

Bienen-Honig: In der Grube summt und brummt es

Natur – Imker Jürgen Parg hat bisher 120 Kilo Honig von seinen Bienen geerntet

MESSEL. *Honigfreunde bekommen ab sofort eine besondere Spezialität: Honig aus der Grube Messel. Demnächst soll es aus dem Gebiet des Geo-Naturparks weitere Honigsorten geben.*

Bienen gab es in der Grube Messel schon vor 47 Millionen Jahren. Versteinerungen zeugen davon. 40 Funde versteinertes Bienen haben die Forscher in der Grube bisher gemacht. Untersuchungen lassen den Schluss zu, dass es sich damals jedoch nicht um Honigbienen handelte, sondern um Arten wie die Blattschneiderbienen, die aus Blattstückchen ihre Behausungen bauen. Honigbienen lassen sich erst 20 Millionen Jahre später nachweisen. Seit vergangener Herbst betreibt der Oetzberger Imker Jürgen Parg in der Grube Messel zehn Bienenstöcke, die in zwei Gruppen rund 400 Meter voneinander entfernt stehen. Einige stehen ganz in der Nähe des Besucherzentrums, die anderen direkt in der Grube. Dort summt und brummt es seitdem, der erste Honig ist geschleudert und wird im Besucherzentrum verkauft.

Die in der Grube tätigen Ausgräber würden von den Bienen nicht belästigt, betont Stephan Schaal von der Senckenberggesellschaft für Naturforschung, die das Bienenprojekt ebenso unterstützt wie der Geo-Naturpark. Dessen Sprecherin Jutta Weber hat große Pläne. In den kommenden Jahren soll an diversen anderen Orten des Naturparks ebenfalls Honig gewonnen werden. Standorthonig nennt sich so etwas, in der Charakteristik an seinem besonderen Geschmack zu erkennen, der aus den Blüten resultiert, die es in der direkten Umgebung der Bienenhäuser gibt. Weber hat als weitere Standorte unter anderem das Bioversum Darmstadt sowie das Felsenmeer oder Erbach im Odenwald notiert. Weitere Orte sollen folgen.

Imker Jürgen Parg schwärmt von den besonderen Bedingungen in der Grube Messel. Dort gibt es eine nahezu unberührte Flora und Fauna. Die Bienen saugen den Nektar aus den Wildpflanzen weitab von landwirtschaftlicher Nutzung und Düngung. Einen sortenreineren Honig gebe es sonst kaum. Parg arbeitet nach den Richtlinien des Bioland-Siegels und stellt seinen Honig unter biologischen Bedingungen her. Ihm gehe es eher um Klasse als um Masse. Früher, so erzählt er, sei er mit seinen Bienenstöcken oft durch ganz Deutschland gefahren und habe Honig gesammelt. Daraus habe er dann eine Mischung produziert, die ihn nicht zufriedenstellte. Seine Frau habe schließlich die Idee gehabt, doch im Geo-Naturpark Honig vor Ort zu produzieren. Dass die Bienen in der Grube Blüten im Überfluss finden, lässt sich laut Parg an der Tatsache ablesen, dass sie das wenige Meter hinter der Grube gelegene Rapsfeld nicht aufsuchen. Würden sie das machen, hätte der Honig eine andere Farbe. Und obwohl Bienen normalerweise bis zu zwei Kilometer weit fliegen, um Nektar zu sammeln, kommen sie sich in der Grube Messel nicht mal in einer Entfernung von 400 Metern ins Gehege. Aus den beiden Bienenstandorten in der Grube, so betont der Imker, gewinne er unterschiedlich schmeckenden Honig. Nun plant er sogar Jahrgangs- und Sortenhonige und spricht bei der Grube Messel von einem Honig-Freilandlabor, das auch für ihn immer wieder neue Erkenntnisse bringe. Bis zu 4,5 Kilogramm Honig pro Tag sammeln die fleißigen Bienen in der Grube Messel je nach Witterung ein. Insgesamt waren es bisher rund 120 Kilogramm, was für 500 kleine Gläser des wohlschmeckenden Honigs ausreichte. Kommende Woche gibt es Nachschub.

Wie alle Menschen, die mit der Natur und in der Landwirtschaft arbeiten, ist auch der Imker vom Wetter abhängig. Er kenne Kollegen, die eine bis zu 60 Prozent geringere Honigausbeute als vergangenes Jahr hatten. In der Grube Messel hingegen entspreche der Ertrag einem fast normalen Jahr.

Jürgen Parg freut sich schon auf die nächsten Projekte, die er zusammen mit dem Geo-Naturpark in der Region startet. „Irgendwann will ich im Geo-Naturpark flächendeckend arbeiten“, freut er sich.