

„Propolis wirkt antibakteriell und antimykotisch“

Bienen sind die Leidenschaft von Hubert Stahl. Und natürlich Honig. Und alle weiteren Erzeugnisse aus Honig wie Met, Honiglikör aus Entdeckelungswachs, Schnaps, natürlich auch Gelee royal und – Propolis.

Propolis? Was ist das denn? Imker Hubert Stahl erklärt es gerne: Propolis oder Kitzharz, das sind Baum- und Pflanzenharze, die die Bienen sammeln, verarbeiten und mit dem sie ihre Behausung auskleiden. Das braune, klebrige Material wirkt stark antibakteriell und antimykotisch – wichtig im feuchtwarmen Klima des Bienenstocks. Propolis hält schädliche Einflüsse von den Bienen und ihrem Nachwuchs fern.

Hubert Stahl hat in seiner Werkstatt in Merchingen für die neugierige Journalistin schon mal etwas vorbereitet: Eine Soxhlet-Apparatur, mit deren Hilfe man den Stoff in einer alkoholischen Lösung reinigen und extrahieren kann. In einer Extraktionshülse steckt eine größere Menge Propolis, in einem Kolben darunter ist reiner Alkohol. Der verdampft, steigt auf und kondensiert wieder, wobei er in die Hülse tropft. Mehrfach wiederholt sich der Prozess, bis am Ende ein Glas wertvoller Extrakt übrig ist. In Vorträgen und Workshops gibt der Imker prakti-



Aus dem rohen Propolis gewinnt Hubert Stahl einen Extrakt.

BILDER: BRAUN

sche Anleitungen, wie man diesen Stoff bei der Herstellung von besonderem Honig, bei Lippenpflegestiften und Cremes einsetzen kann.

Hochkonzentriertes Eiweiß

Noch mehr Gesundes von den Bienen gefällig? Hubert Stahl empfiehlt

Pollen. Einen Teil dieser Nahrung für die Bienenbrut hat der Imker abgezweigt. „Das ist hochkonzentriertes Eiweiß“, erklärt Stahl. Die unterschiedlichen Farben lassen dabei Rückschlüsse auf die Herkunft der Pollen zu. Je vielfältiger die Farben, desto größer auch die Vielfalt der

Blumen, die von den Bienen angefliegen wurden.

Oder „Bärenfang“: Das ist eine gehaltvolle Mischung aus Alkohol und Honig mit Gewürzen, über Monate gereift. Und dann gibt es noch den Honiglikör, hergestellt aus dem Material, das beim Vorbereiten der Waben für die Honiggewinnung übrig bleibt, berichtet der Imker.

Woher hat er seine Kenntnisse? Kurse bei verschiedenen Bieneninstituten aktualisieren und erweitern das Wissen, das er sich bereits während seines Biologiestudiums in Würzburg beim bekannten Bienenforscher Professor Lindauer erworben habe, so Hubert Stahl.

Wissen vermitteln

Stahls Bienenvölker stehen in Merchingen und im Jagsttal, wo er im Bienenzüchterverein „Mittleres Jagstgau Westernhausen“ als zweiter Vorsitzender aktiv ist.

Seine Bienenprodukte bietet der Imker auch zum Verkauf an. Aber noch wichtiger ist es ihm, sein Wissen „unter die Leute zu bringen“. Deshalb hält er Vorträge über die ökologische Bedeutung der Bienen, organisiert Bienen-AGs und gibt Kurse für Neu-Imker. Stahl informiert – zusammen mit seiner Frau –

Kinder und Jugendliche beispielsweise im Rahmen der Schülerakademie und gestaltet Ferienaktionen. „Das ist wunderschön, die Kinder sind sehr begeisterungsfähig und lassen sich ohne Angst auf die Welt der Bienen ein.“ Außerdem gibt es Workshops zum „Kochen mit Honig“.

Ein Herzensanliegen ist es Hubert Stahl, ein Bewusstsein zu schaffen für „echte, gute Lebensmittel, von denen man weiß, woher sie kommen. Am besten saisonal genossen, am besten aus der Region.“

i Weitere Informationen gibt Hubert Stahl, Telefon 07943/943430 in Merchingen (hstahlbieringen@gmail.com per Mail).



Propolis in Rohform (links) und als Lösung.