

Mensch, Biene, Natur

Der Bienenhof und die Metkellerei Krischer im Brohltal

Hans Schmitz

Zur Entwicklung der Bienenzucht im Kreis Ahrweiler

Die Nützlichkeit der Bienen für die Natur durch ihre Bestäubungsleistung wurde schon früh erkannt. Honig erfreut sich zudem als wertvolles Nahrungsmittel großer Wertschätzung.

In der Statistik des Kreises Ahrweiler aus dem Jahre 1863 wird betont, dass die Bienenzucht in der Region zwar sehr beliebt sei, „sie wird indeß im einzelnen Falle gewöhnlich in geringem Umfange betrieben, weil den Bewohnern die Zeit mangelt, um den Bienen im Sommer und Winter die gehörige Sorgfalt schenken zu

können.“ (Kreisstatistik 1863, S. 31) In Altenahr hatte sich damals „ein Bienenzuchtverein gebildet, welcher ebenfalls erfolgreich zu werden verspricht und jedenfalls Nachahmung verdient.“ (Kreisstatistik 1863, S. 31)

Um 1900 wurden Volksschullehrer deshalb auch in unserer Region von amtlicher Seite angewiesen, bei der Bevölkerung z. B. durch Vorträge das Interesse für die Bienenzucht zu wecken. So weiß ich aus der Überlieferung, dass der zu dieser Zeit in Oberzissen amtierende Schullehrer Lorenz Leis im Garten ein Bienenhaus hatte, umgeben von Honig spendenden Akazien. Zur Schwarmzeit im Früh-

sommer, wenn der Lehrer einen Bienenschwarm einfangen musste, kamen seine Schülern öfters in den Genuss einer verlängerten Pause.

Im Kreis Ahrweiler gibt es derzeit (2007) etwa 300 Imker, die diese Tätigkeit meistens als Hobby oder auch im Nebenerwerb ausführen. Sie sind mehrheitlich in folgenden Vereinen zusammengeschlossen: Bienenzucht- und Imkerverein Wershofen, Imkerverein „Goldene Meile“ Sinzig, Imkerverein Adenau, Imkerverein Brohltal und Imkerverein Unterahr.

Das Hobby zum Hauptberuf gemacht

Das Ehepaar Hermann und Anna Krischer aus Oberzissen fand schon sehr früh an der Arbeit mit Bienen so viel Freude, dass es ihr Hobby zum Hauptberuf machte. Nach dem Abitur im Jahre 1979 am Gymnasium in Ahrweiler absolvierte Hermann Krischer in der Landwirtschaft des Klostersgutes Maria Laach einen Teil seiner Landwirtschaftslehre. Hierbei musste er in der Laacher Mühle dem damals wie heute für die Klosterimkerei zuständigen Bruder Werner zur Hand gehen.

Das Leben der Bienen hat ihn dabei so beeindruckt, dass diese sprichwörtlich fleißigen

Tiere seinen weiteren beruflichen Werdegang bestimmten. An der Universität Bonn studierte er bis 1984 die Fächer Landwirtschaft und Völkerkunde und legte sich zu dieser Zeit schon mehr als 100 Bienenstöcke zu, sodass er durch den Verkauf von Honig sein Studium bereits teilweise finanzieren konnte.

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Studiums zum Diplomagraringenieur arbeitete Hermann Krischer eine Zeitlang als Bienenwissenschaftler an der Universität Bonn. Aber sein Ziel war stets die Selbständigkeit. Freiheit und Verantwortung waren auch für seine Frau immer wichtig im Leben. Sie war von Anfang an von den fleißigen Bienen so begeistert, dass sie eine Ausbildung zur Imkergesellin absolvierte und ihren Mann bei seiner Arbeit unterstützte. So gelang es bald, sortenreine Honige zu erzeugen. Gezielt wurden spezielle Honigsorten gewonnen, indem die Bienenstöcke bis hin zur Ostsee gebracht wurden, wo die Bedingungen für den Rapshonig besonders günstig waren. In den Schwarzwald fuhr er seine Bienen zur Tannentracht und im Pfälzer Wald war er unterwegs, um den herbbitteren Edelkastanienhonig zu ernten. Die Bienenvölker der Familie Krischer haben heute ihren Standort vor allem in der näheren Um-



*Hermann Krischer
bei der Arbeit an
seinen Bienenstöcken
im Brohltal, 2007*

gebung zwischen Bad Tönisstein und Niederdürenbach sowie dem Laacher See und Gönnersdorf.

Bienenhof

An einem Südhang westlich von Oberzissen, nahe der Gemarkungsgrenze zu Niederdürenbach, wo in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch ein Weinberg bewirtschaftet worden war, hat die Familie Krischer 1988 den Bienenhof gebaut. Nachdem das geeignete Grundstück gefunden worden war, entstand hier das der steilen Hanglage angepasste und architektonisch gelungene Betriebsgebäude mit zugehöriger Wohnung – der heute weithin bekannte Bienenhof Krischer.

In den ersten Jahren, als der Arbeitsumfang es noch zuließ, wurde jährlich ein Tag der offenen Tür veranstaltet. Der Bienenhof konnte so schon Gäste aus über 50 Ländern dieser Erde begrüßen. Besonders Fachleute interessieren sich für die spezielle Art der Bienenzucht und für die Weiterverarbeitung des Honigs zu anderen Produkten. Zwei Beispiele dazu: Eine Technologie zum Herstellen von cremigem Honig, den Hermann Krischer entwickelt hat, wird noch heute in Israel angewandt und ein brasilianischer Metproduzent konnte Vieles vom Know-how der Familie Krischer verwenden.

Um sich an Wochenenden der Familie mit fünf Kindern besser widmen zu können, wurde schweren Herzens bis heute auf solche Veranstaltungen verzichtet.

Andere Bienenprodukte

Neben der Honigerzeugung verarbeitete Familie Krischer auch andere Bienenprodukte. So wurde Bienenwachs zu Kerzen und Möbelpflegemitteln verarbeitet. Die Pollen, die die Bienen eigentlich als Eiweißnahrung für ihre Larven benötigen, wurden gesammelt und als begehrtetes Nahrungsergänzungsmittel angeboten.

Außerdem züchtete Hermann Krischer von besonders gesunden, braven und fleißigen Bienen Königinnen, die auch über die Grenzen von Deutschland hinaus Abnehmer fanden.

Metherstellung

Die Verarbeitung des Honigs in Verbindung mit alkoholischen Getränken führte schließlich zur Expansion des Betriebes. Mit aus dem Mittelalter überlieferten Rezepturen für Met ließ sich für die heutigen Ansprüche kein genießbares Getränk herstellen. In Zusammenarbeit mit Weinfachleuten aus dem Ahrtal, Ehefrau Anna stammt aus Mayschoß, haben die Krischers nach vielen Versuchen die genaue Mischung gefunden. So zeichnet sich der Met aus dem Brohltal durch verminderte Süße und pures Honigaroma aus.

Vom Prinzip her ist die Herstellung von Honigwein recht einfach. Ein Drittel Honig wird auf zwei Drittel Wasser gegeben, und diese Mischung wird vergoren. Aber vom Prinzip her ist ja auch die Weinerzeugung aus Trauben einfach. Dennoch erfordert sie viel Können und Erfahrung. Das gilt auch für die Metherstellung.

Bereits im ersten Jahr der gewerblichen Metherstellung wurden 1992 über 200000 Flaschen abgefüllt. Das war der Beginn einer großen Erfolgsgeschichte.

Da die Ausweitung des Betriebes in der steilen Hanglage des Bienenhofes in Oberzissen nicht möglich war, wurde 1995 im Niederrissener Industriegebiet auf dem Scheid ein Kellereibetrieb eingerichtet. Hier sind die idealen Räumlichkeiten entstanden, in denen auf einer Ebene von 1000 m² durch eine hervorragende Technologie einwandfreie Produkte erzeugt werden, die die gesetzlichen Vorschriften erfüllen, ja sogar bei weitem übertreffen.

Große Gärtanks bis 12000 Liter Inhalt, Maschinen aus Edelstahl und präzise Mikrofiltrationsanlagen zählen zur modernen Betriebseinrichtung. Es wird eine kaltsterile Füllung angewandt, die erheblich produktschonender ist als die in der Saftindustrie übliche Heißabfüllung. So wird eine zu schnelle Alterung des Honigweins verhindert.

Aufgrund der besonderen Qualität der Erzeugnisse aus dem Brohltal erhielt das Ehepaar Krischer in den Prämierungen der Apimondia (Weltorganisation der Imker und Bienenwissenschaftler) in Lausanne, Antwerpen, Vancouver und Laibach (heute Ljubljana) bisher

insgesamt 3 Goldmedaillen, 4 Silbermedaillen und 3 Ehrendiplome. Die Krischer waren damit erfolgreicher als alle anderen Prämierungsteilnehmer in den letzten 100 Jahren.

Auf Erfolgskurs

Für die im eigenen Kellereibetrieb erzeugten Honiggetränke reicht die Honigproduktion aus dem Oberzisser Imkereibetrieb bei weitem nicht mehr aus. Um guten Honigwein zu produzieren, wird deutlich mehr qualitativ hochwertiger Honig benötigt. So werden neben Heidehonig aus der Lüneburger Heide, Weißtannenhonig aus dem Schwarzwald und feiner Lavendelhonig aus der Provence verwendet, und auch noch andere Honigsorten sind die Grundlage für die Honiggetränke. Gerade der halbtrockene Met aus Weißtannenhonig hat es dem Fernsehkoch Johann Lafer angetan, und der Chef der „Jungen Wilden



Die Metherstellung erfolgt in Stahltanks der Kelteranlagen auf dem Scheid in Niederzissen.

Köche“ Deutschlands, Holger Stromberg, findet Krischers Honige einfach köstlich.

Honigwein aus Niederzissen ist nicht nur in Deutschland und Europa auf dem Markt, sondern auch in Nordamerika und Japan. Allerdings steht meist nicht der Name „Krischer“ auf dem Etikett, sondern die Anschrift des Imkers oder Händlers, der die Ware verkauft. Wenn auf der Flasche eines Honiggetränks auch ein anderer Name auf dem Etikett steht, ist es nicht auszuschließen, dass die Ware aus dem Brohltal kommt.

Wenn sich auch der berufliche Schwerpunkt schon vor langer Zeit zum Honigwein hin verlagert hat, so ist bei der Familie Krischer deutlich zu hören, dass Bienen immer zum Bienenhof gehören werden. Allein der Natur zuliebe. So sind die Bienen aus Oberzissen in manchen Orten der Verbandsgemeinde heute schon die einzigen, die noch Bestäubungsarbeit an Wild- und Kulturpflanzen leisten. Da viele Hobbyimker schon recht betagt sind, ist schon abzusehen, dass in naher Zukunft an etlichen Orten die Bienen als Bestäuber fehlen werden, was fatale Folgen für die Natur nach sich ziehen dürfte. Schon Albert Einstein formulierte den bedenkenswerten Satz: „Wenn die Bienen verschwinden, hat der Mensch noch vier Jahre zu leben, keine Biene mehr, keine Pflanzen, keine Tiere, keine Menschen mehr.“ So hat das Ehepaar Krischer bereits vor einigen Jahren zukunftsweisend die öffentliche gemeinnützige Stiftung Mensch und Biene gegründet. Deren Aufgabe ist es, neben der Förderung von Entwicklungshilfeprojekten mit Bienen auch die Grundlagen für den Erhalt der Bienen als Bestäubungsinsekten zu sichern.

Aber nicht nur die Bienen werden immer ein Stück im Leben der Krischer bleiben. Auch die Faszination, die die wunderbaren Aromen der unterschiedlichen Honige auf die Krischers ausüben, ist weiterhin ungebrochen.

Und was Hermann Krischer als Kind von seiner Oma immer gesagt bekam: „Iss Honig, mein Kind, denn der ist gesund“ kann er heute auch zu seiner kleinen Enkelin Penelope sagen und das mit der langjährigen Erfahrung des Fachmanns für Bienen und Honig.