

Wenn in der Sterneküche des Restaurants Palmgarden auf der Hohensyburg Honig Soßen und Pralinen verfeinert – dann kommt der goldene Saft aus Hagen. Und wenn Künstler nach ihrem Auftritt in der Hagener Stadthalle ein Gastgeschenk entgegennehmen, dann kann das ein Honigglas mit Stadthallen-Emblem sein. Typisch Hagener Honig? Ja, den gibt es: Denn Hobby-Imker Lars Quicker hat seine Bienenvölker mitten im Stadtgebiet angesiedelt – auf dem Dach der Stadthalle, aber auch am Waldfriedhof Loxbaum zum Beispiel.

Ein Leben für den Honig

Von dort aus gehen Zehntausende fleißige Bienen im Frühling und Sommer im ganzen Stadtgebiet auf Nektarsuche. In den letzten Winterwochen herrschte in den drei Bienenstöcken am Waldfriedhof Loxbaum allerdings noch Ruhe. Doch sobald die Temperaturen auf acht bis zehn Grad steigen, schwirren die kleinen Bewohner wieder in Scharen aus. Bis zu fünf Kilometer fliegen sie dann, um Nektar und Pollen zu sammeln. Hin und her. Immer wieder. Bis zu 50 Milligramm Nektar nehmen die selber nur 90 Milligramm schweren Bienen dabei jeweils auf. 20 bis 30 Kilogramm Honig stellt ein Bienenvolk her. 60.000 Bienen sind das im Durchschnitt, von denen jede nur ein paar Wochen lebt. „Die malochen sich zu Tode“, sagt Lars Quicker zum arbeitsreichen Leben einer Honigbiene. Das Ergebnis dieses Einsatzes: ein gesunder Mix aus Glukose, Fruktose, Wasser und Vitaminen – garantiert ohne Giftstoffe „Die filtern die Bienen alle raus“, erklärt Lars Quicker, während er einen kurzen, prüfenden Blick in einen Bienenstock wirft.

Imkern liegt im Trend

Wie ein „typischer“ Imker sieht der Hagener dabei nicht aus. Er trägt keinen weißen Schutzanzug, kein Hut mit filigranem Netz schützt sein Gesicht und auch die Pfeife im Mundwinkel fehlt. Lars Quicker lächelt bei der Vorstellung: „Das Bild vom Imker hat sich sehr gewandelt“, sagt er. „Es gibt viele Imker und sie werden immer jünger.“ Denn Imkern liegt im Trend. Auch immer mehr Frauen machen die Honigherstellung zu ihrem Hobby. „Bei unseren Schulungen sind mittlerweile mehr als die Hälfte der Teilnehmer weiblich“, erzählt der Hagener, der das Imkern selbst vor sechs Jahren von seinem Nachbarn gelernt hat. „Der hatte seine Bienen im Garten“,

blickt Lars Quicker zurück. Und dort, in seinem eigenen Garten in Berchum, hält er selbst jetzt auch einige Bienenvölker. „Bienen können nahezu überall angesiedelt werden. Auch auf dem Balkon“, weiß Quicker. Die urbane Bienenhaltung bietet dabei so manchen Vorteil: In Gärten und auf Balkonen blüht immer etwas. Und in der Stadt ist es oft etwas wärmer als im Umland. „Das sind optimale Bedingungen für die Bienen“, so der Imker.

Ein Abbild der Natur

Und wie schmeckt der typische Hagener Honig? „Das ist eine Wald- und Wiesenmischung“, sagt Lars Quicker und schmunzelt. „Aber im besten Sinne.“ Geschmacklich festlegen lässt er sich allerdings nicht. „Honig ist immer ein Abbild der Natur. Es ist wie beim Wein. Der schmeckt auch jedes Jahr anders“, zieht der Imker einen stimmigen Vergleich. Klar ist aber: „Der Hagener Honig schmeckt wirklich gut“. So gut, dass für Lars Quicker kein anderer Honig mehr in Frage kommt. „Der eigene Honig ist doch immer der Beste“, lächelt er.



MEHR INFOS
www.my-Bienen.de

Wir haben die Ringe mit echten Emotionen

Die Innovation für Hochzeit, Geburt oder andere Anlässe.

Fragen Sie bei uns nach „Heartbeat“

Juwelier Weissgerber
Inhaber Harald Weissgerber
Uhrmachermeister

Preinstraße 7
58119 Hagen-Hohenlimburg
Fon: 0 23 34 / 92 48 07
Fax: 0 23 34 / 92 48 09
juwelier-weissgerber@gmx.de

INSIGNETY

WEHRINGHAUSER **bioladen**

BEAUTY ZEIT!

10% GUTSCHEIN
AUF ALLE WELEDA-PRODUKTE
IM MAI 2018

WELEDA Seit 1921

Ich freu' mich auf Sie!
Susanne Timmerbeil

LANGE STR. 57 | 58089 HAGEN | www.wehringhauser-bioladen.de