



Imker auf Weltreise – zweite Station:

Felix Mrowka hat sich einen Traum erfüllt: eine Weltreise als Imker mit dem Ziel, mehr über die Bienen und die Imkerei in der Welt zu erfahren. Im April berichtete er in der Schweizerischen Bienen-Zeitung über seine Erfahrungen in Australien. Nun ist Neuseeland an der Reihe, bevor es nach Kanada und in die USA weitergeht.

FELIX MROWKA

Der Honigladen von John und Janice ist bei den Kunden sehr beliebt. Jeweils am Ende des Monats öffnen sie die Tür für Interessierte. Dazwischen ist Honig auch nach Absprache erhältlich, sodass das Honigglas niemals leer wird.



FOTOS: FELIX MROWKA

Die erste Fahrt mit dem Team von Chris Valentine war sehr aufregend. Hier ist der typische neuseeländische Bush zu sehen. Viele Pflanzen spenden Nektar und der Bushonig wird überall in Neuseeland angeboten.



Zur Gewinnung von Manukahonig fahren Imker zu den entlegensten Orten. Auf dieser Anhöhe waren ausser uns nur die Natur und die Bienen zu hören.



Der zweite Abschnitt meiner Reise begann wieder mit einem Flug. Dieses Mal vom australischen Melbourne nach Auckland in Neuseeland. Am 29. November 2015 bin ich dort mit einem Zeitunterschied von zwei Stunden im Norden der Nordinsel Neuseelands angekommen. Nach einer Übernachtung in Auckland nahm ich am nächsten Tag den Intercity Bus nach Wanganui, im Süden der Nordinsel.

Die Imker John und Janice Brandon von «Canaan Honey» hatte ich vorab übers Internet kontaktiert. Sie waren von meiner Idee so begeistert, dass sie mir einen besseren Einblick in die Imkerei von Neuseeland vermitteln wollten, als es mir auf mich alleingestellt möglich gewesen wäre. John und Janice bewirtschaften rund 100 Völker und betreiben einen kleinen Honigladen, der einmal im Monat öffnet. Früher war der Laden fünf Tage pro Woche geöffnet, doch inzwischen sind beide dabei, in den Ruhestand zu treten.

Die Imker von «Canaan Honey» nahmen mich im Dezember für zwei Wochen bei sich auf und ermöglichten mir, in den restlichen Wochen der drei Monate, bei Imkereien auf beiden Inseln Erfahrungen zu sammeln. Neben John und Janice besuchte ich so im Dezember Chris Valentine in «Kai Iwi» und im Januar die Tweeddale Familie in «Taihape». Mitte Januar reiste ich dann mit der Fähre von Wellington nach Picton auf der Südinsel und verbrachte den Rest des Monats bei den Bushes in Blenheim. Im Februar schaute ich schliesslich Lindsay Feary über die Schulter, der in Greymouth an der Westküste der Südinsel stationiert ist.

«Canaan Honey» in Wanganui
Aber alles der Reihe nach: Es begann mit dem Empfang am Busterminal in Wanganui. John und Janice holten mich mit ihrem älteren Wagen ab. Als der Koffer verladen war, lernten wir uns erstmal kennen. Ich erzählte ihnen von meinen Eindrücken in Australien und wie sehr ich mich auf die zweite Reisetappe hier in Neuseeland



Neuseeland

freue. Nach dem ersten Wochenende fuhr ich mit John entlang des Wanganui Rivers zu seinen Bienen in einer Avocadoplantage. Hier hat John gut 25 Völker dauerhaft aufgestellt. Während der Blütezeit sorgen die Völker für die Bestäubung der Avocadobäume. Sobald die Früchte erntebereit sind, tauscht John Honig gegen Avocados, wie er mir sagte. John betreut Völker in unterschiedlichen Gegenden. Neben dem Stand in der Avocadoplantage stehen seine Bienen meist auf Koppeln verschiedener Landwirte. Die zahlreichen Milchfarmen haben über Jahrzehnte die Bewirtschaftung ihrer Wiesen perfektioniert. Um eine gute Grundlage für die Milchproduktion zu schaffen, säen sie neben dem Gras für die Kühe, als Gründüngung Klee an, als Pflanze die eine Symbiose mit stickstoffbindenden Knöllchenbakterien bildet. Von dieser Wirtschaftsweise profitieren neben Wildinsekten, wie Hummeln vor allem die Bienen und die neuseeländischen Imker.

Weitere Bienenstände von «Canaan Honey» befinden sich in der Stadt Wanganui selbst. Sie erzeugen den schmackhaften «Wanganui City Garden»-Honig. In den Wochen meines Aufenthalts mit John und Janice gaben wir den Völkern Honigräume, damit die Bienen u. a. Nektar des in voller Blüte stehenden Klees sammeln und Honig einlagern konnten. Einige Zeit verbrachte ich in der Werkstatt, denn John und Janice setzten seit ihrer Gründung des Unternehmens auf ihre eigene Schaffenskraft. Sie bauen ihre Bienenbeuten, nageln ihre Rähmchen selber zusammen und betreuen wie erwähnt den eigenen Honigladen. In einem Nebengebäude finden sogar Bienenkurse statt und man kann den Imkern bei der Honigernte zusehen. Insgesamt betreiben sie eine «komplette» Imkerei. Denn ich erfuhr in den nächsten Monaten, dass dies in Neuseeland längst nicht mehr überall üblich ist. Viele Imkereien bewirtschaften so viele Völker, dass sie keine Zeit mehr haben, ihren eigenen Honig zu schleudern oder gar zu vermarkten.

In «Kai Iwi» bei den Valentine-Brüdern

Meine nächste Station war bei Chris Valentine. Er bewirtschaftet mit seinem Bruder Toni eine Imkerei mit ungefähr 2000 Völkern. Um dieses Arbeitsvolumen zu bewältigen, beschäftigen die Brüder zwei Vollzeit-, einen Saison-, und drei Teilzeitarbeiter. Bereits am ersten Tag ging es für mich richtig los. Ich fuhr mit einem Dreierteam zu Bienenvölkern, irgendwo in den Bergen bei Stratford, am Fusse des Mount Taranaki. Nach einer anfänglich ganz normalen Fahrt auf den mir inzwischen bekannten hügeligen Strassen wurde es zunehmend ländlicher und die Strasse schlechter, sodass wir nur noch mit einem kleineren Jeep weiterfahren konnten. Es ging in einer aufregenden Fahrt steil den Berg hinauf! Nach einer Weile erreichten wir eine Anhöhe und da standen sie, jeweils vier Bienenvölker auf einer Palette zusammengezurrt. Was mir auffiel, waren weissblühende Sträucher. Dass wir ihretwegen diese abenteuerliche Reise unternommen hatten, erfuhr ich aber erst später.

Neuseeländische Honige

Zunächst luden wir die klebrigen, leeren Honigzargen vom Jeep ab und verteilten diese zwischen den Völkern. Der philippinische Vorarbeiter schaute sich die Völker mit einem schnellen Blick an, dann hiess es: «Hier eine Honigzarge, hier zwei ...!» Gemäss diesen Instruktionen setzte ich die geforderte Anzahl Honigzargen den Völkern auf. War das Volk stark, bekam es zwei Honigzargen aufgesetzt. Die Betriebsweise sah vor, eine Honigzarge unter die bereits gefüllte zu geben und eine weitere darüber. So besass ein starkes Volk nach unserer Arbeit neben zwei Bruträumen, getrennt durch ein Absperrgitter, eine leere-, eine volle- und nochmals eine leere Honigzarge. Vorarbeiter Roland erklärte mir den Sinn dieser mir bisher unbekanntenen Betriebsweise: Die zweite, leere Zarge sei eine Art Absicherung für den Fall eines starken Honigeintrags, nur dann würden die Bienen die oberste Zarge ebenfalls füllen.



Noch waren die Sträucher am Blühen und voller Vorfreude bereiteten wir die Völker für den einzutragenden Nektar vor. Die Hauptblütezeit des Manuka beträgt gut zehn Tage.

Tags darauf erklärte mir Chris, dass es sich bei den weissblühenden Sträuchern um Manukapflanzen (*Leptospermum scoparium*) handle. Dies war mein erster richtiger Kontakt mit dem Manukastrauch, den ich danach während der Zeit in Neuseeland ziemlich gut kennen gelernt habe. Manuka-Honig mit seiner interessanten Geschichte ist wohl der bekannteste Sortenhonig Neuseelands. Daneben gehören vom Klee- über den Busch-, Borretsch-Honig (*Borago*) oder jenem von roten Ratablüten (*Metrosideros*), mit dem ich nicht wirklich in Kontakt kam, zu den wichtigsten Honigsorten des Landes, nebst einigen weiteren weniger bekannten Sorten.

Spezialfall Manukahonig

Als eine der ersten Pionierpflanzen in der Sukzession auf brach liegenden Wiesen oder nach der Rodung eines Waldes wachsen Kanuka- und Manukasträucher zügig empor. Lange Zeit betrachtete man diese Sträucher als eine Plage für die Landwirte, weil sie sich negativ auf den Ertrag der weit verbreiteten Milchwirtschaft auswirkten. So wurden diese Sträucher gnadenlos vergiftet oder abgeholzt. Auch für die Imker war der Manuka-Honig nicht gerade ein Segen. Zu schwierig war es, den geleeartigen Honig (er ist thixotropisch, das heisst seine Viskosität nimmt beim Rühren ab) aus den Waben zu schleudern. Spezielle Maschinen waren dazu notwendig und nur wenige Imker besaßen solche. In den letzten Jahren änderte sich dann



Ein Glas Manukahonig von John und Janice zeigt das Foto rechts. Der antibiotische Wirkungsgrad des Honigs wird am Gehalt an MGO pro mg/kg gemessen (MGO ist das antibakteriell wirksame Zuckerabbauprodukt Methylglyoxal $C_3H_4O_2$). Bei 383 MGO handelt es sich um einen guten Manukahonig, bei bis zu 800 MGO um ein Spitzenprodukt, das einen entsprechend hohen Preis erzielt.

alles! Seit Wissenschaftler in Deutschland das antibakteriell wirkende Abbauprodukt des Zuckerstoffwechsels Methylglyoxal ($C_3H_4O_2$) nachweisen konnten, ist der Honig der Manukasträucher drastisch im Preis gestiegen. In einem Geschäft in Neuseeland fand ich den bisher teuersten Kilopreis von umgerechnet etwa 240 Franken. Wie kommt dieser Preis zustande? Grundsätzlich wirkt jeder Honig wegen des hohen Zuckergehalts und Spuren von Eiweissen, den Inhibinen, antibakteriell. Seit einigen Jahren wird Manukahonig aber gezielt als «Medihoney» in Krankenhäusern u. a. zur Wundheilung erfolgreich eingesetzt. Dabei gab es anfänglich Schwierigkeiten: Durch zu grob gefilterten Honig, sorgten die darin enthaltenen Pollen für allergische Reaktionen. Diese Probleme sind heute gelöst und Manuka-Honig gelangt auch in vielen Salben und Pflegeprodukten zur Anwendung. Somit sorgte neben der guten Vermarktung des neuseeländischen Honigs eine starke Nachfrage aus aller Welt für immer noch steigende Preise des heilenden Honigs.

Ganz andere Dimensionen erlebte ich mit den Tweeddales. Der LKW mit dem «Easyloader» am hinteren Ende und sechs geladenen Paletten. Durch die unterschiedliche Aufgabenverteilung sind die Palette schon für uns Imker abgepackt und müssen nur aufgeladen werden.



Viele Neuseeländer sprechen dabei von einem «Goldrausch», der nicht nur Gutes mit sich bringt. Innerhalb von fünf Jahren hat sich die Völkerzahl in Neuseeland auf heute fast 600 000 verdoppelt. Viele Leute sind in die Imkerei eingestiegen und, da die Bienen bekanntermassen nicht eingezäunt werden können, sind in manchen Regionen zu hohe Völkerdichten zu verzeichnen, was zu Nahrungsmangel bei den Bienen führt. Wie Imker mir berichteten, werden selbst die «goldenen Imkerregeln» nicht mehr eingehalten und Völker einfach in die Gebiete anderer Imker gestellt.

«Tweeddale» – Neuseelands grösste Imkerei

Meine dritte Station, das Familienunternehmen «Tweeddale», geht sogar so weit, dass es Landwirten pro Jahr 1000 \$NZ bezahlt, um sich das Gebiet für seine Bienenstände zu sichern. Mit 18 000 Bienenvölkern und rund 2 000 Ständen, gehen so alleine 2 Mio. \$NZ pro Jahr an Landwirte. Viele Imker kaufen sich grossflächige Grundstücke mit Manukasträuchern, um eine möglichst hohe Ernte zu garantieren. An diesen grossen Zahlen ist leicht zu erkennen, dass meine dritte Station der wohl grösste Imkereibetrieb Neuseelands war. Das ist ein ganz anderes Imkern! An den Völkern wird industriell mit einem sogenannten «Easyloader» gearbeitet, sodass ein schweres Heben der vollen Honigzargen nicht mehr nötig ist. Das Familienunternehmen beschäftigt über 40 Mitarbeiter, von denen aber die meisten keine Imker sind. Diese übernehmen Arbeiten wie das Schleudern.



Nach dem Schleudern in der letzten Saison verpackte das Team auf dem Hof der Imkerei die leeren Honigboxen. Auf einer Palette befinden sich 42 Boxen und warten in dieser Saison darauf, wieder gefüllt zu werden.



Mit 18 000 Völkern entwickeln sich auch kleinere Arbeiten wie das Austauschen der Böden der Völker zu grossen Herausforderungen. Diese Arbeit wurde im Winter durchgeführt und dauerte einige Wochen. Hinter mir befinden sich noch einige Palette mit solchen Böden.



Alle von mir besuchten Imkereien setzten Varroa-Strips ein. Die Kunststoff Strips sind mit dem synthetischen Wirkstoff Flumethrin imprägniert und lassen die Milben beim Kontakt verenden.



In Molesworth befinden sich die Völker von den Bushes mit jeweils zehn Rähmchen in einer Box, welche Langstrothrähmchen fasst.



Eine beeindruckende Landschaft bietet sich uns bei der Arbeit an den Bienen. Flächendeckend wuchs «Blue Borage» und die Sonne schien zum Summen der Bienen.



Neben dem Molesworth-Honig bieten die Imker von J. Bush & Sons auch Honig von Manuka, Klee als auch Alpenhonig und mit Schwarzer Johannisbeere gemischten Honig an.



In Molesworth-Park blüht der «Blue Borage» (Natterkopf, *Echium vulgare*) zu Tausenden.

Honig aus dem «Molesworth» Nationalpark

Am 16. Januar ging es dann südwärts. Auf der Südinsel war ich am Fährableger in Picton mit Murray Bush verabredet. Mit seinem kleinen Lastwagen holte er mich ab und wir fuhren in Richtung Blenheim. Dort befindet sich die zuvor schon von seinem Vater bewirtschaftete Imkerei. Heute ist Michael im Vollzeitpensum neben seinem Bruder und einem Teilzeitarbeiter in der Imkerei beschäftigt. Michaels Aufgaben sind hauptsächlich die Honigabfüllung und -verarbeitung und der Honigverkauf im kleinen Honigladen. Dort wird dem neben Manuka auch «Molesworth-Honig» verkauft.

«Molesworth» ist keine Pflanze, sondern der Name eines Nationalparks, in dem eine über einhundert Jahre alte Farm noch heute die riesigen Flächen bewirtschaftet. In dem kaum berührten Molesworth, konnte ich mit den Imkern eine Nacht auf der Farm verbringen und über zwei Tage an den Bienen arbeiten. Die Farm ist so von der Zivilisation abgeschnitten, dass viele Lebensmittel dort selber produziert werden und eine kleine Stadt innerhalb der Farm existiert. Die hier dominante Pflanze, welche

für uns als Imker interessant war, ist «Blue Borage» (Natterkopf, *Borago vulgaris*). Ihr Nektar, der von summenden Bienen inmitten einer Naturlandschaft mit glasklaren Flüssen und grasenden Kühen gesammelt wird, ergibt einen köstlichen Honig.¹

Mit Lastwagen und Laubbläser zur Honigernte

Die letzte Station war ein Besuch bei Lindsay Feary und Lin's Lebensgefährtin Stephanie. Zusammen mit ihnen konnte ich Honig ernten. Zwei

¹ Natterkopf-Honig (*Echium*) kann problematische Pyrrolizidin-Alkaloide enthalten (Pyrrolizidin-Alkaloide in der Natur und ihre Bedeutung für Lebensmittel, SBZ 10/2010, S. 14–16). Anmerkung der Redaktion



Bei der Honigernte setzen wir die Honigboxen auf ein Gestell, welches die nach unten ausgeblasenen Bienen vor das Flugloch rutschen lässt.



Mit dem Laubbläser entfernten wir Wabe für Wabe von den ansitzenden Bienen,



Nach der Honigernte trommelte ich alle zusammen, um ein Foto zu schiessen. v.l.n.r. Patrik, Lindsay und Stephanie.



Wie auch die Imker in Australien setzen die meisten Imkereien eine Maschine zum Entdecken der Waben ein. Mit einem weiteren speziellen Gerät, dem Priker, stechen kleine Stocher in die Zellen und lösen den Manukahonig aus den Waben, bevor diese geschleudert werden.



Der Honig wird, abgefüllt in Fässer, an Händler verkauft. Manuka-Honig wird auf seinen MGO-Gehalt getestet und dem Imker der entsprechende Betrag gutgeschrieben. Etwas Honig verkaufen Lindsay und Stephanie auch an Freunde, Familie und Verwandte.

Monate hatte ich nun mit Völkern verschiedener Imkereien in Neuseeland gearbeitet, um alles für eine ertragreiche Honigernte vorzubereiten. Es war deshalb eine besondere Freude, das Ergebnis bei Lindsay zu sehen. Mit Lindsay und seinem Helfer Patrik fuhren wir praktisch an jeden Arbeitstag im Februar zu einem Bienenstand mit ca. 30 bis 40 Völkern zur Honigernte. Auch Lindsay hatte einen «Easyloader» an seinem neuen Lastwagen. Wegen Reparaturarbeiten war es aber nicht möglich, das Fahrzeug zu benutzen, weshalb wir den älteren Lastwagen nahmen. Mit Böden, auf denen wir die Honigzargen stapelten und einem Laubbläser mit extra langem Schlauch ging es zu den Bienen. Vor jedem Bienenvolk wird eine Art Bienenrutsche aufgestellt, welche die aus den Honigräumen geblasenen Bienen vor

das Flugloch rutschen lässt. Nachdem die Bienen aus dem Honigraum geblasen worden waren, luden wir die Honigzargen auf den LKW. Die Völker wurden nach der Ernte mit Varroa Strips gegen die Milben behandelt. Anschliessend fuhren wir die Zargen zum Schleudern. Meistens hatten wir 70 bis 90 Honigzargen geladen und am Ende des Tages ausgeschleudert. Natürlich probierte ich den Manuka-Honig. Glücklicherweise musste ich keine Rechenschaft darüber ablegen, wieviel Gramm oder Dollars ich gerade verspeist hatte. Nach meinem Aufenthalt bei Lindsay Feary, ging die sehr lehrreiche Reise in Neuseeland auf der südlichen Halbkugel zu Ende. Unterdessen bin ich bereits in Kanada angekommen. Bis zum nächsten Beitrag über das Imkern in Kanada wünsche ich Ihnen viel Erfolg mit Ihren Bienen. ☺