



Pressemitteilung

Berlin, 19. Juli 2023

Insgesummt lecker!

Wenn es summt auf dem Betriebshof der BVG in Lichtenberg, dann sind das meistens die modernen und leisen Straßenbahnen. Seit einiger Zeit haben die großen Gelben aber beim Summen Unterstützung von ganz kleinen Gestreiften. Die Bienen von Stadtimker Norman Linke fühlen sich auf dem Areal an der Siegfriedstraße äußerst wohl und sind fleißig in den Grünanlagen des Betriebshofs und seiner Umgebung unterwegs. Und nicht nur dort. Auch zwei weitere BVG-Liegenschaften in Karlshorst und Neukölln hat Imker Linke „bevölkert“. In Neukölln unterstützt ihn sein Imkerkollege Younes Kheir. Insgesamt zwölf Bienenvölker (mit jeweils bis zu 50.000 Bienen) sind bei den Berliner Verkehrsbetrieben für die beiden, für die Umwelt und letztlich auch für die Frühstücksbrote vieler BVG-Kolleg*innen im Einsatz. Bis zu 3000 Gläser erstklassigen BVG-Honig „ernten“ die Imker pro Jahr.

„Lecker, einfach lecker“, sagt Norman Linke auf die Frage, wie er denn nun schmecke, der BVG-Honig. Die Qualität sei sehr gut. „Viele Menschen denken immer noch, dass Honig nur außerhalb der Stadt, irgendwo im Grünen, produziert wird. Das ist längst überholt“, betont der Mann, der im Hauptberuf bei der Berliner Feuerwehr arbeitet. „Der Stadthonig ist qualitativ und geschmacklich mindestens ebenbürtig. Das hat mehrere Gründe: Hier in der Stadt finden die Bienen ganzjährig ein vielfältiges Angebot von Blühpflanzen. Und – anders als in landwirtschaftlich geprägten Gegenden – werden hier praktisch keine Pestizide eingesetzt.“

Ein wertvoller Nebeneffekt komme hinzu, betont der Fachmann. Fast überall verschwinden leider immer mehr Wildbienen. Schuld sind Umwelteinflüsse, aber auch Überdüngung und Pestizideinsatz in der konventionellen Landwirtschaft. „Unsere Honigbienen gleichen das zum Teil aus“, sagt Norman Linke. „Sie helfen zahlreichen Pflanzen bei der Bestäubung und schützen damit die Artenvielfalt.“

Bienen und BVG – das passt zusammen

Für Deutschlands größtes Nahverkehrsunternehmen ist die Bienenhaltung auf den Betriebshöfen daher eine Win-Win-Maßnahme. „Nachhaltigkeit ist für uns als Nahverkehrsunternehmen natürlich eins unserer Kernmerkmale“, sagt Harald Eck, der als Leiter der BVG-Kantinen das Projekt auf Seiten der BVG initiiert hat. „Das gilt nicht nur für unsere Verkehrsmittel, sondern auch bei der

**Berliner
Verkehrsbetriebe (BVG)**
Anstalt des
öffentlichen Rechts
Holzmarktstraße 15–17
10179 Berlin
Tel. +49 30 256-0
www.BVG.de

Pressekontakt
BVG-Pressestelle
Tel. +49 30 256-27901
www.bvg.de/presse
pressestelle@bvg.de

Pressesprecher
Stefan Volovinis
Jannes Schwentu
Markus Falkner

**Leitung Unternehmens-
kommunikation**
Maja Weihgold





Pressemitteilung

Frage, was auf die Teller und Brote kommt. Deshalb mussten wir auch gar nicht lange überlegen, ob die Bienen zur BVG passen. Das ist ein Naturschutzprojekt, bei dem es wirklich nur Gewinner gibt.“

Zur „Sommerernte“ sind Norman Linke und Younes Kheir in dieser Woche bei der BVG unterwegs. Im traditionellen (und natürlich stichsicheren) weißen Imker-Outfit ziehen sie die neugierigen Blicke von Fahrer*innen und Werkstatt-Mitarbeiter*innen auf sich. Beim Hantieren an den Stöcken in Lichtenberg umhüllt Norman Linke der schützende Rauch seines sogenannten Smokers. Die Handgriffe sind routiniert und unaufgeregt. Die Bienen sollen so wenig Stress wie möglich haben. Schließlich „klaut“ ihnen der Mann in Weiß letztlich ihre Vorräte.

Imker Linke zieht vorsichtig die Holzrahmen mit den Waben aus den Kästen und begutachtet sie fachmännisch. Der Hauptteil der Arbeit findet dann in der Küche der BVG-Kantine statt. Dort entfernt er die Wachsschicht und spannt die sogenannten „Rähmchen“ in seine mitgebrachte Honigschleuder ein. Per Zentrifugalkraft wird der süß-klebrige Honig aus den Waben geschleudert. Und bis zur endgültigen Glasabfüllung in Eimer geleitet. Ohne Zusätze, rein und fein.

Reine Natur im Glas

„Honig ist ein reines, unbehandeltes Naturprodukt“, sagt Linke. Seine Bienen (und natürlich alle ihre Artgenoss*innen) produzieren ihn als Wintervorrat. Dafür legen sie zum Teil weite Strecken zurück. Im Umkreis von drei bis fünf Kilometern um den Stock sammeln sie Blütennektar in ihrem Honigmagen, einer Art Kropf. Zurück im Bienenstock, pumpen sie ihn wieder hoch und übergeben ihn den anderen Arbeitsbienen. Bei jedem Schritt werden dem Nektar körpereigene Enzyme beigemischt, die den Honig später so wertvoll machen. Gleichzeitig verdunstet schon ein Teil des Wassers, der im Nektar steckt. Die Stockbienen lagern die süße Masse zunächst in offenen Waben. Dort verdunstet weiteres Wasser. Ist der Honig schließlich trocken genug, verschließen die Arbeiterinnen die Waben mit Wachs, das sie im Körper produzieren.

Das wichtigste Qualitätsmerkmal für Honig ist der Wassergehalt. Enthält ein Honig zu viel Wasser, gärt er. Die Honigverordnung erlaubt bis zu 20 Prozent. Aus dem Honig dürfen nur noch sichtbare Verunreinigungen herausgefiltert werden. Ansonsten darf nichts entzogen oder hinzugefügt werden.



Pressemitteilung

Und was geschieht nun mit dem BVG-Honig? Für die Honigernte 2023 gibt es schon Ideen. Das hochwertige Naturprodukt soll in den 15 BVG-Kantinen exklusiv an die Kolleg*innen verkauft werden. Und vielleicht gibt es 2024 auch einen kleinen Teil für die vielen Fans des großen Gelben zu erwerben. Die Etiketten sind schon in Arbeit und einen schönen Namen soll der BVG-Honig natürlich auch bekommen. Der wird aber noch nicht verraten.