



Hobby-Imker Dietmar Wiech lobt für seine fleißigen Bienen.

Er lebt nicht von, sondern für die Bienen

Hobby-Imker Dietmar Wiech zeigt im Naturgarten am Stürzelbach interessante Einblicke ins fleißige Leben der Bienen

Am Essinger Stürzelbach ist ein Paradies für Bienen entstanden. Hier produzieren Zigtausende „Mitarbeiter“ von Dietmar Wiech leckeren Honig. In diesem „Erlebnispark“ kann man ihnen dabei sogar zusehen.

Immer noch blüht es in diesem vom Herbst schon deutlich „angemalten“ Garten. Der Imker aus Leidenschaft hatte zwei Jahre lang nach einem geeigneten Gelände gesucht. Das, was er suchte, fand er aber nicht. Dann stieß er auf dieses idyllische Grundstück am Stürzelbach, der sich nach kurzem Lauf mit der Rems vereinigt. Hier passte alles: Etwas abgelegen, zwischen Wiese und Wald und am Bach, aus dem sich durstige Bienen bedienen können.

Eine Menge Arbeit war's allerdings, das Gelände so herzurichten wie es jetzt ist. Jede Menge Gestrüpp musste raus, der Boden musste aufbereitet, die Imkerei-Hütte, das stattliche Insektenhotel und die Schautafeln aufgerichtet werden. Denn in den Naturgarten mit der Bienenschau kommen öfters Kindergärten und Schulklassen vorbei. Die erfahren hier, wie wichtig Bienen für die Bestäubung sind. Oder dass eine einzelne Biene etwa 70 000 Kilometer zurücklegen müsste, um ein 500-Gramm-Glas Honig zu produzieren. Das wäre zweimal rund um die Erde.

Zum Glück sind die fleißigen Tiere aber echte Teamarbeiter. Und das ist es, was Wiech so bewundert und



Foto: Mark und Lucretia im/Photo: Markus Lehmann

schätzt: „Sie ziehen gemeinsam an einem Strang.“ Überhaupt hört man aus Wiech, der sich selbst schlicht einen „Naturliebhaber“ nennt, jede Menge Respekt heraus, wenn er von seinen „Mitarbeitern“ erzählt: Über die Trachtzeit, die Winterbienen, die Königin, die am Tag bis zu 2000 Eier legt, oder wie die Bienen im Winter eine Traube bilden und mit den Flügeln Wärme erzeugen. So können sie auch Temperaturen bis minus 22 Grad wegstecken.

Außerst behutsam geht der erfahrene Imker, der im Ostalbkreis mehrere Bienenstandorte hat, mit den Tieren um. Das ist für ihn auch ein Gebot der Ethik und der Achtung. Dieser Respekt liegt nicht daran, weil er den Stachel der Bienen fürchtet. Mit Schutzausrüstung arbeitet er so gut wie nie, nur dann, wenn er beispielsweise die Brutrahmen wechselt. Seine aus anfangs zwei Völkern selbst weitergezüchteten lederbraunen „Buckfast“-Bienen sind nämlich sehr ruhig, besonnen, friedlich, wabentreu und schwarmträge. Das heißt, sie haften nicht so leicht mit einer Königin ab wie andere Arten. Fleißig sind sie sowieso. So fleißig, dass sie sich in den „Honigwochen“, also etwa von Anfang Mai bis Ende Juli, buchstäblich „zu Tode arbeiten“.



Apropos Honig: „Ökologisch und biologisch im Einklang mit der Natur erzeugt“ steht auf den Gläsern mit dem Metalldeckel. Die cremige Sommertracht, der Waldhonig, der cremige Honig aus Rapsblüten – sie alle schmecken lecker. Den letzteren nennen die Kinder immer wieder auch „weißes Nutella“. Probieren kann man jeden Honig in der Honigmanufaktur in Hofherrnweiler. Flüssigen Blütenhonig gibt es nur auf Bestellung oder Kundenwunsch. Denn nach kurzer Zeit wird der Honig fest, und das ist nicht so geschätzt. Damit Supermarkt-Blütenhonig fast unbegrenzt flüssig

bleibt, wird er auf 80 Grad erhitzt. Für Wiech käme das nie in Frage, weil dabei alle wertvollen Inhaltsstoffe zerstört werden. Reich wird man mit Honigverkauf nicht, erklärt Wiech, im Hauptberuf Holztechniker. Der Erlös reiche gerade aus, um die Ausgaben zu decken. Und so sagt er: „Ich lebe nicht von den Bienen, sondern für die Bienen.“



Der Imker freut sich, dass regionale Produkte wieder geschätzt werden. Firmen an ihre Mitarbeiter Honig statt Wein verschenken, sein Honig aber auch überregionale Kunden anzieht – sie kommen sogar aus Stuttgart und von weiter her.

Für bis zu 20 Bienenstöcke mit jeweils ungefähr 50 000 Bienen pro Volk reicht das Gelände am Stürzelbach. Als Imker weiß Wiech natürlich vom Bienensterben, vom Artenverlust und von den möglichen katastrophalen Folgen. Deshalb lässt er nicht nur die Bienen den Besuchern „live“ erleben, bei ihm kann man auch „Bienenretter“ werden – mit einer Patenschaft. Der Erlös für den Paten – klar – der ist lecker, aromatisch und süß.

