produziert Honig mitten in der Nordstadt - Bienenstöcke auf dem Dach

VON ULRIKE PFLÜGER-SCHERB

KASSEL. „Ich habe sehr viele Haustiere“, sagt Victor Hernández. Genau genommen um die 640 000. Und das mitten in der Nordstadt, oben auf dem Dach eines Mehrfamilienhauses an der Holländischen Straße. Hernández ist seit einem Jahr Imker. Mit zwei Bienenvölkern fing es an, mittlerweile stehen acht Bienenstöcke (Beuten) auf dem Dach, aus denen der 35-jährige Kasseler erste (Nord-)Stadtthonig gewinnt.

Auf die Idee, Imker zu werden, kam er durch eine Freundin. Er selbst beschreibt sich als einen Genussmenschen, der eine Leidenschaft für gute Lebensmittel und selbst Erzeugtes hat. Bislang hatte sich der gebürtige Spanier aller-

dings auf die Herstellung von Würsten spezialisiert. Die Freundin, eine Vegetarierin, schlug vor, er solle doch mal etwas herstellen, was auch sie essen kann. So kam er auf die Idee mit dem Honig. Bei Recherchen stellte der 35-jährige fest, dass es sogar Stadtimker in New York, Berlin und Frankfurt gibt. Warum sollte das nicht in Kassel klappen?

Hernández nahm Kontakt mit Manfred Deichmann, Vorsitzender des Kasseler Imkervereins, auf und belegte einen Bienenkurs, um die Arbeit des Imkers kennenzulernen.

Seit dem Frühjahr dieses Jahres verkauft er seinen eigenen Honig. 200 Gläser sind bereits abgefüllt, die letzte Sommerernte kommt demnächst ins Glas. Das Etikett für die Nordstadthoniggläser hat die Künstlerin Pia Uhlemann kreiert.

„Schmeckt facettenreich“

Stadtthonig schmecke ganz anders als jener, der von den Imkern aus dem Landkreis gewonnen werde. Das liege an der Nahrung seiner Bienen. Die ernähren sich von den vielen verschiedenen Blüten (darunter Linden und Akazien) auf dem benachbarten Hauptfriedhof. „Mein Honig schmeckt deshalb sehr facettenreich.“ Imker, die ihre Bienenstöcke an einem Feld stehen hätten, seien hingegen



Honigproduktion über den Dächern der Nordstadt: Imker Victor Hernández hat seine Bienenstöcke auf einem Mehrfamilienhaus an der Holländischen Straße stehen.

Fotos: Koch



Hübsche Verpackung: Der Stadtthonig ist in Läden der Nordstadt erhältlich.

auf Monokulturen wie zum Beispiel Raps angewiesen.

Dass Imkerei ein anspruchsvolles Hobby ist, hat der 35-jährige, der hauptberuflich in der Unternehmenskommunikation arbeitet, schnell begrif-

fen. Zum einen waren Investitionen wie die Bienenstöcke und eine Honigschleuder erforderlich. Zum anderen benötigten die Bienen auch viel Pflege. In Deutschland setzen seit Jahren parasitische Milben den Bienen zu und vernichten ganze Völker. Hernández muss die Bienen mit Zuckersirup füttern. Schließlich ist der Honig eigentlich der Wintervorrat der Tiere. In den ersten drei Jahren könne er mit seinem Hobby nichts verdienen, hat er ausgerechnet. „Um mit Honig Geld zu machen, muss man 150 Völker haben.“ Er sei Imker aus Idealismus.

Und wie sieht es mit den Stichen aus? Natürlich sei er auch schon gestochen worden, aber eigentlich seien seine Bienen sehr sanftmütig. Victor Hernández zitiert eine Imkerweisheit: „Wer sich fürchtet, dass die Biene sticht, der erntet auch den Honig nicht.“



Fotos und Video zu diesem Artikel auf <http://zu.hna.de/stadtimker>

Das sagt der Imkerverein

Manfred Deichmann, Vorsitzender des Kasseler Imkervereins, findet die Idee vom Stadtthonig sehr gut. Die 198 Imker, die dem Kasseler Verein angehören, haben ihre Bienenstöcke meist im Landkreis oder in Gärten stehen. Kassel könne noch viel mehr Bienen tragen, sagt Deichmann. Die Blütenvielfalt in der Stadt sei für die Bienen hervorragend, besser als manche Monokulturen auf dem Land.

Im Herbst bietet Deichmann wieder einen Bienenkurs an der Volkshochschule an, wo es um die Honigbienen geht.

www.imkerverein-kassel.de

HINTERGRUND

Der Weg vom Dach ins Glas

Victor Hernández beschreibt den Weg seines Kasseler Stadtthonigs:

Ab April fliegen die Bienen vom Dach an der Holländischen Straße auf den Hauptfriedhof und in umliegende Gärten. Pollen, Nektar und Tau bringen sie zurück in ihren Stock. Durch Weitergabe der Erträge von Biene zu Biene wird daraus enzymreicher Honig.

In den Monaten Mai, Juni und Juli wird dann vom Imker geerntet. Die gefüllten Honigwaben werden dafür „entdeckelt“, eine kleine Wachs-

schicht entfernt. So können sie in einer Art Zentrifuge geschleudert werden. Auf das Schleudern folgt das Sieben. Kleine Wachsreste sind zwar nicht ungesund, gehören aber nicht in den Honig.

Manch einer mag statt des flüssigen Honigs lieber den cremig-kandierte. Solcher Honig wird vor dem Abfüllen einige Tage lang behutsam gerührt. Grobe Traubenzuckerkrystalle werden dadurch gespalten. Dieser Honig ist dann zähflüssig bis streichfähig und bleibt ohne Kleckern auf dem Brötchen.

Optimal gelagert wird Honig kühl und dunkel in fest verschlossenen Gläsern. Dann ist er fast unbegrenzt haltbar. Das Datum auf den Gläsern ist eher lebensmittelrechtlicher Natur.

Kasseler Stadtthonig ist in einigen Läden (z. B. Edeka Marco Wenzel, Fiedlerstraße; El Torito, Holländische Straße 19; Café Flora, Holländische Str. 77) rund um die Micro-Imkerei von Victor Hernández zu kaufen. 400 Gramm kosten 5 Euro, 250 Gramm 3,50 Euro. Bestellung auch unter www.facebook.com/KasselerStadtthonig