

Im Land von Milch und Honig

Gal Kinaryt nimmt einen tiefen Schluck aus dem Glas. Der aus dem Schwarzwald mitgebrachte Honig ist zum Trinken flüssig geworden. Seit Tagen liegen die Tagestemperaturen bei 40 Grad im Schatten. „Wir hatten im letzten Monat 47 Grad. Da gehen auch wir nicht mehr raus“, berichtet Gal lachend. Sein gieriger Schluck zaubert dem kompakten kleinen Mann ein breites Lächeln aufs Gesicht. „Das mag ich. Guuut!“ Ein Mann, der rund 700 Bienenvölkern organisiert und 20 Tonnen Honig im Jahr produziert, hält sich offenbar nicht damit auf, Honig teelöffelweise zu probieren.

Gal ist Geschäftsführer und Produktionsleiter des Kibbutz Kinneret am See Genesareth, der auf hebräisch Yam Kinneret heißt. Etwa 800 Menschen leben derzeit im Kibbutz. 1913 wurde er dort gegründet, wo der Jordan den See verlässt in Richtung Totes Meer. Der See liegt an dieser Stelle etwa 200 Meter unterhalb des Meeresspiegels. Das Gelände des Kibbutz zieht sich den Hang hoch bis auf über 100 Meter `Plus`. Oberhalb der Siedlungshäuser wachsen Mangos, Orangen, Zitronen und Lychees. „Warum hat unser Großvater nur nicht da oben die Farm angelegt.“ Gal zeigt bedauernd auf die Häuser oben auf der Hangkante, die nicht mehr zum Kibbutz gehören. „Dort ist es fünf Grad kühler als hier unten.“ Aber dort gab es Anfang des 20. Jahrhunderts kein Wasser. Und Wasser brauchen die Plantagen und eben auch die Bienen, besonders in diesem Klima. Von Anfang an waren Bienen und ihre Produkte eine Haupteinnahmequelle des Kibbutz. Heute aber ist die Bestäubung auf den Farmen im Umland, auf Avocados und anderen Feldfrüchten, fast wichtiger als die Einnahme aus der Honigproduktion. Der Landrover holpert die ausgewaschenen Feldwege zwischen Christudorn, Erdbeerbäumen, Eukalyptus und vertrockneten Wildblumenbüscheln den Hang hoch. Gal hält an, damit wir den traumhaften Blick genießen können: Zu unseren Füßen die Obstplantagen, am gegenüberliegenden Ufer die von Israel besetzten syrischen Golanhöhen, nach Süden hin das fruchtbare Jordantal und die Mündung des Yarmuk, der aus Jordanien dem Jordan nochmal Wasser zuführt. Nicht Wasser ist das Problem für die Bienen; das gibt es hier am Kibbutz Kinneret, anders als im Westjordanland

oder im Negev, genügend. Der See Genesareth ist das größte Süßwasserreservoir Israels. Schwierigkeiten macht eher die Blütenpause von September bis die Zitronen und Orangen im Winter blühen. Man müsste, wie bei uns im Winter, Zuckerwasser füttern. Um das zu vermeiden, setzen die israelischen Imker auf Eukalyptusbäume. Gal und seine Kollegen haben herausgefunden, dass eine australische Sorte Eukalyptus genau in der fraglichen Zeit blüht. Seit ein paar Jahren werden deshalb jährlich 1000 neue Bäumchen gesetzt.

Im September 2007 fanden Archäologen 30 Kilometer südlich des Sees bei Rekhov im Jordantal 30 intakte Bienenkörbe, die sie auf das 10. Jahrhundert vor Christus datierten. Die Körbe waren aus Stroh und ungebranntem Lehm und gehörten zu langen Reihen von Bienenkörben. Offenbar gab es schon zu König Davids Zeit eine fortgeschrittene Honigproduktion in Galiläa, dem Land von Milch und Honig wie es im Alten Testament schon heißt. An der DNA aus Honigwaben, Wachs und anderen Überresten wurde deutlich, dass die damaligen Bienen genetisch den Rassen ähneln, die heute in der Türkei aufgezogen werden. Fast noch erstaunlicher ist wohl, dass die 3000 Jahre alten Bienenkörbe denen ähneln, die auch in Israel bis etwa 1890 verwendet wurden, bis die Langstrothmagazine auch in den hiesigen Imkereien Einzug hielten.

Heute gibt es etwa 80.000 Bienenvölker in Israel. 450 Imker sind bei der Landwirtschaftsverwaltung registriert, die meisten haben weniger als 100 Völker. Lediglich 24 Imker kümmern sich um über 1000 Völker. Der Honigkonsum in Israel ist in den letzten Jahren stetig gestiegen und die heimischen Imker können den Bedarf nicht decken. So werden jährlich etwa 500 Tonnen Honig importiert. Gleichzeitig suchen Wissenschaftler nach Möglichkeiten, in dem kleinen Land die eigene Produktion zu steigern. In dem seit 1967 von Israel besetzten Westjordanland, haben Dr. Miriam Billig und ihre Kollegen „große Flächen von relativ unberührtem Land“ identifiziert, das recht einfach mit passender Vegetation bepflanzt werden könnte. In ihrem Forschungs- und Entwicklungsinstitut in Ariel, einer Siedlung in der Westbank zwischen Nablus und Ramallah, suchen sie nach Pflanzen, die wenig Wasser brauchen und für die Honigproduktion nützlich sind. Eukalyptus

und Rosmarin scheinen ihnen besonders geeignet.

„Unsere Bienen sammeln Nektar hauptsächlich von Christudorn und den Wildblüten Galiläas“, erklärt Gal Kinaryt. Allerdings produziert der Kibbutz keinen Sortenhonig. „Lychee-Honig würde ich gerne anbieten. Aber bei unseren wenigen Pflanzen lohnt die Produktion nicht.“ Die Produktion ist wo immer möglich automatisiert: Die Honigwaben werden automatisch entdeckelt, auf einem Förderband weitertransportiert und in einer großen elektrischen Radialschleuder ausgeschleudert. Die Ernte wird in Fässern von Ölfassgröße gesammelt und von da abgefüllt. Dunkelgolden fließt er in die Kilogläser. Der Kinneret-Honig ist offenbar bekannt für seine Intensität und seinen fruchtigen Geschmack. Auf der website „Galileemade“, die handwerkliche und landwirtschaftliche Produkte aus Galiläa vermarktet, wird ein Kilo des beliebten Produktes für 29 US-Dollar (etwa 26 €) angeboten. „Unser Honig ist einzigartig und schmeckt besser als irgendein anderer Honig“, verkündet Gal mit breitem Lächeln in dem Vermarktungsvideo von „Galileemade“. „Ich wünsche allen hier ein Leben so süß wie Honig. Dann wird es uns allen sehr viel besser gehen.“ Und das wäre schön in diesem konfliktzerrissenen Land, das nach Milch und Honig schmecken könnte.

Info

Veröffentlicht in Allgemeine Deutsche Imkerzeitung (ADIZ) 9. 2016 unter dem Titel: Ein Leben, süß wie Honig