

OHNE BIENEN KEINE FRÜCHTE

Wesensgemäß imkern heißt, das Staunen über das Wunderwerk Biene bewahren



„Ein Drittel von dem, was wir essen, gäbe es nicht ohne Bienen“, sagt Markus Imhoof, Filmregisseur und Drehbuchautor (More than honey). Für die Stuttgarter Imker Tobias Miltenberger und David Gerstmeier ist diese Aussage Auftrag, wesensgemäße Bienenhaltung nach biodynamischen Prinzipien lokal eingebettet mit gesellschaftlicher Relevanz voranzutreiben.



TOBIAS MILTENBERGER UND DAVID GERSTMEIER

nennen das natürliche Schwärmen der Bienen zwar eine immer wieder herausfordernde Aufgabe für den Imker. Es ist für ihre wesensgemäße Bienenhaltung jedoch selbstverständlich, diesen natürlichen Impuls des Bienenvolkes gerade nicht zu unterdrücken.

Summtgart heißt die Imkerei, die in Stuttgart aus Liebe zur Biene und aus Verbundenheit mit der Stadt mehr sein will als Honigliefereant. „Die Honigbiene ist eines unserer wichtigsten Natur- und Kulturtiere. Als Menschen sind wir unmittelbar auf die Bestäubungsleistung der Bienen für unsere Lebensmittel angewiesen. Und in der Natur trägt die Biene maßgeblich zur Artenvielfalt bei“, betont das Zweierteam. Tobias Miltenberger und David Gerstmeier wollen Stuttgart mit wertvollen Demeter-Bienenprodukten wie Honig, Propolis, Pollen und Bienenwachs versorgen und gleichzeitig die Bestäubung vor Ort sicherstellen.

Wichtig ist ihnen die unmittelbare Beziehung zu Konsumenten, die dadurch die Produktion von guten

Lebensmitteln miterleben können. Folgerichtig hat sich Summtgart der SoLaWiS – Solidarische Landwirtschaft Stuttgart, die sich um den Reyerhof gebildet hat – angeschlossen. Die 20 Bienenvölker machen den Hoforganismus des biodynamischen Demeter-Bauernhofes samt Laden mitten in der Stadt so richtig rund – und sind zugleich Anziehungspunkt für tief sinnige Gespräche im Austausch von Konsumenten und Erzeugern. Insgesamt betreuen Tobias Miltenberger und David Gerstmeier 150 Bienenvölker. Sie liefern genug wertvollen Honig, um auch die Honig-Abo-Kunden der Imkerei kontinuierlich zufriedenzustellen.

www.solawis.de, www.reyerhof.de
www.summtgart.de



Das zeichnet Honig aus biodynamischer Imkerei aus

Die Richtlinien zur Demeter-Bienenhaltung sind von der Biene aus gedacht. Sie berücksichtigen die Bedürfnisse des Bienenvolkes. In den Zellen der Bienenwaben reift der Honig im edelsten Gefäß. Die Bienen konzentrieren die Blütenqualität einer Landschaft in den Honig, der charakteristisch und einzigartig ist. Nur wirklich reifer Honig darf vom Demeter-Imker entnommen und gerntet werden – dann hat der Honig seinen höchsten Wert.

- Ausschließlich Wachs aus Naturwabenbau
- Maximale Erwärmung beim Honig-Abfüllen 35°C