

# So nützlich und so schwach

Bienenexperte Luis Pérez Ventosa im CBN-Interview über die Zukunft der Bienen und der Imkerei

**Guadalajara – sk.** Der frühere Lehrer Luis Pérez Ventosa hat sein ganzes Leben den Bienen gewidmet. Im Jahr 2008 hat er mit einer Gruppe von Naturfreunden die Stiftung *Fundación Amigos de las Abejas* ([www.abejas.org](http://www.abejas.org)) in Guadalajara gegründet, die sich den Schutz der Bienen und Fortbestand der Imkerzunft auf die Fahnen geschrieben hat. Die CBN sprach mit dem Freund der Bienen.

## **CBN: Die Stiftung *Fundación Amigos de las Abejas* sorgt sich ums Verschwinden der Bienen. Was bedroht sie eigentlich?**

Luis Pérez Ventosa: Der Klimawandel, das Ozonloch, der Treibhauseffekt, der saure Regen, die Verwüstung, die Abholzung der Wälder, die Verschmutzung der Gewässer, die Monokulturen, der unkontrollierte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln – alles richtet sich gegen Bienen. Sie sind das schwächste Glied in der Nahrungskette.

## **Was können Sie tun, um diesen Prozess aufzuhalten?**

Wir gründeten die Stiftung, weil wir die Gesellschaft in die Maßnahmen zum Schutz unserer *Apis mellifera ibérica* (dunkle Biene) einbeziehen wollten. Unser Ziel ist, die Imkerei zu fördern, mit ihr zum Wiederaufbau beschädigter Ökosysteme wie etwa abgebrannter Wälder beizutragen und die öffentliche Meinung von der Bedeutung unserer Bienen für den Erhalt von Ökosystemen zu überzeugen.

## **Stimmt es, dass der Rückgang der Bienenbestände sich auf die Ernährung der Weltbevölkerung negativ auswirken könnte?**

Auf jeden Fall. Laut der Geographical Society in London sind die Bienen die wertvollste Art auf diesem Planeten, denn von ihrer Bestäubung hängen 250.000 Pflanzenarten ab, viele davon von großer Bedeutung für die Landwirtschaft. Würden die Bienen verschwinden, gäbe es keine Bestäubung mehr. Wenn es keine Bestäubung mehr gäbe, könnten Pflanzen keine Früchte mehr tragen und sich nicht fortpflanzen. Ohne Pflanzen wiederum könnten sich zahlreiche Tiere nicht ernähren und dann – in der Konsequenz – andere wiederum nicht mehr von ihnen.

## **Wo sehen Sie die größten Probleme der Imkerei?**

Die spanische und europäische Imkerei hat mit drei großen Problemen zu kämpfen. Einmal betrifft es die Bienen, ihre Krankheiten und Vergiftungen. Allein der Varroa-Schädling und seine systematische Bekämpfung haben dazu bei-



Luis Pérez Ventosa in Aktion.

Fotos: privat

getragen, dass unsere Bienen kaum ohne Imker in freier Natur überleben können. Ein weiteres Problem ist der geringe Ertrag. Und der Generationswechsel bei den Imkern.

## **Worauf führen Sie das Bienensterben zurück?**

Es sind sicherlich mehrere Faktoren. Da gibt es einmal Varroa und Nosemose, aber eben auch Pflanzenschutzmittel und Insektizide. Man muss sagen, dass sich die Zahl der Bienenstöcke in Spanien stabil hält, es sind immer um die 2,4 Millionen. Allerdings verlieren die Imker jedes Jahr 20 Prozent ihrer Völker. Das hat zur Folge, dass die Honigproduktion sinkt, da Bienenstöcke für die Wiedervermehrung verwendet werden müssen.

## **Die EU hat die Insektizide Imidacloprid, Thiametoxam und Clothianidin verboten, die gegen den Picudo Rojo eingesetzt wurden. Inwiefern schaden sie Bienen?**

Sie schaden den Bienen, wenn sie in Kontakt mit Pflanzen kommen, die bei der Honigproduktion eine

Rolle spielen, beispielsweise Sonnenblumen oder Soja. Man darf nicht vergessen, dass jede Spezies eine Rolle im Ökosystem hat, jedes Lebewesen eine Mission zu erfüllen hat. Und um das zu können, muss seine Lebensweise und seine Evolution in seinem natürlichen Umfeld respektiert werden.

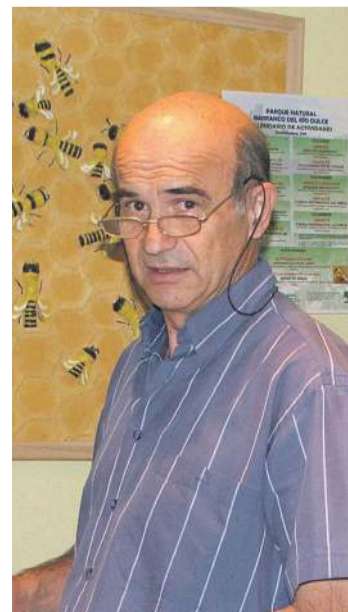
## **Unterscheidet sich die iberische Biene von anderen?**

Eigentlich kaum. Die auf der Iberischen Halbinsel heimische *Apis mellifera iberiensis* ist eine etwas aggressivere Subspezies der *Apis mellifera mellifera*, die jenseits der Pyrenäen vorkommt. Und sie ist wesentlich aggressiver als die *Apis mellifera ligustica* und die *Apis mellifera cernica*, die im Norden und Osten Europas heimisch ist.

## **Wie viel produzieren sie?**

Die Honigproduktion hängt stark vom jeweiligen Klima und dem Gebiet ab, wo die Bienenstöcke sind. Der gleiche Bienenstock enthält in einem schlechten Jahr keine zehn Kilo Honig und in einem guten über 20 Kilo. Da reden wir

von Bienenstöcken, die immer am gleichen Ort sind. Professionelle Imker begeben sich daher auf die Transhumanz und installieren ihre Bienenstöcke in verschiedenen Gebieten, abhängig von der jeweiligen Blütezeit. Das ermöglicht mehrere Ernten pro Jahr, ist allerdings mit viel Aufwand verbunden. Um die 7.300 Imker dürften Transhumanten sein, etwa 15.000



haben die Stöcke an einem Ort.

## **Um was für Blütezeiten handelt es sich denn?**

Im Winter sind die Bienen in Andalusien, im Levante-Gebiet und in der Extremadura. Denn dort sind die ersten Blüten. Mispeln, Mandeln, Thymian, Rosmarin, Stechginster. April und Mai kommen die Bienenstöcke in die Berge Zentralspaniens und in den Norden, wo Zistrose, Ginster, Stochaskraut, Lavendel und Besenheide blühen. Wenn der Winter kommt, geht es wieder von vorne los. Früher kamen die Stöcke auch in das Gebiet der Sonnenblumen und der Bewässerungsgebiete. Das lässt man nun wegen der Insektizide. Auch mit den Orangen gibt es Probleme. So schreibt das Land Valencia vor, dass Bienenstöcke im April und Mai vier bis fünf Kilometer von den Orangenplantagen entfernt stehen müssen.

## **Wie lässt es sich erklären, dass Spanien als einer der größten Honigproduzenten überhaupt Honig aus China importiert?**

Der Honig aus China kommt nach Spanien zu sehr guten Preisen, etwa ein Euro das Kilo. Hinzu kommt, dass industrieller Honig nicht unbedingt von hoher Qualität sein muss. Ein Kilo spanischer Honig kostet dagegen vom Aufwand her drei Euro.

## **Kann die Imkerei jemanden aus der Arbeitslosigkeit führen?**

Für einige Familien auf dem Land kann das durchaus eine Alternative sein. Wer Imker werden will, muss das Handwerk lernen. Man muss viel von der Biologie der Biene und ihren Krankheiten verstehen sowie der Technik der modernen Bienenstöcke. Es ist ein schöner Beruf, in dem man in engem Kontakt mit der Natur ist und in jeder Jahreszeit etwas anderes erlebt. Der Nachteil ist, im Sommer schwitzt man viel und es sterben viele Bienen. Wer das als Hobby betreiben will, braucht weder viel Geld noch größere Ländereien. Unsere Stiftung unterstützt übrigens neue Imker mit Fortbildungen und Stöcken.

## **Kann man als Imker gut verdienen?**

Der Beruf des Imkers ist nicht sehr rentabel und verlangt viele Opfer. In dem Sektor arbeiten nur Leute, die ihren Beruf wirklich lieben. Wer wirklich spürt, dass er nützlich für die Natur und biologische Vielfalt ist, für den spielt die wirtschaftliche Rentabilität keine so große Rolle.

Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). So viel Aufhebens machen die Politiker nicht wegen des Honigs, wohl aber wegen der Bestäubung.

Demnach regen die Bienen an die 80 Prozent aller Pflanzen zur Befruchtung und Fortpflanzung an. Allein in der EU bestäuben Bienen 84 Prozent aller Pflanzen im landwirtschaftlichen Anbau. Die Alarmglocken schrillten, als bei Pollenuntersuchungen Rückstände von 17 Insektiziden gefunden wurden. Denn die Rolle der Bienen bei der Ernährung kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Wer es schwarz auf weiß haben möchte: Die EU misst der Bestäubung einen ökonomischen Wert von 22 Milliarden Euro im Binnenraum bei.

Stiftungen wie Amigos de las Abejas (Freunde der Bienen, siehe Interview) feiern die Schutzmaßnahmen als bedeutenden Schritt für den Schutz der hier heimischen Biene *Apis mellifera iberica*. Carlos Ivars steht den Verboten skeptischer gegenüber. „Alle guten Schädlingsbekämpfungsmittel werden verboten und durch welche ersetzt, die dreimal teurer sind. Ich benutze sie, weil mir die Bienen am Herzen liegen, aber dem Nachbarn sind sie doch egal. Was nützt das? Eine Biene hat einen Wirkungsradius von bis zu vier Kilometern“, sagte Ivars.

### Von Blüte zu Blüte: Ivars reist mit den Stöcken der Blütezeit hinterher

Carlos Ivars zählt zu den etwas über 7.300 Wanderimkern in Spanien und reist mit seinen 600 Bienenstöcken den Blütenzeiten hinterher. So will er wie schon sein Großvater die Tradition der Transhumanz pflegen. Bei der Imkerei handelt es sich ohnehin um ein sehr altes Gewerbe. Die auf 7.000 vor Christi datierten Höhlenmalereien in den Cuevas de la Araña in Bicorp in der Provinz Valencia zeigen schon Menschen beim Honigssammeln.

Freilich fiel die Wanderschaft leichter in der goldenen Ära der Imkerei von den 1950er Jahren bis in die 1980er hinein, bevor die Varroa-Milben begannen, über die Völker herzufallen. „Mein Groß-



Die Stiftung Amigos de las Abejas führt Neulinge in das Imkerhandwerk ein.

Fotos: privat (1)/Ángel García

vater hatte 1.300 Kisten und hat Lastwagen gemietet und sie nach Albacete, Córdoba oder hoch nach Soria gebracht. Das rentiert sich heute nicht mehr. Die Kosten sind zu hoch. Ich versuche die Stellplätze meines Großvaters zu erhalten, aber die Bienen im Sommer nach Córdoba zu den Sonnenblumen zu bringen bei 50 Grad im Schatten – da steht der Ertrag in keinem Verhältnis zum Aufwand und den Kosten.“

Mit einem Partner fährt Carlos Ivars hoch nach Granada auf der Suche nach Mandelbäumen und Lavendel. Wenn Rosmarin blüht, bringt er Stöcke in die Gegend von Albacete. Die Azaharblüten bestäube seine Bienen in Orihuela und dann geht es hoch in die Berge von Alicante. „Wir fangen das Jahr mit den Mispeln an und beenden es mit den Mispeln. Meistens dauert eine Blütezeit in Spanien eineinhalb bis zwei Monate. Das ist sehr kurz, dafür aber ist der Honig sehr intensiv. Der spanische

Honig hat eine hervorragende Qualität“, meint Ivars. 35.000 Tonnen Honig produzieren die rund 15.000 Imker Spaniens, mehr als alle anderen der EU.

Erst diese weite Fahrten machen es möglich, dass die Kunden im Honigladen von Callosa zwischen bis zu 18 Honigarten auswählen können. Auf dem Probierfass stehen Eukalyptus, Heidekraut, Berghonig, Thymian, Wundklee, Sonnenblume, Blütenhonig, Orange und Schopflavendel. „Der am meisten verkaufte Honig ist der Berghonig, der ist dunkel und stark. Dann der Mispelhonig und der Orangenhonig“, erklärt Carlos' Onkel Javier Ivars, der aus beachtlicher Höhe einen Strom des süßen Goldes von seiner Schopfkelle sicher in die Plastikgläser fließen lässt.

Da tropft nichts, da kleckst nichts. Selbst die flüssigeren Honigsorten weisen eine Konsistenz auf, die wenig mit vergleichbaren Supermarktprodukten gemein haben. „Der Honig ist ein perfektes Produkt. Man muss gar nichts an ihm manipulieren“, sagt Carlos Ivars. Die Qualität hat ihren Preis. Der Liter geht für 5,50 Euro über die Theke, der halbe Liter für drei Euro. Die einzelnen Sorten schmecken allesamt sehr unterschiedlich.

### Je dunkler, je intensiver

„Je dunkler der Honig ist, desto stärker schmeckt er und desto weniger süß ist er. Je transparenter er ist, desto süßer ist er“, meint Ivars. Die Konsistenz hängt dagegen mit dem Alter des Honigs und der Temperatur des Aufbewahrungsortes zusammen. Denn im Laufe der Zeit entwickeln sich Kristalle, so dass der Honig fester wird. Schlecht jedoch wird ein Honig nie. „Wir haben vor einiger Zeit einen Kanister aus dem Jahr 1962 entdeckt.

Der Honig ist inzwischen schwarz und fest und hat viel von seinem Geschmack verloren, aber er ist immer noch gut. Meine Oma probiert ihn immer wieder mal“, meint Ivars.

Carlos und Javier Ivars rufen die fast 90-jährige Paquita Sellés immer noch Chefin. Aus Respekt vor ihr bemühen sich beide, diese Ursprünglichkeit des 1952 von ihr und ihrem Mann Francisco Ivars Berenguer gegründeten Honigladens an der Durchgangsstraße gen Guadalest zu bewahren. Wie damals kommen Kunden und lassen sich ihren Honig aus 300-Liter-Fässern direkt und vor ihren Augen abfüllen. Das kommt bei nordeuropäischen Residenten gut an, deren Honigkonsum mit im Schnitt 1,5 Kilo pro Jahr ohnehin weit über den mageren 600 Gramm der Spanier liegt. „Der geborene Honigkonsument ist der Marokkaner oder Araber. Die Nordeuropäer essen auch viel und nutzen ihn als Zuckerersatz. Die Spanier wissen mit Honig wenig anzufangen und kommen nur im Winter, wenn es ihnen im Hals juckt“, sagt Ivars.

