

Mit Bienen im Gepäck nach Sylt

Marcel Almeritter (20) macht im Söl'ring Hof eine Ausbildung zum Koch und hat seine Bienenvölker mit auf die Insel gebracht

MORSUM / RANTUM Mit seiner Leidenschaft für Bienen hat Marcel Almeritter den ganzen Söl'ring Hof angesteckt. Der 20-Jährige aus der Nähe von Frankfurt ist vor einem Jahr für seine Ausbildung als Koch in das Rantumer Luxushotel gekommen – und hatte zwei Bienenvölker im Gepäck. Andere junge Männer in seinem Alter spielen Fußball oder Computer in ihrer Freizeit, aber Marcel Almeritter imkert. Ein Hobby, das auch Söl'ring Hof-Gastgeber und Sternekoch Johannes King sofort beim Durchsehen der Bewerbungen ins Auge gesprungen ist. „Mir war sofort klar, dass ich diesen Mann einstellen will.“

Zum Probearbeiten brachte Almeritter dann gleich zwei Gläser selbst produzier-

ten Honig mit zum Mitarbeiterfrühstück. „Er hat eine halbe Stunde lang einen Monolog über Bienen und das Imkern gehalten – damit hatte er uns sofort“, erzählt King. Dieses Engagement und das Wissen über die Natur seien wichtig für den Beruf des Kochs. Kaum war Marcel Almeritter auf der Insel, baute Küchenchef Andreas Sondej ein Bienenhaus im Garten des alten Bauernhofs in Morsum. Hier lebt Johannes King nicht nur mit seiner Lebensgefährtin, sondern züchtet im Bauerngarten auch Gemüse und Kräuter für die Küche des Söl'ring Hofs. „Wir werden immer autarker und können Produkte im Kreislauf mit der Natur anbieten“, erzählt Johannes King. „Erst haben wir diesen Hof dazubekommen, dann ein Fischerboot und jetzt auch noch die Bienen.“

Für den Honig von den eigenen Bienen hat der Sternekoch schon viele kreative Ideen im Kopf. „Wir werden ein altes Dessert wiederbeleben: Honigeis im Bienenhaus. Das Bienenhaus besteht aus Honigeis auf Mirabellenkompott und die Bienen machen wir aus Nougat“, erklärt Johannes King begeistert. Am liebsten esse er aber seinen Honig mit Quark auf Brot. „Das ist die ultimative Art, Honig zu genießen.“ Johannes King ist auf einem Hof im Schwarz-



Marcel Almeritter (M.) hat seine Bienenvölker mit nach Sylt gebracht – und Küchenchef Andreas Sondej (l.) und Sternekoch Johannes King (r.) mit seiner Begeisterung angesteckt.

PFEIFER

wald aufgewachsen, sein Vater ist bereits seit über 70 Jahren Imker. Von den Tieren hält King seitdem lieber einen gewissen Sicherheitsabstand. „Als Kind musste ich einmal für meinen Vater die Aufsätze mit den Honigwaben hochhalten“, erzählt er. „Dann spürte ich, wie von oben eine Schweißperle meinen Rücken herunterlief und von unten eine Biene kam. Als sich die beiden getroffen haben, hat die Biene gestochen – und ich durfte nicht loslassen.“ Das hindert ihn aber nicht daran, mit Feuereifer an dem Projekt Imkern dabei zu sein.

Gerade erst hat Marcel Almeritter den Honig aus den Waben geschleudert. Seine fünf Völker mit jeweils rund 50 000 Bienen haben 44 Kilo des flüssigen, süßen Goldes produziert und Ende nächste Wochen hofft der junge Imker auf eine weitere Ernte. Weil auf dem Morsumer Bauernhof die nötigen Gerätschaften fehlen, schleudert

Almeritter seinen Honig bei dem Tinnumer Imker Hans-Werner Dollichon. Der ist einer von 13 Imkern auf Sylt, die aber alle über 40 Jahre alt sind. Deshalb ist Dollichon begeistert von dem Engagement von Almeritter. „Es ist unglaublich schwierig, hier auf der Insel Imker-Nachwuchs zu finden.“

Marcel Almeritter hat schon in der siebten Klasse begonnen, sich für das Imkern zu interessieren – und das trotz Bienenallergie. „Ich war damals in einer Bienen-AG und wollte danach unbedingt mein eigenes Volk haben“, erzählt er. Seine Ausbildungsstelle auf Sylt hat Marcel Almeritter sich auch danach ausgesucht, dass er hier seine

Bienen mitnehmen konnte. Die haben sich auf der Insel nach einiger Eingewöhnungszeit gut eingelebt. Wobei die Tiere, die jetzt das Bienenhaus im Morsumer Bauerngarten bevölkern, bis auf die Königin alle Insulaner sind – schließlich werden die Tiere im Sommer nur einigen Wochen alt.

Wer den Blütenhonig aus Morsum probieren will, kann im Keitumer Genuss-Shop ein Glas erwerben. *Cornelia Pfeifer*

Anzeige
B=91,6mm
H=42mm