

Imkerei Der Bienenflüsterer von Baden-Württemberg

Tobias Miltenberger lebt für die Bienen. Mit einem Volksbegehren will er die Insekten im Südwesten retten. Das wird kein Spaziergang.

Stuttgart (dpa/lsw) - Tobias Miltenberger wurde schon so oft gestochen, dass er aufgehört hat zu zählen. Aber er spüre die Stiche auch kaum noch, weder Schmerz noch Schwellung, sagt er. «Bei mir passiert da nicht mehr viel.» Er nehme an den kleinen Tierchen auf keinen Fall krumm. Und erzählt gleich darauf, dass Bienengift im asiatischen Raum ja als heilsam gelte. Einmal habe er sich gar bewusst von zwei Bienen in den Nacken stechen lassen, um seine Muskulatur zu entspannen. «Bienengift ist ein wertvolles Mittel.»

Tobias Miltenberger liebt Bienen. Er ist Berufsimker. Im Sommer ist er fast täglich bei den Tieren. «Ich lebe von und mit den Bienen», sagt er. Er betreibt mit seinem Kompagnon David Gerstmeier eine eigene Imkerei, Summtgart heißt die. Dabei gehe es nicht darum, möglichst viel Honig zu produzieren, sondern auf die Bedürfnisse der Bienen zu achten. Mit Gerstmeier gründete er außerdem das Institut proBiene, betreibt Bildungsarbeit, ist sozusagen Lobbyist für die summenden Insekten. Und im Frühjahr haben die beiden das Volksbegehren für mehr Artenschutz gestartet.

Die Faszination für die Biene packte Tobias Miltenberger in den 90er Jahren auf Reisen in Südamerika - seitdem lässt sie



Imker Tobias Miltenberger schaut sich ein Rähmchen mit Honigbienen an. Foto Sebastian GOLLNOW

ihn nicht mehr los. Meist sind die Tierchen ganz entspannt, wenn er sich nähert. Er steht auf einer Obstwiese zwischen Zwetschgen- und Apfelbäumen im Stuttgarter Stadtteil Sonnenberg zwischen zwanzig kleinen Holzkästen am Boden. In jedem Kasten lebt ein Volk - rund 40 000 Bienen gehen darin emsig ihrer Arbeit nach. Zu hören sind sie kaum. Miltenberger nimmt ein Rähmchen aus einem Kasten, etwa 1000 Bienen krabbeln daran friedlich über die Waben. Er hält sich die Waben wenige Zentimeter vor die Nase. «Sie sehen ja, wie ruhig die sind.» Wenn Miltenberger die Bienen beobachtet, gerät er ins Schwärmen wie ein kleiner Junge. «Hier schlüpft gerade eine!», ruft er dann etwa. Oder: «Die Farben sind der Wahnsinn!» Man könne die Bie-

ne mit allen Sinnen erleben, sagt er und strahlt. Dann erzählt er, dass die Bienen-Königin eigentlich mehr Mutter ist als Monarchin. Oder dass man historisch eher von einem «Bienen» spricht als Organismus als von einzelnen Bienen, weil die Insekten ja allein nicht überleben könnten. Oder dass kein anderes Tier die ökologischen Zusammenhänge so gut aufzeige wie die Biene.

Mit einem Blick weiß er, wie es seinen gelb-schwarzen Tierchen geht - gerade alles andere als gut. Den Völkern in Sonnenberg macht eine Milbe zu schaffen. Aber der Parasitenbefall sei nur ein Symptom. «Sie liegen auch sonst auf der Intensivstation.» Weil es immer weniger Blumenwiesen gebe, werde es immer schwieriger für die Tiere, Nahrung zu finden. Dabei brauchen

sie Futter für den Winter. Miltenberger hält die Waben gegen das Licht. «Da müsste eigentlich ein fetter Honigkranz sein. Aber da ist nichts», sagt er. Er muss notfüttern.

Bienenkrise

Miltenberger spricht von einer Bienenkrise. Von den rund 400 Arten der Wildbiene im Südwesten stünde ein Großteil auf der Roten Liste. Mit einem Volksbegehren will er die Bienen im Südwesten retten. Zum ersten Mal dürfen die Bürger im Land damit über einen Gesetzentwurf entscheiden. Unter dem Motto «Rettet die Bienen» geht die Unterschriftensammlung am Dienstag los. Innerhalb der nächsten Monaten muss jeder zehnte Wahlberechtigte in Baden-Württemberg unterschreiben - das sind etwa 770 000 Menschen. Dann ist der Landtag am Zug. Wenn die Abgeordneten dem Entwurf nicht unverändert zustimmen, gibt es eine Volksabstimmung. In Bayern stimmten bereits 18,4 Prozent der Wahlberechtigten für ein ähnliches Volksbegehren. Aber die Forderungen von Miltenberger und Gerstmeier gehen deutlich weiter. Der Anteil der Flächen, auf denen Pestizide genutzt werden, soll bis 2025 halbiert werden. In Naturschutzgebieten sollen sie verboten werden. Die ökologische Landwirtschaft soll zudem bis 2035 auf 50 Prozent ausgebaut werden.

Unterstützt wird das Begehren unter anderem von Naturschutzverbänden wie dem Nabu, von Anbauverbänden wie Demeter, von den Aktivisten von Fridays for Future. Außerdem steht der

Klimaschutz unter den politischen Themen hoch im Kurs. «Wir haben schon damit gerechnet, dass das richtig Schwung aufnimmt», sagt er. Aber es gibt auch Kritik. Die Regierungsparteien Grüne und CDU betrachten das Volksbegehren teils mit Skepsis. Ministerpräsident Winfried Kretschmann (Grüne) äußerte sich bislang eher zurückhaltend. Mal abgesehen vom offenen Widerstand von Landwirten, Weinbauern, selbst von Imkern und aus der Biobauern-Szene. «Von einer Ökobilanz wie Bioland bin ich enttäuscht», sagt Miltenberger. Auch von seiner eigenen Partei, den Grünen, wünscht er sich mehr Mut.

Viele fürchten aber, dass ihnen das Geschäft kaputtgemacht wird. Mit grünen Kreuzen auf den Feldern protestierten nun Bauern am Bodensee und anderen Orten unter anderem gegen das Volksbegehren. Die Initiative stelle Forderungen an die Landwirte, die diese nicht mehr stemmen könnten, sagte Hubert Hengge vom Verein «Bodensee-Bauern» am Freitag. Die Sorge sei groß, dass ein Pestizidverbot in Landschaftsschutzgebieten massive Folgen für den Anbau von Sonderkulturen wie Obst und Wein haben könnte. Wenn dort kein Pflanzenschutz mehr betrieben werden dürfe, bedrohe das die Existenz der Landwirte.

Miltenberger sagt, dass es nicht einfach wird, den Gesetzesentwurf durchzubringen. Er sieht sich selbst nicht als Radikalen, sondern als Idealist - und hat wenig Lust auf Kompromisse. «Die Maßnahmen sind notwendig», sagt er.

Dies und jenes

Bienenseuche am Bodensee

Lindau (dpa) - Gut zwei Wochen nach dem Befall von Bienen in Schwaben mit der Amerikanischen Faulbrut sind zwei neue Fälle der hochansteckenden Bienenseuche entdeckt worden. Das Sperrgebiet bei Lindau am Bodensee sei ausgeweitet worden, teilte das Landratsamt des Landkreises Lindau am Dienstag mit. Eines der beiden neu infizierten Bienenvölker wurde gut zwei Kilometer südlich von Schneidegg gemeldet, das andere befindet sich gut einen halben Kilometer nordöstlich von dem bereits Mitte September entdeckten ersten Fall. Um alle drei Gebiete ist im Radius von zwei Kilometern eine Sperrzone eingerichtet worden. Bienenvölker dürfen innerhalb der Gefahrenzone nicht mehr versetzt werden, um eine Ansteckung zu vermeiden. Auch Waben, Wachs oder Geräte mussten vor Ort bleiben. Gleiches gilt nun auch in den neuen Schutzgebieten. Die Amerikanische Faulbrut ist für Bienen hochansteckend - und endet für sie tödlich. Für Menschen ist die Bienenseuche aber ungefährlich. Auch der Honig von betroffenen Bienen kann bedenkenlos verzehrt werden. Imker müssen Verdachtsfälle jedoch den Veterinärämtern melden.

Wiesn-Tipps vom US-Generalkonsulat

München (dpa) - Nicht mit dem Maßkrug zuschlagen, nicht auf den Tischen tanzen: Mit launigen Videos gibt das US-amerikanische Generalkonsulat in München auch in diesem Jahr seinen Landsleuten Tipps für den Besuch des Münchner Oktoberfests. «Please don't forget», warnt die US-Vertretung «German beer is strong!» Sie zeigt dazu bildlich: Eine Wiesn-Maß entspreche vier Dosen normalen Biers. Was der Genuss einer Maß bewirken kann, verdeutlicht eine umkippende Zeichentrückfigur. Das Generalkonsulat warnt zudem, dass der Maßkrug kein Souvenir ist, das einfach mitgenommen werden kann - und auch keine Waffe zum Zuschlagen. Alljährlich registriert die Polizei auf dem Oktoberfest Maßkrugschlagereien, die später vor den Gerichten landen - oft als versuchter Mord.

Agrar Ziegenkäse beliebt: Was passiert mit den Böcken?

Ziegenkäse liegt voll im Trend. Allerdings gibt nur gut jedes zweite Tier die Milch dafür - die restlichen sind schließlich männlich. Was passiert mit denen?

Karbach (dpa) - «Ziegenböcke kann man nicht melken.» Bernd Merscher fängt ganz vorne an, wenn man ihn fragt, was Züchter wie er eigentlich mit den Böcken anstellen. Und er lacht auf die Frage, ob die armen männlichen Ziegen nutzlos neben den wertvollen weiblichen herumlaufen und einfach nur fürchterlich stinken. Merscher hat einen Ziegenhof im rheinland-pfälzischen Karbach und ist Vorsitzender des Bundesverbands Deutscher Ziegenzüchter. Und er besitzt etwas Seltenes: eine Fleischziegenherde. Merscher weiß, was man mit den Böcken macht.

Auf der Hand liegt, was die weiblichen Tiere leisten: Der Käse aus ihrer Milch wird immer beliebter. Zahlen zu den Absatzmengen sind allerdings rar. Im Abschlussbericht einer Systemanalyse der Schaf- und Ziegenmilchproduktion in Deutschland, die das Bundeslandwirtschaftsministerium von 2014 bis 2017 gefördert hat, ist von «seit Jahren steigender Beliebtheit» die Rede. Konkrete Zahlen sind nur zur Nachfrageänderung von 2014 bis 2015 zu finden: Sie stieg von 12 900 auf 13 300 Tonnen. Aber alle Experten bestätigen, dass die Nachfrage in den vergangenen Jahren zugenommen habe.

Die Käsetheorie

Lars Rehmann spricht von Käse wie von einer Droge: «Man steigt ja meist mit Frischkäse ein, dann kommt Rahm und dann wird es immer würziger». Als «Einstiegs Käse» eigne sich ein milder. Besonders gut beobachten könne man die Käsetheorie bei Ziegenkäse. Der hat das Image, besonders streng zu schmecken, und ist daher eher etwas für - um im Bild zu bleiben - Junkies. Rehmann arbeitet für die Käserei Altenburger Land im thüringischen Lumpzig, die den Grünen Altenburger Ziegenkäse herstellt und damit wirbt, eine besonders milde Variante zu produzieren.

Schuld am strengen Ziegenkäsegeschmack sei der Bock, erklärt Rehmann. Denn der Bock stinkt und hat den Ziegenprodukten, vom Käse bis zum Fleisch, zu ihrem strengen Image verholfen. Also

ist der Bock das große Problem der Ziegenbranche? Ein bisschen klingt es jedenfalls so, wenn man den Abschlussbericht der Marktanalyse liest. Immer wieder ist von einem Dilemma die Rede: «zu viele männliche Kitz». Als eine «drängende Herausforderung» bezeichnet der Bericht «das wachsende Angebot an männlichen Schlachtkitzen; hier müssen Vermarktungsoptionen geschaffen werden».

Auch darüber kann Ziegenzüchter Bernd Merscher nur lachen. «Es gibt einen hervorragenden Markt für Ziegenfleisch», sagt Merscher. Er hat 350 Tiere in seiner Herde. «Wir verkaufen alles an privat oder an gehobene Gastronomie.» Vor allem die jungen Ziegen, weibliche und männliche, seien eine Delikatesse. Sie schmecken gar nicht streng, wenn sie jung genug seien. Je jünger der Bock oder die Ziege, umso weniger streng der Geschmack.

Ob Fleisch- oder Milchziegenherde: Böcke werden gegessen. Merscher spricht von einem großen gastronomischen Markt. Kirchner bestätigt das, auch wenn sie den Markt als schwierig bezeichnet. Aber auch Tierfutter enthalte Ziegenfleisch, sagt sie. Vor allem in Dosenfutter für Heimtiere wie Katzen oder Hunde sei Ziegenfleisch enthalten. Aus Sicht des Tierschutzverbands eine schwierige Verwendungsart, weil es eigentlich zu wertvoll dafür sei.

2016 gab es laut Kirchner in Deutschland knapp 140 000 Ziegen in rund 9800 landwirtschaftlichen Betrieben. Rund 60 Prozent waren weiblich. Mehr als die Hälfte der nicht zur Nachzucht benötigten weiblichen und männlichen Kitz wurden vor dem sechsten Lebensmonat geschlachtet.



Ziegenkäse steht zum Verkosten bereit. Foto dpa/Martin SCHUTT

Süßwaren Zum Dahinschmelzen: Schokolade mit speziellem Touch

Die letzten warmen Sonnenstrahlen im Freien genießen. Am besten geht das natürlich mit Kaffee und Kuchen. Doch neben den beliebten Cafés erwartet die Besucher in Müllheim eine ganz besondere, präzise geformte Leckerei.

Müllheim-Edel sehen sie aus, die kleinen runden Schokokugeln in den getürmten Glasbehältern. Lächelnd öffnet Andrea Weyherter einen Deckel, hebt mit ihrer silbernen Zange vorsichtig eine Praline heraus und legt sie auf einem weißen Tablett ab. Es handelt sich um eine Schwarzwälder Steilkirsche, umhüllt mit feiner Milchsokolade - frisch hergestellt in Handarbeit, wie all ihre Schokoladenkreationen.

Ihrer Leidenschaft zum Süßen ging die 52-jährige schon früh nach. Einer Ausbildung zur Konditorin folgte die erfolgreiche Meisterprüfung im Jahr 1991, ihr Interesse an der Kakaobohne verstärkte sich durch die 12-jährige Mitarbeit in einer Produktentwicklung eines großen Schokoladenkonzerns. 2016 begann sie dann, sich in einer kleinen Werkstatt auszuprobieren und erste Eigenkreationen zu produzieren. «Mir ging es nicht um die Masse, vielmehr um die Klasse», sagt sie. Und das Interesse blieb. So prägend, dass die gelernte Konditorin sich kurzerhand zu einer der insgesamt 12 Schokoladen-Sommeliers im Jahr 2018 fortbil-

den ließ. Seit Oktober letzten Jahres führt die gelernte Konditorin die «Schokoladen-Werkstatt Weyherter» im badischen Müllheim und hat sich dadurch ihr eigenes kleines Schokoladenparadies erschaffen. Ihre Pralinen fertigt sie allein, jede einzeln per Hand. Produziert wird daher an vier Tagen in der Woche, bis es freitags und samstags in den Laden zum Verkauf geht. Als Chocolatière versteht sich Weyherter dabei vor allem als Veredlerin. «Man kann alles mit Schokolade kombinieren, sogar Hummerfleisch», betont sie. So kreiert sie neben klassischen Sorten wie Marc de Champagne oder edlen Nougatfüllungen auch Pralinen mit Likören, die sie regional von ihrem Bruder aus Kinzigal erhalten. Auch Weinsorten des Weinguts Engler (vgl. Artikel in unserer Ausgabe vom 1. Oktober), zu dessen Inhaberin die Sommelière eine rege Freundschaft pflegt, finden sich in den Füllungen ihrer Pralinen.

Thymian und Schinken

Zu ihren Pralinen spezialitäten bietet die Schokoladenwerkstatt außerdem Tafelschokoladen an. Neben heller, Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit einem Kakaogehalt von bis zu 85% spielt Weyherter dabei mit Kräutern wie Thymian oder Rosmarin und kombiniert auch mal eine Bitterschokolade mit Schwarzwälder Schinken. Seit September 2018 neu in ihrem Schokoladensortiment ist die rosafarbene Tafelschokolade «Ruby», die aus fermentierten Kakaobohnen hergestellt wird und sich dadurch durch ihren besonders milden Geschmack von anderen Sorten abhebt.



Andrea Weyherter in ihrer Schokoladen-Werkstatt. Foto Sven KETZ

Und wie erkennt man nun eine gute Schokolade? «Je höher der Kakaogehalt, desto hochwertiger die Schokolade. Sie muss langsam auf der Zunge zergehen», erklärt Weyherter. Auch der Zuckergehalt spiele dabei eine wichtige Rolle. Letztendlich erkenne man eine gute Schokolade auch am Preis. «Für eine gute Schokolade sollte man etwas mehr ausgeben.»

Auch, wenn sich die geprüfte Schokoladen-Sommelière mit ihrer Schokoladen-Werkstatt einen großen Wunsch erfüllt hat, hat sie noch einen Traum, den sie sich in den nächsten Jahren erfüllen möchte. «Ich möchte einmal selber nach Südamerika reisen, dahin, wo die Kakaobohnen herkommen.»

Ann-Kathrin Nothnagel

■SCHOKOLADEN-WERKSTATT WEYHERTER, Kraftgasse 2, 79379 Müllheim. www.schokoladen-werkstatt.com