

UNSERE HELDEN, 22. FOLGE: **ANDREA PATERNOSTER**

DER HONIGNOMADE

TEXT: BRIGITTE JURCZYK, FOTOS: MICHAEL SCHINHARL

Schon mal Honig von wilden Artischocken probiert? Von Alpenrosen? Vom Erdbeerbaum? Der Imker Andrea Paternoster aus dem Trentino lässt seine Bienen in ganz Italien nach dem Nektar besonderer Blüten ausschwärmen und gewinnt daraus höchst intensive reinsortige Honige

Sechs Monate im Jahr ist Andrea Paternoster unterwegs. Handelsvertreter? Nicht doch: Imker! Er gibt den Reiseleiter für seine emsigen Arbeitskräfte – Paternosters Bienen sammeln auf Sizilien Nektar von Orangenblüten, in der Emilia-Romagna den von Kastanien, saugen in der Maremma oder den Marken an den Blüten von Heidekräutern. Durch ganz Italien zieht der 52-Jährige, von den Trentiner Alpen bis nach Kalabrien, um eine stets köstliche und immer wieder andere Ernte einzuholen, in Apulien und am Gardasee, in der Lombardei oder auf der Insel Pantelleria.

Schon als Schüler hat sich Paternoster in die Bienen seines Vaters verliebt: „Ihr Flug hatte etwas Feminines und Sinnliches“

„Wir führen ein Nomadenleben“, sagt der Chef der Imkerei „Mieli Thun“, die ihren Sitz in der Nähe des Ortes Vigo di Ton im Trentino hat, fünf Autominuten von der Burg Thun entfernt, einst Stammsitz des österreichischen Adelsgeschlechts Thun und Hohenstein. Um reinsortige und regional gewonnene Honige in einzigartiger Qualität und Vielfalt produzieren zu können, stellen Paternoster und seine Mitarbeiter bis zu 40 Bienenstöcke mit rund 50 000 fleißigen Nektarsammlerinnen jeweils da auf, wo gerade die gewünschte, oft rare Blumen- oder Baumart blüht. Dort bleiben die Bienen zwischen drei Wochen und drei Monaten, um auf Nahrungssuche zu gehen und vollbepackt mit Nektar in die Stöcke zurückzukehren. Sind die Waben gefüllt, werden sie nachts – dann schlafen die Bienen und leiden nicht unter der Autofahrt – im Transporter zur Imkerei befördert.

Seine Leidenschaft für Bienen sei „genetisch bedingt“, sagt Paternoster. Seit 100 Jahren werde die Imkerei von Vater zu Sohn weitergegeben. „Bei mir sprang der Funke im Frühjahr 1986 über, als ich nach der Schule sah, wie die Bienen meines Vaters mit Nektar und Pollen heimkamen. Sie waren fast betrunken von der schweren Last, die sie trugen. Es sah so schön aus, ihr Flug hatte etwas Feminines und Sinnliches. Da habe ich mich verliebt.“ In den 90er-Jahren begann „Mieli Thun“, sich auf sogenannte monoflorale, also aus je einer einzigen Art von Blüten gewonnene

Die vollen Waben werden bei Nacht nach Hause geholt – dann schlafen die Bienen und leiden nicht unter der Fahrt

Honige zu spezialisieren. Heute schleudert das zehnköpfige Team 20 verschiedene Sorten, von Rosmarin, Alpenrosen, Sonnenblumen über Eukalyptus, Erika, Erdbeerbaum und Thymian bis zu Süßklee, Fichten, Linden und Löwenzahn. „Von den insgesamt 18 000 verschiedenen Blüten Europas wachsen allein 9000 in Italien“, schwärmt Paternoster, „wir liegen zwischen zwei ruhigen Meeren, und die Alpen schützen uns vor kalten Strömungen aus dem Norden. Das sind tolle Bedingungen für den Honig.“

Der seltenste seiner Honige, die Paternoster in 18 Länder verkauft, ist wohl der vom Nektar wilder Artischocken, die auf der Insel Sant’ Erasmo in der Lagune von Venedig wachsen. „Quintessenza“ steht auf den Gläsern solcher Lagenhonige mit Terroir. Der Geschmack reicht von süß über feinherb bis zu bitter; wenn Paternoster seine Imkerei-Besucher probieren lässt, geht es ähnlich zu wie bei einer Weinverkostung. Viel zu schade sind seine Produkte, um sie bloß aufs Butterbrot zu streichen. Den Wildemöhren-Honig empfiehlt er „zum Anbraten und Überzuckern von Lauch und Zwiebeln“, den Distelhonig als Zutat für Thunfischsauce und Mayonnaise, den Alpenrosenhonig zu gereiftem Bergkäse oder Robiola. Andrea Paternoster, seine Familie und Mitarbeiter haben viel ausprobiert und erstaunliche Kombinationen gefunden: „Der Erikahonig gibt frischer Wurst oder Spanferkel eine ganz besondere Note, der aus dem Nektar der Erdbeerbaumb Blüten passt wunderbar zu Schwarzwurzeln oder Artischocken, und Korianderhonig verfeinert Gerichte mit Eiern und Ausbackteig.“ Auch Desserts und Marinaden peppt der Honig auf.

Bei der Verkostung von Honig mit Terroir geht es konzentriert zu wie bei einer Weinprobe



Es braucht viel Erfahrung, um eine so besondere Qualität zu erzeugen. Paternoster empfindet die Ernte als „Reise durch Zeit und Raum“. Sie beginnt jedes Jahr im Süden, wo es am wärmsten ist, und endet auf den hohen Bergen im Norden. Die Bienenstöcke müssen eingerichtet, gereinigt und dann möglichst im Kreis aufgestellt werden, aber damit ist es nicht getan: „Wir bleiben in der Regel noch ein paar Tage vor Ort, denn wir müssen schauen, dass eine präzise Balance im Verhältnis zwischen der Königin, den Arbeitsbienen und den Drohnen herrscht. Wenn zum Beispiel eine

Königin stirbt oder es nicht mehr genug Nahrung gibt, müssen wir wichtige Entscheidungen treffen.“

Die Reise der Bienen beginnt im Frühjahr auf Sizilien und endet im Herbst in den Alpen

Aber wie schafft es der Imker, dass seine Schwärme nur den Nektar einer bestimmten Pflanze sammeln und so reinsortiger Honig entsteht? „Bienen konzentrieren sich immer auf eine Art von Blüten zur Zeit“, erklärt Paternoster, „erst wenn sie die alle abgeerntet haben, wechseln sie zu anderen. Zur Sicherheit lassen wir den jeweiligen Honig von einem zertifizierten Analyse-Institut checken.“ Mit den Besitzern der Landstücke, auf denen er seine Bienenstöcke aufstellen darf, verbindet den reisenden Imker keine herkömmliche Geschäftsbeziehung, sondern langjährige Freundschaft. Aber natürlich werden auch sie bezahlt – mit Honig. **II**

Infos und Onlineshop: www.mielithun.it; Bezug in Deutschland bei „Dallmayr“ in München und über www.mair-mair.com