

Gelee Royale aus Lengfurt

Bayerisches Fernsehen berichtet am Sonntag über Immenhof

Von unserer Mitarbeiterin
STEFANIE ENGELHARDT

LENGFURT (STET) Es ist einmalig in Deutschland: Imkerin Dorothea Heiser gewinnt Gelee Royale auf dem Immenhof in Lengfurt. Der Bayerische Rundfunk drehte jetzt einen Fernsehbeitrag über diese junge Imkerin und ihre Arbeit. Am Sonntag wird der Beitrag in der Frankenschau zu sehen sein.

Die 24-jährige Dorothea Heiser, Tochter des Dipl. Ing. und Imkermeisters Heinrich Heiser auf dem Immenhof in Lengfurt, erlernte nach der Realschule zunächst den Beruf der Industriekauffrau bei der Firma Paidi in Hafenhöhr. Doch die Begeisterung für die Bienenzucht, die sie von ihrem Vater geerbt hat, ließ sie nicht los. So beschloss Dorothea Heiser, Imkerin zu werden. Sie ging nach Celle auf die bundesweit einzige Schule für Tierwirte mit dem Fachbereich Bienenhaltung. Nach dieser Ausbildung beschloss Dorothea Heiser, zunächst ein Jahr in der Toskana zu verbringen. Dort absolvierte sie 2004 ein Praktikum in einer italienischen Imkerei und arbeitete im darauf folgenden Jahr noch weitere zehn Monate dort als Gesellin.

Diese Imkerei ist spezialisiert auf die Königinnenzucht und die Gewinnung von Gelee Royale. Wieder zu Hause probierte Dorothea Heiser dies in der Imkerei ihres Vaters gleich aus. Sie schaffte sich die notwendigen Geräte an – was sich als kein einfaches Vorhaben darstellte. Vieles musste sie für ihre Zwecke zusammenbauen und improvisieren. Druckluftexperten waren zu befragen und Laboranten gaben wichtige Informationen über die Filtrierung des Stoffes.

Erstmals in Deutschland wird seitdem auf dem Immenhof in Lengfurt Gelee Royale gewonnen. Dorothea Heiser ist jetzt in ganz Deutschland in Imkerkreisen bekannt und hält Fachvorträge.

Gelee Royale ist der Bienenköniginnenfuttersaft. Ammenbienen im Alter zwischen sechs und zwölf Tagen produzieren dieses Königinnenfutter in den Futtersaftdrüsen (Hypopharynxdrüsen) und den Oberkieferdrüsen (Mandibeldrüsen). Dieser Futtersaft wird im Bienenvolk für die Fütterung der Arbeiterinnen- und Drohnenlarven bis zum dritten Tag der Larvenzeit verwendet. Die Zusammensetzung liegt bei mehr als 95 Prozent Futtersaftdrüsensekret und weniger als fünf Prozent Mandibeldrüsensekret. Die Königinnenlarven und die Königinnen hingegen werden ab dem Larvenstadium sowie während des gesamten Lebens der Königin mit Gelee Royale aus 50 Prozent Futtersaftdrüsensekret und 50 Prozent Mandibeldrüsensekret versorgt.

Gelee Royale besteht zu etwa 50 Prozent aus Proteinen, darunter auch für den Menschen sehr wichtige essentielle Aminosäuren. Weitere Anteile sind Kohlehydrate, Fettsäuren, Vitamine (vor allem der Gruppe B mit dem größten Vorkommen in natürlichen Stoffen an Vitamin B5), Mineralstoffe, Acetylcholin, Folsäure und vieles mehr.

Rechtlich gilt Gelee Royale als Lebensmittel und es darf nicht mit gesundheitsfördernden Eigenschaften geworben werden. Deshalb sei hier darauf hingewiesen, dass man in der alten Klostermedizin Gelee Royale zur Stärkung des Immunsystems und zur Milderung von Wechseljahrsbeschwerden schätzte, außerdem zur Behandlung von Atemwegserkrankungen und gegen Grippe einsetzte.

Dr. Werner von der Ohe vom Institut für Bienenkunde in Celle verweist auf die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Königinnenfuttersaftes, die aber noch nicht ausreichend wissenschaftlich nachgewiesen seien, um ihn als Arzneimittel gelten zu lassen. In der Literatur empfohlen werden Kuren über die Dauer von drei bis sechs Wochen mit einer täglichen Einnahmemenge beim Erwachsenen von 500 Milligramm pro Tag.

Josef Lindner vom Bayerischen Rundfunk war begeistert von der jungen Imkerin. „Mit 24 Jahren ein in Deutschland einmaliges Wagnis einzugehen und eine bis dahin unbekannte Gewinnungsmöglichkeit von so geringen Mengen an einem Futtersaft für Insekten zu entwickeln ist schon klasse!“ An drei Tagen

drehte das Team des BR. Im Beitrag sieht man, was im Bienenvolk passieren muss, damit die Bienen in größeren Mengen diesen Königinnenfuttersaft erzeugen, woher man weiß, dass es sich um Gelee Royale und nicht um gewöhnlichen Futtersaft handelt. Um die Qualität zu erhalten, wird das Gelee Royale von Dorothea Heiser sofort nach der Ernte kühl, luftdicht und lichtgeschützt in Violettglas gelagert.

Die Sendung wird am Sonntag, 22. Juli, im Bayerischen Fernsehen in der Frankenschau ausgestrahlt, die um 18.05 Uhr beginnt, und wird am Montag, 23. Juli, um 13.30 Uhr im Bayerischen Fernsehen wiederholt. Nähere Informationen zu Gelee Royale auf der Homepage der Imkerei: www.heiserimkerei.de.



Begeistert war Josef Lindner, Kameramann und Tonmeister des Bayerischen Rundfunks (rechts) bei den Dreharbeiten auf dem Immenhof in Lengfurt. Der BR filmte, wie man Gelee Royale gewinnt. Von Dipl. Ing. Dorothea Heiser und Imkermeister Heinrich Heiser erfuhren die Fernsehleute viel über Bienenzucht und Imkerei. FOTO STEFANIE ENGELHARDT