

# Sie lassen Völker für sich arbeiten

Angelika und Dieter Trump aus Schorndorf haben vor drei Jahren mit der Imkerei angefangen

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
BARBARA PIENEK

Schorndorf. Die Bienen haben dieses Jahr ganze Bestäubbarkeit geleistet. Der Zwetschgenbaum auf Angelika und Dieter Trumps Stückle am Konnenberg hängt übervoll. Und dabei hat das Ehepaar erst vor drei Jahren mit einem Wirtschaftsvolk angefangen; dieses Jahr waren's sechs und für 2015 sitzen 14 Völker in den Startlöchern. Das reicht fürs Selbstversorgen: Die Imker rechnen pro Beute mit bis zu 20 Kilo Honig.

Honig, das ist nicht nur ein leckeres und gesundes Lebensmittel. Honig in Gläsern, die selbstbemalte Aquarell-Etiketten schmücken, sind auch ein prima Geschenk. Und weil Angelika und Dieter Trump nicht nur nach einem gemeinsamen Hobby gesucht haben, sondern es in der Familie schon Imker gibt, war für sie klar: „Wenn man's macht, dann macht man's richtig.“ Und so haben sich die heute 59-Jährige und ihr 58-jähriger Mann vor drei Jahren bei der Volkshochschule zu einem Imker-Kurs angemeldet, beim Bezirksimkerverein Remstal einen Paten gefunden, mit einem Wirtschaftsvolk angefangen und seither immer wieder Kurse beim Schorndorfer Imkerverein belegt. Gibt's interessante Vorträge, fahren die Neu-Imker sogar an die Uni Hohenheim, um bei Dr. Peter Rosenkranz und Dr. Klaus Wallner von der Landesanstalt für Bienenkunde Neues zu erfahren.

## Flüge übers Stückle, den Welzheimer Wald und die Alb

„Ein Bienenstaat ist so faszinierend“, sagt Angelika Trump und ist ganz begeistert, wie viel sie in den vergangenen Jahren auch über die Vielfalt der Natur gelernt hat. Und was sie auch schon feststellen konnte: „Jedes Jahr ist anders.“ Fahren sie und ihr Mann morgens in aller Früh' mit den Beuten im Anhänger los, um einen neuen Standort für die Bienen zu finden, sind schon die Sonnenaufgänge, die es dann zu entdecken gibt, ein Erlebnis. Für den cremigen Sonnenblütenhonig, dessen Farbe an Apfelmus erinnert, können die Bienen am



Begeistert vom neuen Hobby: Angelika Trump hat mit der Imkerei auch ganz viel über die Vielfalt der Natur gelernt.

Bilder: Schneider

Konnenberg auf Sammeltour gehen. Für den hellen Rapshonig aber fahren die Trumps die Beuten auf die Schwäbische Alb. Und für den Waldhonig geht's in den Welzheimer Wald. Manche Imker, weiß Angelika Trump, fahren sogar in die Pfalz und stellen die Beuten unter Kastanienbäume. Andere karren sie bis nach Südfrankreich zu den Lavendelfeldern. So groß ist der Ehrgeiz der Schorndorfer Neu-Imker freilich nicht: „Da arbeiten sich die Bienen zu Tode“, sagt Angelika Trump.

Mit einem Bienenvolk, das sie Vereinsvorsitzender Siegließe Söltner abgekauft haben, ging's für sie los. Weil die Königin damals blau gekennzeichnet war, „hieß sie bei uns die blaue Sieglinde“, sagt Angelika Trump. Im Moment lassen sie und ihr Mann

sechs Wirtschaftsvölker für sich arbeiten. Und für 2015 haben sie bereits 14 Völker vorbereitet. Kommen die durch den Winter, können die Trumps künftig nicht nur sich, ihre Verwandten und Bekannten versorgen, sondern ihren Honig auch verkaufen. Denn ist's auch ein Hobby, die Arbeit, die sie sich machen, soll sich schließlich lohnen: Jeden Samstag geht das Ehepaar zu den Bienen. Dann werden die Beuten geöffnet, um nach der Größe des Volkes, der Königin und den Waben zu schauen. Eine Geruchsprobe gehört dazu. Und Antworten auf diese Fragen: Hat das Volk genügend Futter? Wie ist die Tracht? Welche Höschchen haben die Bienen an? Immer wieder muss etwas an den Beuten repariert werden. Handwerkliches Geschick kann für Imker also nur von Nutzen sein. Doch was für die Trumps am meisten zählt: „Wir machen alles gemeinsam.“ Für sie gehört das zur Erfolgsstrategie. Schließlich lauern auch Gefahren: Angelika Trump ist gegen Bienenstiche allergisch, darf also eigentlich nur in voller Schutzmontur an

die Beuten. Und die Varrora-Milbe, die den Völkern übel zusetzt, muss noch vor dem Winter mit zerstäubter Ameisensäure bekämpft werden. Bei allem Honig-Genuss: Die Arbeit geht den Selbstversorgern so schnell also nicht aus.



Je nach Geschmack: Wald- oder Sonnenblütenhonig.

## Honig in der Küche

■ **Süßer Flammkuchen mit Feigen, Heidelbeeren, Aprikosen und Honig** – das ist ein Rezept, das Angelika Trump sehr empfehlen kann: Für den Quark-Öl-Teig braucht man 300 Gramm Dinkelmehl 1050, ein Päckchen Weinsteinbackpulver, einen halben Teelöffel Meersalz, 150 Gramm Magerquark, sechs Esslöffel Milch sowie sechs Esslöffel Raps- oder Olivenöl. Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auswellt. Für den Belag braucht es einen Becher Crème fraîche

oder Schmand, ein Ei, 50 Milliliter Sahne, eine Prise Salz, die verrührt und auf die vorbereiteten Böden verstrichen werden. Oben drauf kommt 125 Gramm Heidelbeeren, sechs frische Feigen in dünne Scheiben geschnitten, sechs frische Aprikosen geachtelt oder dünne Apfelscheiben. Den belegten Flammkuchen im Backofen bei 200 Grad etwa zehn bis 15 Minuten backen, bis der Rand braun ist. Zum Schluss über den fertigen Flammkuchen mit dem Kaffeelöffel reichlich flüssigen Imkerhonig geben und servieren.



Einmal die Woche müssen Angelika und Dieter Trump nach den Bienen in den Beuten schauen.