

## LOKAL

Im Bezirk *entdeckt*

## Die modernste Imkerei des Bezirks

**Köpenick.** Der modernste und größte Imkereibetrieb des Bezirks Treptow-Köpenick befindet sich in der Pflanzgartenstraße 37. Der Imkerverein Köpenick lädt am Sonnabend, dem 1. Juli, zum Tag der offenen Tür in diesen Betrieb ein, den Dr. Marc-Wilhelm Kohfink nebenberuflich mit einem Mitarbeiter führt. Hauptberuflich ist Kohfink als Wirtschaftsjournalist tätig.

In seiner Imkerei können alle kleinen und großen Naturliebhaber erfahren, wie Bienen Nektar sammeln und wie daraus Honig wird. Kohfink und sein Mitarbeiter werden mit einer 21-Waben-Schleuder bis zu 300 Kilogramm Honig in einer Stunde „ernten“ und verarbeiten. Auch eine moderne Honig-Abfüllanlage können die Gäste bestaunen und sich die Vielfalt der Honige aus Berlin und Brandenburg erschmecken.

Wenn es im Frühjahr zu blühen anfängt, bringt Kohfink seine 50 bis 60 Bienenvölker in die nähere oder weitere Umgebung von Köpenick. „Sie gehören zur Rasse der Kärtner Bienen“, stellt er sie vor, „und wir züchten sie vor allem auf Sanftmut. In Polen gibt es dagegen die schwarzen Bienen, die sind winterstabiler als unsere.“

Nach dem langen Winter begannen die Königinnen in diesem Frühjahr acht Wochen später als üblich mit dem Eierlegen. Doch Ende April begann wieder die Wanderzeit. Zur Obstblüte waren die Magazine mit den Bienenvölkern beispielsweise in Frankfurt/Oder und Werneuchen



Dr. Marc-Wilhelm Kohfink zeigt Kita-Kindern, wie Honig produziert wird.

Foto: pr

„stationiert“, zur Akazienblüte ging es nach Neuhardenberg im Oderbruch. Jetzt zur Lindenblüte bleiben die Bienen in Köpenick. Aus der ganzen Bundesrepublik reisen die Imker in die Hauptstadt mit ihren Lindenbäumen. Zur Sonnenblumenblüte ziehen die Völker dann nach Buckow (Märkische Schweiz). Am Ende des „Imkerei-Jahres“ steht die Heideblüte, dann geht es nach Wittstock an der Dosse.

Bevor die Bienen ihre doppelt nützliche Arbeit starten können, muss Kohfink ihnen erst einmal Gesundheitszeugnisse vom Tierarzt beschaffen und mit dem Tierarzt des „Einsatzgebietes“ abklären, dass es dort keine Seuchen gibt. Der Aufenthalt dauert pro Blütensorte meist drei bis vier Wochen. Die Obstbauern freuen sich darüber und zahlen für die Bestäubungsleistung an Kohfink sogar eine Prämie.

In jedem Jahr wird in der Köpenicker Imkerei neben den üblichen Sorten auch ganz besonderer Honig produziert. Im vergangenen Jahr war das Goldrutenhonig aus dem Gebiet um Böhlen bei Leipzig. In diesem Jahr soll es Buchweizenhonig aus dem Spreewald sein.

Grundlage der Honigproduktion ist die Deutsche Honig-Verordnung, die festlegt, dass Honig nur zwanzig Prozent Wasser enthalten darf. Der Deutsche Imkerbund erlaubt nur 18 Prozent und legt die Bearbeitungstemperatur auf 35 Grad fest, das ist die Temperatur, die auch im Bienenstock herrscht. Kohfink: „Nicht erhitzter Honig ist vor allem gut gegen Erkältungen, er wirkt schleimlösend. Genießen sollte man ihn allerdings in Tee, nicht in Milch, denn die wirkt schleimbildend.“

Gibt es in der Imkerei ein Reinheitsgebot? Kohfink lässt Pollen seiner Bienen regelmäßig im Institut für Bienenzüchtung in Hohen Neuendorf analysieren. Dann erfährt er anhand der Spuren, dass auch Blumen wie Vergissmeinnicht und Efeu bestäubt wurden ...

Forscher des Instituts und Imker arbeiten gemeinsam daran, die Bienenvölker widerstandsfähiger gegen Milben zu machen. Kohfink: „In Asien gibt es Bienen, die sich die gefährlichen Milben, die von der Haut putzen. Dafür soll ein besonderes Gen zuständig sein. Das wollen wir nun auch für unsere Bienen haben.“ Doch das kann noch dauern. dö