

Impressum Redaktion: Lars Klaaßen | Foto-Red.: Ann-Christine Janßen | Anzeigen: Manfred Volk

**VON SIBYLLE MÜHLKE**

Auf dem Kreuzberger Dach stehen drei große Kästen in der Sonne. Tritt man näher, hört man es summen, ein leichter Wachsgeruch liegt in der Luft – es sind Bienenstöcke. Sabine Wagner ist Stadtimkerin, seit fünf Jahren hält sie Bienenvölker oben auf dem „Heilehaus“ in der Waldemarstraße. Bienen in der Großstadt? Das ist weniger exotisch, als es scheint. In Berlin wird fleißig geimkert – auf Dächern, in Parks, auf Brachflächen und sogar am Rand von Friedhöfen. 560 Berliner Imker zählt der Deutsche Imkerbund, dazu kommen noch die Individualisten ohne Vereinsmitgliedschaft.

Den Bienen geht es gut in Berlin. Pestizide gibt es hier nicht. Manche Imker bringen ihre Völker sogar eigens zur Lindenblüte von weither nach Berlin. Schließlich gibt es hier rund 40 Lindenarten. Der Honig vom Großstadtimker schmeckt köstlich und ganz anders als die süße Ware aus dem Supermarktregal. Denn die

**Über 560 Imker gibt es in Berlin. Den Bienen geht es gut: Es gibt keine Pestizide**

konventionellen Lebensmittelhersteller wollen Produkte mit immer gleichem Geschmack und Aussehen erzeugen und mischen Honige verschiedener Herkunft einfach zusammen. Beim Imker jedoch kommt Trachtenhonig ins Glas, also das, was die Bienen saisonal in den Stock gebracht haben. Und die Blütenvielfalt, die in Berlin auf engstem Raum zu finden ist, spiegelt sich in den komplexen Aromen des Honigs wider.

Bei Sabine Wagner ist die erste Honigernte des Jahres gerade vorbei. Auf dem Dachboden des Heilehauses stapeln sich Gläser mit hellem, mildem Akazienhonig. Wohin damit? „Wir verkaufen unseren Honig unten im Café und haben keine Probleme, ihn loszuwerden“, sagt sie. Andermorts ist das schwieriger – für Imker und Honigliebhaber. Schließlich hat nicht jeder einen Imker in der Nachbarschaft, um sich mit hochwertigem Honig einzudecken. Und im konventionellen Lebensmittelhandel gibt es selten deutschen Honig und erst recht keinen Honig aus Berlin. Im Durchschnit haben Berliner Imker fünf Bienenvölker, die rund 150 bis 200 Gläser Honig im Jahr produzieren. Das ist zu wenig, um mit einer Lebensmittelhandelskette zu kooperieren. Vertriebsstrukturen für kleinere



Sie ist eine Berlinerin Foto: mauritius images/age

**Ran an die Honigtöpfe!**

■ **Den Heilmaus-Honig** gibt es in der Waldemarstraße 36 im Heilehaus-Café, Montag bis Donnerstag ab 13 Uhr. **Berliner Honig** und Imkeradressen gibt es unter: [www.berlinerhonig.de](http://www.berlinerhonig.de). **Deutsche Imkerhonige** und -adressen findet man bei: [www.heimathonig.de](http://www.heimathonig.de). Beide Projekte suchen auch noch nach weiteren Imkern, mit denen sie kooperieren können.

■ **Garten- und Balkonbesitzer, die den Berliner Bienen etwas Gutes tun wollen**, können sich beim Deutschen Imkerbund über bienenfreundliche Bepflanzung informieren: [www.deutscherimkerbund.de/phpwcms\\_fnp/blumenkasten.pdf](http://www.deutscherimkerbund.de/phpwcms_fnp/blumenkasten.pdf) (PDF, 50 KB)

■ **Schwärme retten:** Besonders im Frühsommer neigen Bienenvölker zum Schwärmen. Wenn Sie einen solchen Schwarm entdecken, rufen Sie einen Imker an. Etwa das Schwarmtelefon von Clemens Harder: (0157) 73423847.

■ **Selber imkern:** Die meisten Imkervereine tun viel für den Imkernachwuchs. Man kann etwa für eine Saison zum „ImkeraufProbe“ werden. Man erhält ein Bienenvolk und bekommt einen erfahrenen Imker zur Seite gestellt. Informationen erfragen Sie am besten beim Imkerverein in Ihrer Nähe. Die Berliner Vereine finden Sie hier: [www.imkerverband-berlin.de](http://www.imkerverband-berlin.de) (sm)

Imker? Märkte oder ein Schild am Gartenzaun. Schon mancher Imker hat Imkerhut und Smoker entnommen an den Nagel gehängt, weil es so schwierig ist, den Honig zu akzeptablen Preisen loszuschlagen.

Das kann sich jetzt ändern. Die Berlinerin Annette Müller ist Honigenthusiastin. Und sie vermisse Möglichkeiten, an lokal produzierten Honig heranzukommen. Deshalb gründete sie Ende letzten Jahres „Berliner Honig“ als Vertriebsgemeinschaft und Label für Honig aus Berlin. Via Internet bringt sie Honigproduzenten und Honigliebhaber zusammen: Man kann den Berliner Honig online bestellen oder nachschlagen, wo es Verkaufsstellen in der Nachbarschaft gibt.

**Intensiv im Geschmack**

Die Vorteile für die Imker: Bei „Berliner Honig“ wird fair gehandelt, sie erhalten vernünftige Preise. Einen vergleichbaren Ansatz verfolgt Heike Helfenstein aus dem bayerischen Oberhaching. Auf ihrer „Heimathonig“-Website kann man Imkerhonige aus ganz Deutschland – nach Region und Qualität sortiert – bestellen und Imkeradressen suchen. „Heimathonig“ sieht sich vor allem als Marketingplattform für Imker und soll später einmal kostenpflichtig werden.

Das Konzept scheint zu funktionieren, die Vertriebslücke zwischen Imkern und Honigfans schließt sich: Einige der „Berliner Honig“-Imker haben sich gerade zusätzliche Bienenvölker angeschafft, weil sie wissen, dass sie den Honig jetzt gut verkaufen; „Heimathonig“ hat in kurzer Zeit etwa 100 Imker gewinnen können.

Und auch die Käufer profitieren – von der guten Honigqualität. „Lokal produzierter Honig ist ganz frisch, der schmeckt unglaublich intensiv“, sagt Annette Müller. Auch Imkerin und Heilpraktikerin Sabine Wagner weiß Gutes über lokale Honige zu sagen: „Wenn man täglich einen Löffel Honig aus der Nachbarschaft isst, kann das gegen Allergien helfen.“ Regional produzierter Honig ist noch in anderer Hinsicht den konventionellen Honigmixen überlegen: Er ist weniger belastet. Häufig ist Teil der „Nicht-EG-Ländern“ Honig der Supermarktmischungen. Das kann bedeuten, dass Honige aus Südamerika oder Kanada dabei sind, die nicht selten Gentech-Pollen enthalten oder dass die Bienen mit Antibiotika behandelt wurden. Und schließlich ist lokaler Honig aktive Heimatpflege. Wer Honig aus der Nachbarschaft isst, sorgt dafür, dass dort weiterhin – und vielleicht bald sogar mehr – Bienen gibt.

**SOMMER IM GLAS**

**Château fürs Laduma**

**2009 Château Krauß 1 Hut, Lukas Krauß, Lamsheim (Pfalz)**

Deutschland ist voller junger, bunter, wilder Winzer, die niemand kennt, obgleich sie doch Weine erzeugen, die so gut sind, dass man noch vor zehn Jahren laufend über sie gesprochen hätte. Heute aber gibt es von ihnen derart viele und laufend neue, dass man mit dem Schreiben nicht hinterherkommt. Nun aber – Lukas Krauß! Aus Lamsheim, nördliche Pfalz: Der erste Jahrgang des 22-jährigen war der 2008er, von dem es mir der feinfuchtige Silvaner besonders angetan hatte. Indes war die Menge von lediglich 30 Ar derart knapp, dass Krauß seinen Wein praktisch im Alleingang geleert hat. Inzwischen kultiviert der Mann, der sich „Weinbauer unter Winzern“ nennt und entsprechend kleidet – mit Kordhut aufm Kopp, anderthalb Hektar klassischer Pfälzer Sorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling, Scheurebe, Grauburgunder, Portugieser, Schwarzes Riesling, Spätburgunder und neuerdings – auch Grüner Veltliner! Der Boden rund um Lamsheim passt zum Austria-Stein, den Krauß als „geile Sorte“ bezeichnet: „Lässig und locker, gelb bis ocker – Löß!“ Nun ist es bis zur ersten Füllung aber noch etwas hin, und wir wollen bis dahin nicht dursten. Zum Glück hat Lukas Krauß, der seinen Hut auch auf die Etiketten seiner Weine gebracht hat, als Klassifikation sozusagen (je mehr Hüte, desto hochwertiger der Wein), vorzügliche 2009er anzubieten. Der anspruchsvollste Wein ist sicherlich der reichhaltige, dabei aber subtile Graue Burgunder mit zwei Hüten (drei wären noch besser, aber an denen arbeitet Krauß noch; zwei Hüte kosten zudem nur 12,60 €). Zum Kennenlernen aber und weil der Sommer so heiß ist, ist der weiße „Château Krauß“ ein Volltreffer. Dieser leichte, frische, saftige Blend aus Müller-Thurgau, Riesling und Scheurebe hat alles, was ein Liebungswein braucht: eine klare, reife Fruchtintensität von gelben Früchten wie Apfel, Pfirsich oder Mango, eine feine, animierende Säure, einen guten, spielerischen Charakter und einen sehr niedrigen Preis.

Bezug: 6,30 € über Weinsteinst, Weinschenke und Weinhandel. taz-Leser erhalten hier beim Kauf der Krauß-Weine eine Sonderkondition: „Zähle 11, erhalte 12“. Kontakt: Lychner Str. 33, 10437 Berlin, Tel. (030) 440 69 83.

**WEINPROBE**

**VON STEPHAN REINHARDT**



Berlin, Tel. (030) 4 41 18 42 oder [weinstein@weinstein.eu](mailto:weinstein@weinstein.eu)

**2008 Ubuntu Douro DOC, Niepoort, Portugal**

Anlässlich der tatsächlich noch zu Ende gegangenen Fußball-WM in Südafrika hat Niepoort Vinhos (Portugal) den zehrwürdigen Douro-Rotwein „Fabelhaft“ in ein neues „Trikot“ gekleidet und in „Ubuntu“ („Menschlichkeit“, „Gemeinsinn“) in der Sprache der Zulu und Xhosa) umbenannt. Das Etikett der südafrikanischen Künstlerin Leonora van Staden zeigt ein „tierisches“ Fußballteam, das den Ball im Tor versenkt: „Laduma!“ – Tor! Vom „Ubuntu“ 2007 wurden in Deutschland binnen acht Wochen 30.000 Flaschen abgesetzt, nun ist der 2008er am Start, auch in Berlin. Für diesen Sommer könnte es keinen prächtigeren Rotwein geben. 30 Minuten in den Kühlschrank damit, Schattenplätze gesamt, gerne auch mit Grill und was drauf und dann: Klare, lakritz- und schieferwurzige Fruchtaromen, vor allem dunkle Kirschen, frisch. Fruchtiger Gaumen mit animierender Säurefrische und delikatem Finish, ein fröhlicher, trinkiger Rotwein eher leichten Körpers, den man auch völlig gedankelos genießen kann.

Bezug: 9,50 € in der Weinerei am Weinberg, Veteranenstr. 14, 10119 Berlin, Tel. (030) 440 69 83.



**Schönen Sommer!**

Wir haben geöffnet! Knackig, frische Snacks & vielerlei Obstküchen: Wir feiern den Sommer. Feiern Sie mit!

**Beumer & Lutum Bäckerei**  
Bio vom Feinsten  
[www.beumer-lutum.de](http://www.beumer-lutum.de)

**BIO COMPANY**  
Genießen Sie den Sommer!  
Feine Spezialitäten für die warme und kalte Küche.  
[www.biocompany.de](http://www.biocompany.de)

**LPG BioMarkt**  
fair & regional seit 1994  
Willkommen im Bio-Paradies!  
Lecker. Preiswert. Gesund.

- Bionade 0,33 l 0,59 € Caballero, Roséwein 0,75 l 3,29 € Sané Blue Wave Duschgel 200ml 2,89 € Lavera After Sun Lotion 150ml 4,49 €
- Rostbratwurst, gebrüht 100g 0,99 € (nur in Filialen mit Fleischtheke)
- Strauchtomaten 1kg 1,99 € Potsdamer Stange und Helles 0,5l 0,85 €
- Kiwis Stück 0,15 € Galiemelone 1kg 1,49 € Vivani Weiße-Erdbeer-Schokolade 100g 0,89 € Green Süßrahmbutter 250g 1,39 € Ciabatta 350g 1,35 € Gouda diverse Sorten, 100g 0,79 € Crudigno Italienisches Olivenöl nativ extra 1l 6,69 € Nudelmacher Spaghetti, Spirelli, Penne semola 500g 0,79 € Cuvée Plaisir, Spanischer Rotwein 0,75l 1,99 € u.v.m. \*Preis gilt für Mitglieder und ist gültig bis mindestens zum 24.7.10

Preiselberg: Kollwitzstr. 17 · Charlottenburg: Kaiserdamm 12  
Kreuzberg: Mehringdamm 20 & Reichenberger Str. 37 · Treptow: Bouchéstr. 12  
[www.lpg-biomarkt.de](http://www.lpg-biomarkt.de)

Seit 25 Jahren  
**Mehlworm Bio Vollkornbäckerei**  
Pannierstr. 2, 12043 Berlin-Neukölln | 030 648 22 94 | [www.mehlworm.de](http://www.mehlworm.de)

Qualitätsbackwaren aus kontrollierten Bio-Zertifikaten traditionell handwerklich gefertigt

Neukölln: Pannierstr. 2  
Kreuzberg: Markthalle  
Moabit: Arminius Markthalle  
Friedrichshain: Bauhofplatz  
Wochenmarkt am Samstag  
...und in ausgewählten Naturkostläden und Reformhäusern

**vinalia**  
www.vinalia-berlin.de  
Weinhandlung  
am Karl-August-Platz  
Pestalozzistraße 85  
10625 Berlin-Charlottenburg

Di-Fr 11-19 · Sa 10-17 Uhr  
Lieferservice ☎ 34 70 90 90