

„Glückshonig“ aus der Grube

Geopark – Die Welterbe-Bienen des Messeler Imkers Jürgen Parg produzieren emsig – 300 Völker sind das Ziel

MESSEL. *Viele Wildpflanzen wie Weißklee oder Disteln blühen derzeit auf den kargen Böden am Rande der Grube Messel. Pollen und Nektar für Honigbienen gibt es auf den streng geschützten Ruderal- und Sukzessionsflächen des ehemaligen Ölschiefergebäus „im Überfluss“, meint Standort-Imker Jürgen Parg.*

Der Geschmack des Lagenhonigs, den Öko-Landwirt Parg (45) mit seinen zwanzig Bienenvölkern an zwei Standorten in der Grube Messel erzeugt, unterscheidet sich erheblich: viel süßer im Bereich des Süd-, eher kräftiger der vom Nordhang des Welterbes. Grund dafür ist die Vegetation im Umkreis von jeweils etwa 500 Metern Flugradius seiner Bienen. „Der spezielle Honiggeschmack ergibt sich aus dem, was die Bienen vorfinden“, sagt der Öko-Imker. „Im Norden gibt es die vielen Brombeerhecken, im Süden mehr Klee oder auch die blühenden Robinien und Linden an den Hängen.“

Geschmacksunterschiede wie beim Wein

Vermischt wird der zertifizierte Bioland-Honig von den beiden „Welterbe“-Standorten am nördlichsten Tor des Geoparks

Bergstraße-Odenwald ebenso

wenig wie auch der von zwölf weiteren Lagen im gesamten Naturparkgelände. „Jeder schmeckt anders“, wissen Kenner wie Michael Kauer vom „Welterbe“-Rangerteam. „Honig aus Lorsch oder vom Neckar ist sowohl vom Geschmack her als auch in der Konsistenz ganz anders als der aus der Grube“, sagt der Geologe. Nicht nur wegen der Lage, auch wegen des Jahrgangs können sich wie beim Wein Geschmacksunterschiede ergeben. „Der vom letzten Jahr war doch etwas anders als der diesjährige“, findet Kauer.

Mit sechs Völkern hat Imker Jürgen Parg vor fünf Jahren begonnen, im Geopark seinen „Glückshonig“ zu produzieren, inzwischen bewirtschaftet er bereits 150 Bienenvölker in dem 3500 Quadratkilometer großen Naturschutzgebiet zwischen Rhein, Main und Neckar.

„Mein Ziel sind demnächst etwa 300 Völker, die jeweils aus dem eigenen Bestand vermehrt werden“, sagt Parg. Dreißig Kilogramm Honig pro Volk und insgesamt sechs Tonnen pro Jahr verkauft er bereits, die streng zertifizierten Produkte gibt es nur am „Welterbe“, über die Geschäftsstelle des Geoparks und

in ausgewählten Naturkostläden.

Wenn Parg einmal die Woche nach seinen Bienen im Welterbe schaut, sieben Kästen am Besucherzentrum und weitere 24 Kästen am Nordhang prüft, ist sogar er oft erstaunt über das emsige Treiben. Arbeitsbienen, die im Sommer nur etwa zwei bis drei Wochen leben, erzeugen derzeit wöchentlich etwa zwei Kilogramm Honig pro Wabe. „Für ein Pfund Honig legen Bienen 120 000 Flugkilometer zurück“, sagt der Imker, dem ökologische, aber auch umweltethische Standards wichtig sind.

Weil eine Pestizidbelastung auf den naturbelassenen Flächen äußerst gering, die Widerstandskraft der Bienen daher umso höher bleibt, „sind sie offenbar ganz entspannt“, hat Parg beobachtet. Dass seine Honigbienen der traditionell im Odenwald vermehrten Rasse „Carnica“ ihren Nektar nicht auf intensiv bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen sammeln, kann der ausgebildete Bestäubungsimker mit großer Sicherheit ausschließen.

„Bei einem so reichen Blütenangebot hier vor Ort haben die Bienen keine weiten Wege. Sie brauchen nicht mal über die Bahnschienen oder etwa noch weiter auf die Felder in Richtung Messel zu fliegen.“ Über das besonders von den US-Medien seit 2006 aufgebauchte „Bienensterben“ CCD (Colony Collapse Disorder) etwa in Rapsfeldern oder Mandelplantagen will Jürgen Parg in der derzeit aufgeheizten Stimmung lieber nichts mehr sagen. Gemeinsam mit weiteren 120 professionellen Imkern hat er während eines dreijährigen Forschungsprojekts des Bundeslandwirtschaftsministeriums zur Bienehaltung und zu verschiedenen Arten der Varroabehandlung als Versuchsimker mitgewirkt. „Die Panikmache der Medien hat nur zur totalen Verunsicherung geführt“, sagt der Ökolandwirt.

Eine Führung

unter dem Motto „Dem Imker über die Schulter geschaut“ bietet die „Welterbe“-Gesellschaft am Donnerstag (25.) ab 14 Uhr an. Jürgen Parg informiert über fossile und heutige Bienen, im Anschluss gibt es „Glückshonig“.