

Alois Rumpf

Ein Rapsfeld für die Bienen – ein Pilotprojekt setzt sich durch

Forcierung regionaler Lebensmittel und Wertschöpfung

Stets um „frischen Wind“ und Innovationen bemüht ist der Obmann des BZV St. Stefan/Stainz DI Peter Freydl; sein im Vorjahr abgeschlossenes „Pilotprojekt“ könnte (und wird wahrscheinlich) große Wellen schlagen.

Bei einem der Ausflüge des BZV St. Stefan fuhr man gezielt in das wunderschöne Burgenland, wo unter anderem auch die Besichtigung der Rapsfelder sowie eines Bienenstandes von Vorzeigemker und Steirischen Imkerkönigs Willi Klug erfolgte.

Im Gespräch mit den einheimischen Imkern stellte sich – wie erwartet – heraus, dass sich die frühe Rapsblüte perfekt als Bienennahrung eignet.

„Bei idealem Wetter und gesunden bzw. starken Bienenvölkern ist eine Tageszunahme von mehreren Kilogramm Honig pro Volk keine Seltenheit. Zudem kommt es durch das große Angebot von Nektar und Honig zu einer enormen Entwicklung der Völker. Bei idealen Bedingungen „explodieren“ die Völker und können in wenigen Wochen zu enorm großen und auch starken Völkern heranwachsen. Am Ende der Rapsblüte gibt es dann wieder unter der Voraussetzung, dass das Wetter mitspielt, auch noch jede Menge Akazienblüten. Idealerweise endet die Akazienblüte meist Ende Mai bzw. Anfangs Juni. Somit wandern die meisten Wanderimker kurz vor der Kastanienblüte aus dem Burgenland wieder zurück in die Weststeiermark. Diese Völker haben eine erstaunliche Stärke und können somit auch jede Menge Kastanien bzw. auch

andere Honigsorten eintragen“, so der Obmann.

Der einzige Nachteil bei diesen kommerziell angebaute Rapsfeldern im Burgenland ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und darauffolgendem überdurchschnittlichem Bienen-

stellung des Vorhabens. Nach Rücksprache mit Landwirtschaftsmeister und Berater für Saatgut Simon Joseph, konnte sofort eine geeignete Rapsorte ausgewählt werden. Geachtet darauf wurde, dass es keine Hybridsorte ist, da es Freydl lediglich um Nahrung für die

keimen. Auch im Frühling entwickelte sich der Raps prächtig und ab 13. April 2020 stand der Raps für drei Wochen in voller Blüte. Im Gegensatz zu kommerziellen Rapsfeldern, war es Freydl als Imker natürlich besonders wichtig, auf sämtliche Spritzmittel zu verzichten. „Es geht hauptsächlich um die Bienen – da wäre jeder Chemie-Einsatz kontraproduktiv“!

Mitte Juli waren die Rapskörner für die Ernte ausreichend trocken. Ja und dann die erste Überraschung: „Wir ernteten das 1,5-fache von dem Erwarteten. Wir konnten mit unserer alten Liniensorte, die kein einziges Mal gespritzt wurde, locker mit den Hybridsorten im Burgenland mithalten, was uns besonders stolz machte. Nun hatten wir eine große Menge Rapskörner und wussten in ersten Moment nicht genau, was wir damit anfangen sollen“.

Landwirt August Bretterklieber, der bei der Ernte dabei war, nahm gleich eine große Menge Rapskörner für seine Äcker ab. Freydl: „Zuerst dachte ich, dass die kommerziellen Rapsbauern evtl. Interesse hätten, günstig an ein Saatgut zu kommen. Jedoch musste ich feststellen, dass diese an Verträge gebunden sind, gewisse Sorten bei gewissen Firmen als Saatgut zu kaufen, um die Abnahme ihrer Ernten gewährleisten zu bekommen. Der Vorteil einer nicht Hybridsorte ist nämlich der, dass man diese wieder als Saatgut verwenden kann“. Deshalb kam die Idee, diese Rapskerne zu veredeln. Nach reichlichen Überlegungen wurde der Entschluss gefasst, hochwertiges Rapsöl selbst



Imker Peter Freydl mit Gattin inmitten seines blühenden Rapsfeldes (Foto Rumpf)

verlust. Trotz der guten Zusammenarbeit der Imker und der Rapsbauern lassen sich negative Auswirkungen dennoch nicht immer vermeiden.

Aus diesem Grund startete Peter Freydl mit seinem Onkel Bäckermeister Karl Freydl in Lemsitz einen Versuch. Die Überlegung war es, ein Rapsfeld in der Weststeiermark anzulegen und damit den Bienen bei seinem Heimbienenstand etwas Gutes zu tun. Da Karl Freydl auch Landwirt ist und selbst jährlich Dinkel für seine Bäckerei anbaut, verfügt er über alle notwendigen landwirtschaftlichen Geräte für die Bewerk-

Bienen ging, und nicht um den Rapsenertrag. Bernhard Strohmeier setzte am 5. September 2019 mit seiner luftdruckgesteuerten Setzmaschine das Rapsfeld bei idealem Wetter professionell an.

Besitzer Freydl hatte zuvor auf seinen beiden Äckern Kürbis angebaut und bereitete diese für das 0,6 Hektar große Rapsfeld 50 Meter vor dem Bienenstand perfekt vor. Die Kosten übernahm der von diesem Projekt begeisterte Simon Joseph.

Peter Freydl: „Der Herbst 2019 war besonders schön, somit konnte der Rapskörner perfekt

zu erzeugen und mit Wilfried Lackner von der Ölmühle Webermühl aus Söding ein regionaler Partner dafür gefunden. Nach dem Trocknen der Rapskörner von 10% auf 8% wurde die erste Kanne Öl gepresst, wobei die Hoffnungen bezüglich Ausbeute nicht besonders hoch waren. Nach den Erfahrungen der Ölmühle liegt diese unter 0,4, umso größer die Freude, als sich Wilfried Lackner während des Pressvorganges telefonisch nach der Rapsorte erkundigte, da er noch nie einen Raps mit solch hohem

Ölgehalt gehabt habe, nämlich 0,42!"

Und das Projekt hat bereits Nachahmer gefunden, denn neben Karl Freydl bauten August Bretterknieber für das Jahr 2021 wieder Rapsfelder an, was den Imkermeister besonders freut.

„Auch zu diesen Feldern werde ich meine Bienen hinstellen, da der Landwirt und der Imker davon profitieren. Auf der einen Seite werden die Blüten des Rapsfeldes besser bestäubt, was zu einer höheren

Ernte führt – wissenschaftlich erwiesen bis zu 51% Mehrertrag – auf der anderen entwickeln sich Bienen schneller, wenn sie in der unmittelbaren Nähe eine ausgezeichnete Trachtquelle vorfinden“.

Rapsöl als Pflanzenöl wie Olivenöl und Sonnenblumenöl etc. ist reich an ungesättigten Fettsäuren und weist zudem ein besonders günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf. Deswegen gilt Rapsöl als äußerst gesund. In der Küche kann es sowohl

bestens zum Braten als auch zum Backen verwendet werden, da es hochofenzugfähig ist, ohne die wertvollen Vitamine zu verlieren. Das kaltgepresste Öl hat einen sehr intensiven Geschmack und kann viele Speisen sensorisch bereichern.

Peter Freydl abschließend: „Es ist schön zu sehen, wie partnerschaftlich Landwirte und Imker zusammenarbeiten können. Ich bin der festen Überzeugung, dass der gemeinsame und konstruktive Weg der richtige ist.“ ■

Wolfgang Weingerl

Oxymel, gesund und wohlschmeckend

Das, was eher nach einer chemischen Formel klingt, ist eine Kombination zweier Grundnahrungsmittel, die regional verfügbar und mit etwas Fachwissen auch selbst herstellbar sind: Essig und Honig, angereichert mit verschiedenen weiteren Zutaten wie Kräutern oder Fruchtextrakten ist ein jahrtausendlang bewährtes Genuss- und Heilmittel und scheint momentan wieder an berechtigter Bedeutung zu gewinnen.

Der Essig enthält in nicht pasteurisiertem Zustand eine große Zahl an Mineralstoffen, Vitaminen und Fruchtsäuren, die dem menschlichen Organismus sehr zuträglich sind. Auch der Honig ist ein wertvolles, körperversäuerndes Nahrungsmittel mit einer Vielzahl von positiven Auswirkungen seiner Inhaltsstoffe.

Basis-Oxymel (Oxymel simplex) besteht aus 2 bis drei Teilen Honig, der in 1 Teil Essig aufgelöst wird und ein paar Tage ruhen gelassen wird. Den Geschmacksvorlieben entsprechend fällt die Wahl auf Wald- oder Blütenhonig bzw. Apfelessig oder andere Arten von Essig. Oxymel wirkt fieber- und entzündungshemmend, stärkend für das Immunsystem und entgiftend. Für letztere Verwendung ist ein höherer

Anteil an Essig empfehlenswert. Ein wenig Salz dazu macht das Ganze zu einer isotonischen Lösung, die nach sportlichen Aktivitäten Krämp-

fen vorbeugt. Wird anstelle des Honigs Wabenhonig verwendet, steigt der Wert durch weitere Inhaltsstoffe zusätzlich an, ein Abfiltrieren des fertigen Oxymels ist jedoch zu empfehlen.



fen vorbeugt. Wird anstelle des Honigs Wabenhonig verwendet, steigt der Wert durch weitere Inhaltsstoffe zusätzlich an, ein Abfiltrieren des fertigen Oxymels ist jedoch zu empfehlen.

Dieses Basis-Oxymel kann mit Kräutern oder Früchten weiter aufgewertet werden (Oxymel compositum). Das Besondere ist das Ansetzen

von Kräutern in diesem Basis-Oxymel, da sich die Wirkung der Kräuter darin wesentlich harmonischer und effektiver entfalten kann. Beispiele für Wirkungsbereiche verschiedener Kräuter: Kapuzinerkresse, Ingwer, Sanddorn stärken zusätzlich das Immunsystem, fiebersenkend wirken Holunderblüte, Basilikum und Kren, für die Verdauung sind Enzianwurzel, Kamille und Fenchel bestens, kreislaufstärkend wirken Weißdorn und Diptam, für feste Knochen tra-

gen Fichtenknospen bei und beruhigend wirken Kamille, Lavendel und Rosenblüten. Auch mit dem Vier-Räuber-Essig (Rosmarin, Pfefferminz, Lavendel, Engelwurz, Kampfer, Muskat, Gewürznelken, Wermut, Wacholderbeeren und Knoblauch), der in Pestzeiten Räuber vor Erkrankung geschützt haben soll, lässt sich ein gesundheitsförderndes Oxymel herstellen.

Ein Esslöffel Oxymel in einem Glas Wasser gelöst ist ein guter morgendlicher Start in den Tag, zwischendurch ein Löffel pur auch ein Genuss.

Oxymel mit Himbeeren oder Zitronenverbene ergibt eine ausgezeichnete Marinade zum Verfeinern von Salaten oder Saucen.

Einige Imker stellen Oxymel in verschiedensten Varianten her, ein Erwerb von Oxymel beim Imker des Vertrauens ist empfehlenswert und kann der Start für eine eigene Oxymel-Produktion für den Hausgebrauch sein.

Literatur:

Gabriela Nedoma: *Das große Buch vom OXYMEL, Medizin aus Honig und Essig*, Verlag Nova MD

Manfred Neuhold: *Der Tausend-sassa Essig*, Edition Kleine Zeitung

Eva Tragner: *Meine grüne Haus-apotheke, Kräuterrezepte*, Stocker Verlag