

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Die Linzer Institution, die nun in Wien angekommen ist, erlebt gerade ihren Dunkin'-Donuts-Moment – beim Leberkas-Pepi muss man sich anstellen.

Es gab eine Zeit, in der alles, was aus Amerika kam, mit unglaublicher Spannung auf geladen war. Dank Globalisierung ist das längst nicht mehr so dramatisch – und doch standen bei der Eröffnung (und auch später noch) des ersten Dunkin'-Donuts-Ladens in Wien die Massen in Schlangen vor dem Eingang.

War also höchste Zeit, dass es auch einen Pepi in Wien gibt. Seit Donnerstag gibt es ihn auch. Der kleine Laden in der Operngasse ist zwar bühnenmäßig verkäuflicher als das Original in Linz, aber das Angebot ist ebenso großzügig.

Leberkas-Pepi, Operngasse 12, 1010 Wien, Mo-Sa, 9.00-2.00, © 0664 265 88 65

chp.wsa.com/wien

„DIE PRESSE“ GESCHICHTE – 150 Jahre Ringstraße

Ein Magazin, gespeist aus dem „Presse“-Archiv, über Auf- und Umbrüche im Wien der Gründerzeit.

DiePresse.com/geschichte

2. AUFLAGE JETZT IN IHRER TRAFIK



Honiggewinnung: Pressen statt Schleudern

Der Salzburger Daniel Pfeifenberger hat eine fast vergessene Art der Honiggewinnung wiederentdeckt. Auch sonst geht er mit Bienenlieb in der Imkerei Wege abseits der Masse.

VON CLAUDIA LAGLER

Ruhe ist oberstes Gebot: Wenn sich Daniel Pfeifenberger einem seiner Bienenstöcke nähert, bewegt er sich langsam und vorsichtig. In T-Shirt und Hose, mit der bloßen Hand öffnet er den Deckel des Stocks und hebt einen der eingehängten Holzrahmen mit Waben heraus.

Eigentlich verdient Pfeifenberger seinen Lebensunterhalt mit einer EDV-Firma. Doch der Salzburger stammt aus einer Lungauer Familie, die seit Generationen Bienen hat.

Der Imker will seine Bienen möglichst in Ruhe lassen – und erntet nur ein- bis zweimal.

neuvölker, die er betreut. Seine Stöcke stehen unter anderem am Mühsberg, am Kapuzinerberg oder beim Kommunalfriedhof.

Bei der Bewirtschaftung ihrer Stöcke gehen die beiden Salzburger in mehrfacher Hinsicht andere Wege.



Imren beschränkt. Außerdem belässt er einen Teil der gefüllten Waben im Stock, damit die Bienen sich im Winter nicht nur von Zuckerswasser ernähren.

Die Tiere unbeschadet durch den Winter zu bringen. „Als Imker hat man eine große Verantwortung für die Bienen“.

AUF EINEN BLICK BIENENLIEB

Unter der Marke Bienenlieb verkaufen Daniel und Johanna Pfeifenberger in der Salzburger Alpenstraße Honig, der durch Pressung gewonnen wird.

Bienenlieb bietet weitere Kurse für Neueinsteiger sowie Spezialkurse für erfahrene Imker.

So schonend wie möglich. Im Sommer, wenn die Stöcke mit bis zu 50.000 Tieren zu ihrer vollen Größe angewachsen sind, macht sich Pfeifenberger an die Ernte.



Daniel Pfeifenberger bei seiner Arbeit in der Imkerei.



ist: Der Salzburger presst den Honig aus den Waben. „Wir wollen den Honig so schonend wie möglich ins Glas bringen“.

Beim Pressen füllt Pfeifenberger die aus dem Rahmen geschüttelten vollen Waben in ein großes Metallgefäß mit kleinen seitlichen Schlitzen.

Pfeifenberger bietet auch anderen Imkern an, die Honigpresse zu mieten. Das Interesse an dieser schonenden Form der Honiggewinnung steigt.

In Zukunft hält er Bienen in Kugeln, das kommt der Urform wilder Bienenvölker näher.

enden Bienenvölker näher – ähnlich wie mit den früher üblichen geflochtenen Bienenkörben.

Großes Interesse gibt es für die Neuensteiger-Kurse von Pfeifenberger bei denen jeder Teilnehmer ein eigenes Volk betreiben muss.

nicht. Die Neo-Imker müssen zu Beginn des Kurses einen Holzkasten als künstiges Zuhause für „ihr“ Bienenvolk bauen.

Auch bei der Milbe geht Pfeifenberger neue Wege. Er setzt bei der Varroa-Behandlung nicht auf Ameisensäure, sondern auf Wärme.

Das ABC der Honigbiene

Honig wird von Menschen schon seit Jahrtausenden genutzt – zu Recht.

Alle werden bei den Bienen nur die Königinnen, nämlich bis zu vier Jahre. Eine Arbeiterin kommt auf rund 45 Tage.

Bienensterben: Seit den späten 1990er beobachten Imker weltweit einen Rückgang der Bienenpopulation.

Cararra oder Kärntner Biene ist eine Unterart der Westlichen Honigbiene. Sie gilt als sanftmütig und ist jene Bienenart, die in Österreich am weitesten verbreitet ist.

Drohnen sind die männlichen Bienen, die die Königinnen begatten. Sie haben keinen Stachel und können keinen Nektar aus Blüten aufnehmen.

Einzündungsbremmend und antibakteriell soll Honig wirken. Er wird deshalb für die Wundheilung, etwa bei leichten Verbrennungen eingesetzt.

Fugakilometer legen Bienen einige zurück. Für einen Kilogramm Honig fliegen Bienen gut 80.000 Kilometer – und bestäuben dabei 40.000 Pflanzen.

Gelée Royale ist ein von Arbeiterinnen erzeugter Futtersaft. Die Larven der Arbeiterinnen werden in den ersten drei Tagen damit gefüttert.

Honig war für viele Völker heilig, etwa im alten Ägypten, Babylonien, Indien, China und bei den Mayas.

Imker gibt es mit Stand 2014 laut Österreichischem Imkerband 23.774 in Österreich, die wiederum 288.343 Bienenvölker hatten.

Jeder Österreicher konsumiert im Schnitt 1,2 kg Honig pro Jahr.

Kristallisation: Honig wird nach einer bestimmten Zeit fest, er kristallisiert. Er wird wieder flüssig, wenn man ihn vorsichtig über einem Wasserbad erhitzt.

Labkuchen zählt zu den klassischen Bäckereien mit Honig. Bereits 350 v. Chr.



wurden kleine gewürzte Honigkuchen hergestellt.

Met, der Honigwein, wurde schon von den Römern und Germanen als Kraftspender geschätzt.

Napoleon war von Bienen fasziniert und machte sie zu seinem Wappentier. Er zeichnete damit Städte „erster Ordnung“ (z. B. Mainz) aus.

Ohne Zucker: Honig besteht vor allem aus den Zuckern Fructose und Glukose. Ein zusätzlicher Zuckerszusatz ist weder notwendig noch erlaubt.

Propolis, der Bienenzit, wird von Bienen aus Blattknochen oder Baumrinde gewonnen und mit ihrem Speichel und Wachs bearbeitet.

stock abgedichtet und, da er antibiologisch wirkt, der Stock keimfrei gehalten.

Quelle: Honig ist die Energie- und Futterquelle für Bienen, mit der sie längere Zeit ohne Nahrung von außen überleben können.

Rohkost: Honig ist ein tolles Naturprodukt. Wegen der Gefahr der Singulärbotulismus soll Babys im ersten Jahr kein Honig gegeben werden.

Saat: Die Honigbiene zählt zu den staatenbildenden Arten. In einem Staat leben an die 50.000 Bienen.

Tau, genau genommen Honigtau, ist ein Ausscheidungsprodukt von Insekten, etwa Blattläusen.

sammeln auch Honigtau und produzieren daraus dunklen Honig.

Unfall: Bei einem Bienenzuch den Stachel mit der Pinzette entfernen, den Stachel aussaugen und schmerzlindernde Mittel (spezielle Salben, Zwiebel, Zitronen, Spitzwegerich) auftragen.

Varroamilbe: Sie ist der größte Bienenschädling. In Österreich ist die Steiche Varroose anzugspezifisch.

Wildbiene: Weltweit gibt es rund 30.000 verschiedenen Wildbienenarten, in Österreich sind es 670.

Xenogamie nennt man die Fremdlings- oder Kreuzbestäubung von Blüten, zu der die Biene maßgeblich beiträgt.

Y-Chromosom: Männliche Bienen sind haploid, sie haben also nur ein Chromosomensatz.

Zuckerlöse Honig um 1850, dank der industriellen Zuckerherstellung, als gängiges Süßungsmittel ab.

Kochgeschichte

von ANNA BURGHARDT

Honig von Apfelschalen

„Apfelschalen und alle Abfälle von den Äpfeln, also Kernhäute samt den Kernen, Putzen u. s. w., werden in einem irdenen Kochgeschirr mit Wasser tüchtig verkocht.“

Birnenhonig

„Man nimmt den hellsten Birnenstiel gleich von der Mostpresse fort, aber noch die Birnen gepreßt werden, und kocht ihn auf starkem Feuer so lange, bis er dicklich vom Löffel läuft.“

Gewinnung: Falschen Honig kennt man unter anderem auch von Löwenzahn oder Lavendel.

Einkaufstipps

Honig

Honig kauft man am besten direkt beim Imker – oder aber in Spezialitätengeschäften.

Wald & Wiese, Weltaale 19, 1010 Wien, Mo bis Fr 9.30-18.30 Uhr.

Gangls Bio-Honigschmiede, Pfirsichgasse 64, 1220 Wien.

Wiener Honig, Pflöggasse 10-12, 1080 Wien.

Buchtipps

Pilzküche

Wald- und Wiesenpilze sammeln, kochen und genießen. Dieter Gewalt, Tre Torri, 160 Seiten, 20,50 Euro



Dieser Gewalt, Pilzberater des Gesundheitsamtes in Frankfurt am Main, porträtiert in seinem neuen Buch 45 verschiedene Pilzarten und ergänzt diese mit Tipps zum Sammeln und Zubereiten sowie 90 passenden Rezepten.