

Woche-Zeitung

FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLEBUCH

[Start](#)[Regionales](#)[Rubriken](#)[Sport](#)[Brissago](#)[Bildergalerie](#)[WZ-TV](#)

[Start](#) [Regionales](#) [Rubriken](#) [Sport](#) [Brissago](#) [Bildergalerie](#) [WZ-TV](#)

Pollen, das Gold der Bienen



Bienen:
Nebst dem
süssen
Nektar
sammeln
die Bienen
auch den

proteinhaltigen Blütenpollen. Diesen verfüttern sie an ihre Brut. Auch für Emmentaler Imker ist das «Bienengold» ein kostbarer Schatz.

«Dass von den Bienen nicht nur der Honig, sondern auch der Blütenpollen verwendet werden kann, faszinierte mich schon lange», sagt Hansueli Kobel aus der hinteren Neumatt in der Gohl. So kam ihm die Begegnung mit Lisabeth Jutzi von Genskeren oberhalb Langnau wie gewünscht: Die engagierte Imkerin hatte bereits in früheren Jahren Erfahrungen im Pollensammeln gemacht; diesen Aspekt der Imkerei wollte sie auch im Emmental wieder beleben. «Ich fand es einfach schade, wenn dieses wunderbare Naturprodukt nicht genutzt wird», sagt sie und schwärmt davon, wie die Pollen ihr und vielen anderen Wohlbefinden bringe (siehe Kasten).

Nicht umsonst werde der Pollen «Das Gold der Bienen» genannt.

Nach einem von Lisabeth Jutzi organisierten Info-Abend liessen sich nebst Hansueli Kobel auch Urs Liechti aus Signau und der Bieneninspektor Otto Schmid aus Schangnau auf das Abenteuer «Pollen sammeln» ein.

Letztes Jahr sind sie vage gestartet, haben ihre Bienenkästen umgerüstet, Pollen geerntet, getrocknet, gereinigt, abgepackt und – verkauft wie warme Semmel.

Meist sammeln die Bienen zuviel

«Wir haben viel weniger geerntet als wir den Bienen hätten zumuten können», sagt Lisabeth Jutzi. «Denn wir haben die Nachfrage gewaltig unterschätzt.» Wie viel der gesammelten Pollen dürfen die Imker den Bienen «rauben»? Schliesslich sind die Pollen für die vegetarisch lebenden Bienen die einzige Nahrung für die Aufzucht ihrer Brut. «Bei langen Regenperioden wie beispielsweise letzte Woche können die Bienen kaum fliegen und bringen wenig ein. Bei gutem Wetter jedoch sammeln sie viel mehr, als sie für ihre Brut benötigen.» Im letzten Jahr ernteten die Imkerin und die drei Imker von ihren insgesamt 40 Bienenvölkern rund 60 Kilo (getrocknet gewogen).

Die ersten «Lehrplätze» haben die Imker nun hinter sich. Die selber hergestellten Pollenfallen und die Trocknungsanlage haben sie optimiert. Zudem haben sie eine neue Pollen-Reinigungsmaschine gekauft und auf ihre Bedürfnisse angepasst. In dieser Saison können sie nun richtig loslegen. Mit einer schicken Verpackung und einer neuen Homepage gehen sie an die Öffentlichkeit. Erhältlich sind die Pollen in ausgewählten Läden sowie direkt bei den Imkern.

Wittern die Bienenzüchter mit ihrem «neuen» Produkt nun das grosse Geschäft? «Natürlich hoffen wir, die Pollen auch in Zukunft gut vermarkten zu können, schliesslich sind der finanzielle Aufwand und der Arbeitsaufwand nicht ganz ohne», sagt Lisabeth Jutzi. Doch sei es wie beim Honig; reich werde man nicht davon. «Was für uns viel mehr zählt, ist die Freude an diesem interessanten und sinnvollen Aspekt der Imkerei», sagt sie und erhält zustimmendes Nicken ihrer Imkerkollegen.

Bei sonnigem Wetter im Mai und nach Absprache mit dem jeweiligen Imker kann das Pollenernten im Bienenhaus besichtigt werden. Kontakt: www.emmentaler-bluetenpollen.ch

Die Pollen gelten nach Gesetz als Lebensmittel, nicht (mehr) aber als Diätetikum. Somit dürfen sie nicht als gesundheitsfördernd angepriesen werden. «Wissenschaftlich konnte der gesundheitliche Nutzen nicht genügend nachgewiesen werden», sagt Hansueli Kobel. In alten Büchern würden die Pollen jedoch als Heilmittel gegen Beschwerden fast aller Art gelobt. Von Alternativmedizinern würden sie auch heute noch empfohlen – unter anderem zur Vorbeugung von Heuschnupfen.

08.05.2014 :: Jakob Hofstetter

Gefällt mir  0

[Auf Facebook teilen](#)

 [Twittern](#)  0

 [g+1](#)

[Zurück](#)