

Fleißige Bienchen



Zu Besuch in der Familienimkerei Pettinella

TEXT LUISA HAUSER | FOTOS FELIX WEIGL, STEFFEN HILDENBRAND

*Ihren Ruf haben die fleißigen
Pollensammler sicherlich
verdient: Durchschnittlich 85
Kilometer legt eine Biene am
Tag zurück.*

BAYERN

Am Fuße der Rhön ist die Welt noch in Ordnung. In der grün und bunt blühenden Umgebung von Bad Brückenau im unterfränkischen Landkreis Bad Kissingen liegt ein leises Summen in der Luft: Von allen Seiten kommt hier und da eine kleine Honigbiene angefliegen, zurück von ihrem Ausflug in die Wiesen und Wälder des sonnigen Sinntals. Dort sammelt sie emsig Pollen und Nektar, die sie später in flüssiges Gold verwandeln wird.



Bienen sind friedliche Pollensammler und stechen nur zu, um den Bienenstock im Notfall zu verteidigen.

Hier betreiben Isolde und Stefano Pettinella ihre kleine Familienimkerei. Kennengelernt hat sich das Paar schon in der Schulzeit am Gymnasium in Münnerstadt, wo 1982 inspiriert durch den Biologielehrer auch die Leidenschaft für die Imkerei ihren Ursprung nahm. Zwölf Jahre Erfahrung sammelte das junge Paar in dieser Zeit, bevor Beruf und Studium beide ins Ausland verschlugen. Seit 2017 sind sie zurück in ihrer Heimat und Stefano Pettinella ist inzwischen zertifizierter Fachwart und Bienensachverständiger. Als eines von 75 Mitgliedern im Imkerverband Bad Brückenau, der in diesem Jahr sein 75-jähriges Bestehen feiert, hat der Experte aber mehr als nur das nötige Know-how: nämlich den idealen Standort.

Am Sinntal schätzt das Ehepaar besonders die hohe Lebensqualität, die Herzlichkeit der Menschen und natürlich die Ursprünglichkeit und Vielfalt der Natur

im Biosphärenreservat. Das ist auch einer der Gründe, warum der Rhöner Honig Millefiori der Pettinellas etwas ganz Besonderes ist.

FLÜSSIGES GOLD

Denn guter Honig ist selten – und deshalb umso wertvoller. „Honig ist das am dritthäufigsten verfälschte Produkt auf der ganzen Welt“, erklärt Stefano Pettinella und erzählt, dass nur etwa 20 bis 30 Prozent des in Deutschland verkauften Honigs auch hier produziert werden. Dabei ist Deutschland führend im Honigverbrauch: Über ein Kilo Honig pro Kopf essen wir im Jahr durchschnittlich.

Aber wo kommt der ganze Honig her? „Viele wissen gar nicht, dass die Ukraine der größte Honiglieferrant ist“, so der Rhöner, der in seinem Garten auch eigene Hühner hält. „Ein Großteil stammt

aber auch aus Ländern wie Mexiko, Argentinien und China.“ Und dort werde oftmals gestreckt und gepanscht, was das Zeug hält. Das Erzeugnis bestehe dann zu einem großen Teil aus günstigem Zuckersirup und werde teuer verkauft – oder enthalte sogar schädliche Pestizide.

Hierzulande müssen Imkereien hingegen strenge Standards erfüllen – so auch die Produzenten unter der Dachmarke



KONTAKT

FAMILIENIMKEREI PETTINELLA

Crailsheimstr. 23
97769 Bad Brückenau
Telefon: 0151 202 75 640
www.rhoen-millefiori.de

Honig – ein einzigartiges Lebensmittel

Der natursüße Bienenhonig betört nicht nur die Geschmackssinne, sondern hat regelrechte Superkräfte. Zwar besteht er hauptsächlich aus Fruchtzucker und Traubenzucker, dennoch gibt es gute Gründe, anstelle von normalem Haushaltszucker lieber Honig zum Süßen zu verwenden. Er enthält entzündungshemmende Enzyme und gesunde Antioxidantien sowie wichtige Mineralstoffe Vitamine und über 180 Aromastoffe. Aber vorsichtig: Die wichtigen Enzyme sind empfindlich gegen Hitze und Licht. Deshalb darf Honig nicht längere Zeit über 40°C erwärmt werden. Babys und Kleinkinder sollten noch keinen Honig bekommen, da er Sporen von Clostridien enthält, die einen Botulismus auslösen können. Als Hausmittel gegen Husten schwören viele auf das süße Gold. Auch der Haut tut Honig gut. Er soll beruhigend wirken und sogar die Wundheilung beschleunigen. In Kosmetika und Nahrungsergänzungsmitteln kommt neben Honig oft auch Propolis zum Einsatz: Dem von Bienen produzierten Kittharz werden gute Eigenschaften und eine keimhemmende Wirkung nachgesagt.



Frei von Schadstoffen: Der Rhöner Honig Millefiori dient als Referenz für beste Qualität.

Stefano Pettinella geht mit seinen Bienenvölkern höchst sorgsam um – auch das trägt zur Qualität des Honigs bei.



Rhön. Und der Millefiori-Honig trägt sein Qualitätssiegel nicht ohne Grund. Die Pettinellas lassen regelmäßig Rückstandsanalysen und Sortenbestimmungen vom Tiergesundheitsamt Bayern durchführen und nachweisen, dass ihr Produkt absolut frei von Schadstoffen ist. Diese Qualität wird durch die Tallage in Bad Brückenau begünstigt: Pestizide aus der industriellen Landwirtschaft jenseits der Hügel kommen im Sinntal gar nicht an. Das Lebensmittellabor QSI in Bremen nutzt den Honig der Familie Pettinella sogar als Referenzhonig für seine Qualitätskontrollen und beweist: So und nicht anders sollte Honig sein.

JEDE ERNTE IST EINZIGARTIG

Zwölf Völker mit rund 60.000 Bienen leben aktuell im Garten der Imkerei – das macht insgesamt bis zu 750.000 Tiere, die ab milden sechs bis acht Grad Außentemperatur ausfliegen und dafür



Honig ist schon seit Schulzeiten eine gemeinsame Leidenschaft von Stefano und Isolde Pettinella.



Durch seine Lage bietet das Sinnatal ideale Voraussetzungen für guten Honig.



sorgen, dass zwischen Mitte Mai und Ende Juli geerntet werden kann. Insgesamt dreimal pro Saison wird geschleudert – so nennt man den Vorgang, der den Honig mithilfe von Zentrifugalkraft aus den Waben zieht. Das Ergebnis ist dabei immer eine kleine Überraschung, denn als Naturprodukt ist Honig vielfältig in Farbe, Konsistenz, Duft und Geschmack. Damit der Honig zum ganz besonders cremigen Genuss wird, muss er während der Kristallisation regelmäßig gerührt werden.

RESPEKT VOR DER NATUR

Ab August bekommen die Bienen Futter, um gut durch den Winter zu kommen. „Sie halten keinen Winterschlaf und sitzen eng beieinander, um sich gegenseitig zu wärmen – in der Mitte dieser Traube sitzt die Königin“, weiß Stefano Pettinella. So halten die Tiere im Bienenstock immer eine konstante Temperatur von mollig-warmen 36 Grad.

Im Frühjahr können sich die Bienen dann wieder alle Zeit der Welt lassen, um erneut wunderbar süßen Honig zu produzieren. Hier gibt es keine Hektik und keine Eile. Denn Isolde und Stefa-

no Pettinella wissen die Arbeit der Tiere zu schätzen und respektieren die natürlichen Abläufe der Natur. Letztendlich ist es diese Wertschätzung, die den Honig aus der Rhön so einzigartig macht. Und die dazu inspiriert, ganz bewusst auf regionale Qualität aus der Rhön zu setzen, statt im Supermarkt blind zum günstigsten Honigglas zu greifen. 🍯

Die Sprache der Bienen

Honigbienen sind echte Kommunikationstalente. Sie verständigen sich mithilfe von Duftstoffen, Berührungen, Flügelbewegungen – und mit einer eigenen Tanzsprache!

Besonders beeindruckend ist der sogenannte Schwänzeltanz: Er kommt zum Einsatz, wenn die Kundschafterinnen beim Ausschwärmen eine Nahrungsquelle gefunden haben, die mehr als 100

Meter vom Bienenstock entfernt liegt. Dabei enthält die Choreografie eine präzise Wegbeschreibung mit der Entfernung und der genauen Richtung in Relation zur Sonne. Je aufgeregter die Biene schwänzelt, umso besser sind Qualität und Ergiebigkeit der Nahrungsquelle.

Es gibt allerdings auch Zweifel an der Bedeutsamkeit der Tanzsprache. So wollen einige Wissenschaftler mittlerweile herausgefunden haben, dass Bienen die Hinweise im Tanz ignorieren oder gar nicht verstehen.

Sicher ist aber, dass die Tiere beim Sammeln Unglaubliches leisten: Für ein Kilo Honig fliegt eine Sammlerschar so häufig hin und her, dass sie zusammengerechnet die Erde ein bis dreimal umrunden könnte. Damit haben sie ihren Ruf als fleißige Bienen redlich verdient.

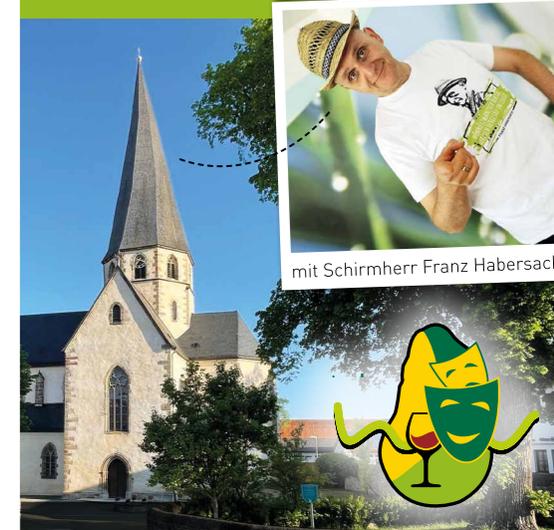


Emsiges Treiben am Bienenstock: Hier liefern die Sammlerinnen ihre Ausbeute ab, bevor Honig daraus entsteht.

1. RHÖNER-VOLKSTHEATER FESTSPIELE

VOM 15. – 17. JULI 2022

mit Weinmarkt



mit Schirmherr Franz Habersack

KULTUR & GENUSS in Rasdorf ERLEBEN.

vor der Stiftskirche & am Anger

VORHANG AUF für 7 Rhöner Theater-, Kabarett- und Laienspielgruppen aus der Rhön, vor der Stiftskirche

SÜD-RHÖN TRIFFT NORD-RHÖN

1. Rhöner Weinmarkt mit Winzern aus dem Biosphärenreservat Rhön, am Anger

ZUM PROBIEREN & MIT NACH HAUSE NEHMEN

- Weinklassiker
- Fruchtweine & Schorlen

Vorverkaufsstart am 10.06.22 am Feierabendmarkt von 16:00 – 19:30 Uhr
ab dem 13.06.22 an den Verkaufsstellen Landmetzgerei Budenz und bei der Gemeinde Rasdorf

