

Biohonig für eine gesunde Ernährung

Ralf Berghane produziert mit seinen Bienen seit 2003 von Bioland zertifizierten Honig. Auf seiner Streuobstwiese in Sutum überwintern zurzeit 20 Völker. Tristan und Isolde passen auf

Von Angelika Wölke

Tristan und Isolde, die beiden Lippegänse, passen aufgeregt schnatternd auf. Fremden, die das Grundstück von Ralf Berghane an der Agnesstraße in Sutum besuchen wollen, gewähren die beiden nur Einlass, wenn ihr Chef dabei ist. Ist er weg, bewachen Tristan und Isolde die etwa 20 Bienenvölker, die zurzeit im Schatten der Arena überwintern. Ralf Berghane produziert mit seinen Bienen seit 2001 Honig. Seit 2003 ist er von Bioland zertifiziert. Berghane ist ein „Überzeugungstäter“. „Wir achten schon auf gesunde Ernährung“, sagt er. Seine Bienen bekommen daher – im Gegensatz zur konventionellen Imkerei – zum Beispiel keinen Zucker. „Ein Bienenvolk liefert im Jahr etwa 80 Kilo Honig“, erzählt er. 50 Kilo davon bräuchten die Bienen, um über das Jahr zu kommen.

Zucker gilt als Krankmacher

Berghanes Ausbeute liegt bei 20 bis 25 Kilogramm Honig pro Volk. „Im konventionellen Bereich wird alles geerntet und mit Zucker aufgefüllt“, berichtet er. Das könne nicht gesund sein. Weil Zucker als „Krankmacher“ zum Beispiel für Rheuma erkannt wurde.

Damit seine Bienen ökologisch einwandfreie Blüten bestäuben, begibt sich Berghane mit ihnen auf die

SERIE

Bio vor Ort

Teil 1 Die Flotte Karotte
Teil 2 Honig von Bioland
Teil 3 Der SuperBioMarkt

Reise. „Wenn die Bäuerin anruft, und sagt, dass die Rapsblüte losgeht, fahren wir los“, sagt er. Manchmal auch mitten in der Nacht. In der Nä-

he von Hamm bestäuben seine Völker dann im Frühjahr Raps-Saatgut für Demeter, im Sommer karrt der 50-Jährige die Insekten in den Arnsberger Wald, „in ein Naturschutzgebiet in 500 Metern Höhe“. Einige Völker bleiben aber auch in Gelsenkirchen. „Sie bestäuben die Blüten auf unserer Streuobstwiese“, sagt Ralf Berghane. Und ist ein wenig stolz. Denn in diesem Jahr konnte er seinen ersten eigenen Apfelsaft

pressen lassen. Honig erntet Berghane zwei Mal im Jahr. Zunächst Ende Mai, danach im Juli.

Nichts Exotisches

„Normaler Mischblütenhonig, manchmal Akazie, Frühjahrsblüten, Raps und Waldblüten. Nichts Exotisches“, sagt er. „Kein Lavendelhonig oder ähnliches – da müsste ich die Bienen ja nach Südf Frankreich verfrachten“, erläutert er. Und

das wäre unter ökologischen Gesichtspunkten uninteressant. „Unser Honig wird in der Region erzeugt. Tristan und Isolde haben sich beruhigt. Der Neuankömmling ist interessant. Statt ihn anzuschmatzen nesteln sie neugierig an den fremden Hosenbeinen.

i Weitere Informationen gibt's bei Familie Berghane unter ☎ 514828 oder www.berghane.de

„Wenn die Bäuerin anruft, fahren wir mit den Bienen los. Manchmal mitten in der Nacht.“

Ralf Berghane, Bio-Imker aus Sutum



Reisefertig: Imker Ralf Berghane hat seine Völker in den Wagen gepackt.

FOTO: BERGHANE



Bioland-Imker Ralf Berghane kontrolliert seine Bienenvölker. Auf seiner Streuobstwiese in Sutum überwintern zurzeit etwas 20 Völker.

FOTO: JOACHIM KLEINE-BÜNING