



Lana verbindet.



PRESSE PRINTABLE: INTERVIEW

MÄRZ 2024

Interview mit dem Imker Andreas Hillebrand aus der Region Lana in Südtirol „Richt dir die Bienen und Schof und geh hoam und schlof“

So lautet ein einstiges Südtiroler Sprichwort, das Imker Andreas Hillebrand erzählt und bedeutet so viel wie: Mit Bienen und Schafen hast du wenig Arbeitsaufwand und ein gesichertes Einkommen. Leider, so sagt er, ist dies heute ganz und gar nicht mehr der Fall – jedes Glas Honig ist schwer verdient – die Lebensbedingungen der Bienen haben sich erschwert und doch ist die Arbeit des Imkers unverzichtbar, um das Überleben der Bienen zu sichern. Am Blüthenhöfefest in Lana im April öffnet er seinen Betrieb für Gäste und Einheimische und erzählt über seinen Beruf und die aktuellen Herausforderungen.



v. l.: Imker Andreas Hillebrand beim Blüthenhöfefest in Lana / Andreas zeigt Gästen eines seiner 300 Bienenvölker © lanaregion.it / Franziska Unterholzner

Worauf kommt es an bei der Symbiose von Biene und Mensch?

Andreas Hillebrand: Die Biene ist sehr wichtig für den Menschen aber auch der Mensch wichtig für die Bienen. Sie leisten einen sehr großen Teil an Bestäubungsarbeit für unsere Pflanzen und produzieren zudem wertvollen Honig, Blütenpollen und andere heilsamen Bienenprodukte. Im Gegenzug ist der Imker für die Bienen wichtig, um ihr Überleben zu gewährleisten.

Aus welchen Pflanzen / Blüten produzieren deine Bienen ihren Honig vorwiegend? Gibt es einen z.B. auch Apfelblütenhonig?

Andreas Hillebrand: In Lana produzieren unsere Bienen Blütenhonig (Apfel, Löwenzahn, Akazie, Linde), Waldhonig (Honigtau-honig) gesammelt in Südtirols Wäldern und Alpenrosenhonig aus dem Nektar der Alpenrosen im Hochgebirge der Alpen. Ab und zu können wir auch Löwenzahn-honig und Kastanienhonig ernten – dies ist allerdings sehr selten.

Imkern in Südtirol – was sind deine Herausforderungen?

Andreas Hillebrand: In Südtirol zu Imkern ist eine große Herausforderung. Die verschiedenen Höhenlagen dadurch verschiedene Klimazonen, das Wetter, die Zusammenarbeit mit dem Obstbau und die relativ kurzen Nektarangebotszeiten und dadurch ständiges Wandern mit den Bienenvölkern machen es schwierig, das Nektarangebot zu gewährleisten.

Wie viele Bienenvölker besitzt du? Und wie viel Honig entsteht daraus im Jahr?

Andreas Hillebrand: Wir haben zur Zeit ca. 300 Bienenvölker – die genaue Zahl schwankt immer mit den Ausfällen im Winter. Der Honigertrag in Südtirol schwankt extrem zwischen gar keinem und Erträgen um 30 Kilo. Im Schnitt wird in Südtirol ca. zwölf Kilo Honig pro Bienenvolk geerntet – je nachdem wie viel man mit den Völkern wandert und wie groß das Nektarangebot ist – so ist der Ertrag auch mehr. Dadurch dass wir viel Wandern haben wir deutlich höhere Erträge als der Durchschnitt.

Was sind die Geschmacksunterschiede bei deinem Honig?

Andreas Hillebrand: Unsere Honige sind sehr unterschiedlich – Blütenhonig ist süß und blumig intensiv. Alpenrosenhonig mild, fruchtig und einzigartig, Waldhonig kräftig würzig und sehr intensiv.

Wie lange dauert es bzw. wie viele Bienen braucht es um ein Glas Honig zu produzieren?

Andreas Hillebrand: Für ein Kilo Honig müssen die Bienen drei Kilo Nektar sammeln (bei Waldhonig etwas weniger) – das entspricht ca. 60.000 Honigblasenfüllungen. Für eine gefüllte Honigblase befliegt eine Biene zwischen 15 und 100 Blüten. Das heißt ein Kilo Honig wird aus 900.000 bis zu sechs Millionen gesammelter Blüten produziert.

Was begeistert dich am Beruf des Imkers am meisten?

Andreas Hillebrand: Meine große Begeisterung an der Arbeit mit den Bienen ist die Herausforderung, die stetig gegeben ist. Manchmal wird man positiv von einem Bienenvolk überrascht, was es leistet, aber leider oft auch negativ, da es nicht mehr einfach ist ein gesundes Bienenvolk über die Jahre zu bringen. Trotz aller Bemühungen hat man leider auch Ausfälle – die mein Imkerherz schwer treffen.

Weitere Informationen, Erlebnisangebote sowie den Veranstaltungskalender gibt es unter www.lanaregion.it sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#). Bilder zum Interview gibt es [hier](#).

Disclaimer

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co sprechen, so meinen wir dies geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

Über die Region Lana und Umgebung

Malerisch eingebettet zwischen Meran und Bozen im Etschtal liegt die Region Lana – Südtirols größte und älteste Apfelanbaugemeinde. Doch ist der Apfel bei Weitem nicht das einzige lokale Erzeugnis, das die Region prägt. Es ist die Fülle an Produkten,

die Lana einzigartig machen: Der Duft gerösteter Kastanien, geschmacksintensive Weine aus biodynamischem Anbau oder die vielen Geschäfte und Handwerksbetriebe mit ihrem individuellen Sortiment. Neben Events wie „Lana blüht“ oder „Kastanientage – Keschnriggl“, die Einwohner und Gäste zur Gemeinsamkeit einladen, ist es die Gastlichkeit und das breite kulinarische Angebot von Buschenschank-Betrieben bis hin zur Haubenküche, was die Destination ausmacht. Alpin-mediterranes Flair sowie Bewegung auf drei Ebenen beim Wandern und Biken komplettieren das ganzheitliche Urlaubsvergnügen. Ursprüngliche Natur erleben die Gäste auf dem Hausberg Vigiljoch oder beim Spazieren auf den Waalwegen. Kulturell verbindet die Region Historisches wie Castel Leberberg oder den Schnatterpeck-Altar mit modern interpretierten Orten wie dem Ansitz Kränzelhof, welcher achtsames Erlebnis mit Genuss verbindet. Zur Region gehören neben Lana auch die Ortschaften Burgstall, Gargazon, Tscherm, Völlan und Vigiljoch. www.lanaregion.it

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Sabrina Holland
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49 (0) 171 9453079
sh@piroth-kommunikation.com