

Blick hinter die Kulissen der Bio-Imkerei

Großes Interesse an der gläsernen Produktion in der Honigmanufaktur Spatzenhof

Von **Gustav Döttling**

WÜSTENROT „Mir gefällt die natürliche Produktion“, sagt Dr. Karl-Heinz Rau aus Böblingen. Gespannt lauscht der Betriebswirt den Ausführungen von Imker-Meister Markus Schwarz bei dessen Betriebsführung. „Die Biene lebt nur drei bis vier Wochen“, erläutert der Imker seinen Zuhörern. Fasziniert probieren die Besucher frische Blütenpollen, die ihnen Imker Franz Freisleben mit einem kleinen Löffel direkt aus einem Bienenstock in die Hand schüttet. „Sehr süß“, stellt Besucherin Margit Göhler fest.

Zwei Tage ist der kleine Wüstenroter Wohnflecken Spatzenhof im Ausnahmezustand. Ort und Zufahrtswege sind am Samstag- und Sonntagnachmittag zugesperrt. Die gläserne Produktion in der Bioland-Honigmanufaktur von Imker-Meister Markus Schwarz lockt an beiden Tagen der Offenen Tür bei herrli-

chem Frühlingswetter Besucher in Scharen zum Spatzenhof.

Der Imker-Meister und seine Familie sind im Dauereinsatz. Im Hofladen, im Schleuderraum, im Garten und in den anderen Betriebsräumen beantworten Schwarz, seine Familienmitglieder und befreundete Imker zahlreiche Fragen der Besucher zu Bienen, der Bio-Honigproduktion und zu weiteren Bienenprodukten. „Die Bioland-Richtlinien sind sehr streng. Um Verunreinigungen in den Stöcken zu vermeiden, dürfen wir die Altwabe nach dem Einschmelzen nicht mehr in den Stöcken verwenden“, berichtet Schwarz einer Besucherin.

Propolis „Das Interesse ist überwältigend“, freut sich Markus Schwarz über den großen Besucherandrang. Seinen Bio-Honig produziert er aktuell mit 250 Völkern, die er im Umkreis von 201 Kilometern rund um seinen Betrieb platziert



Blütenpollen frisch aus den Bienenstöcken durften Besucher bei der Betriebsführung mit Imker Franz Freisleben (rechts) probieren.

Foto: Gustav Döttling

hat. Neben sieben Honigsorten produziert er in seiner Manufaktur Blütenpollen, Propolis, Propolis-Lösung und -Balsam, Honigwein und Honiglikör sowie Bienenwachs.

Mit Bienenwachs dürfen sich Kinder bei Dana Jäger (13) Bienenwachskerzen drehen. Dicht umlagert wird bei der Führung auch Imker Franz Freisleben, bei dem Mar-

kus Schwarz vor 20 Jahren das Imker-Handwerk gelernt hat.

Ausverkauft „Blütenpollen sind ausverkauft“, bedauert Schwarz. Nur sechs Kilogramm betrage die Jahresproduktion der gesunden Pollen im Betrieb. Die hat er seit der vergangenen Ernte 2017 verkauft. Fasziniert beobachtet im Garten der Manufaktur die sechsjährige Lotta aus Heilbronn, wie Bienen in einem Stock am Flugloch ausschwärmen und mit Pollen beladen wieder heimkehren. „Toll, wie man das hier aus der Nähe beobachten kann“, meint Lottas Mutter Tanja Grimmeis.

Einen kleinen Frühlingmarkt gibt es in Schwarzens Produktionshalle. Hier sind weitere Bio-Betriebe aus der Region vertreten. Die Dorfkäserei Dürrnast, eine Töpferei, eine Seifenmanufaktur, der Bio-Hof Engelhardt oder das Café Rouleur, eine originelle Bio-Kaffee-Bar auf einem Fahrrad, bieten ihre Waren an.