

Linda Herrmann mit Henne „Henni“ auf dem Arm. Huhn „Gina“ hat es sich bei Jörg Herrmanns bequem gemacht. Sie ist eines der Wunderhühner. Fotos: Anke Hesse

Familie Herrmann macht's vor

Ein Leben mit Bienen und Hühnern



Alles für die Region.

Wir beliefern das Rheinland mit Strom, Erdgas, Wasser und Lösungen für ein neues Energiezeitalter.

RheinEnergie.
Die Energie einer ganzen Region.



Düsseldorf - Summ, summ, summ, Bienenchen summ herum - in Linda Herrmanns Garten bekommt das Lied noch einmal eine ganz andere Bedeutung. Wenn die Bienenaison losgeht, herrscht hier reger Betrieb, da summt es von allen Seiten. Herrmann (34) ist nämlich Hobby-Imkerin - und hat ihre eigenen Bienenvölker direkt hinterm Haus in Hassels.

von JENNA MÜLLER
jenna.mueller@express.de

Herrmann erklärt, was an selbst gemachtem Honig und Co. so besonders ist. Aber vorab: Wie kommt man auf so ein außergewöhnliches Hobby? „Ich hatte vor ein paar Jahren die Idee, dass ich, wenn ich alt bin, eigene Bienen haben möchte“, erzählt Herrmann. „Dann dachte ich mir: Warum nicht jetzt? Die Vorstellung hat mich von der ersten Sekunde an so begeistert, dass ich dann einen Imker-Einsteigerkurs besucht habe“, sagt sie. Da war es um sie geschehen: „Das Wesen der Biene ist faszinierend. Ihre beruhigende Art verzaubert mich“.

Zum Glück konnte Ehemann Jörg Herrmann (37) ihre Begeisterung irgendwann teilen, denn Imkern ist viel Arbeit: „Das erste Bienenvolk hat sich schlagartig auf zehn vermehrt, damit hatte ich gar nicht gerechnet“, sagt Linda Herrmann. Als Imker betreut man diese Völker. Dazu gehört das Raummanagement und die Waben-Hygiene, denn Bienen brauchen genug Platz und saubere Behausungen.

Den Honig ihrer Bienen dürfen Imker ernten. Aber der kommt nicht nur auf das Brot. Mit Honig und Wachs kann man viel mehr machen - genau das macht Bienenhaltung so ökologisch: „Bienen produzieren keinen Müll“, erklärt Herrmann. „Man kann eigentlich alles rund um den Bienenstock verwenden“. Ob Kerzen, Seifen oder Salben - sogar hausgemachten Schnaps gibt es bei der Hobby-Imkerin. „Mir persönlich schmeckt der Honigschnaps sehr gut, er ist ziemlich süß. Fast so, als würde man ein Honigbonbon trinken“, lacht sie. Linda und Jörg Herrmann haben

schnell gemerkt, wie praktisch diese haus eigenen Produkte sind und wie leicht es eigentlich ist, bewusster auf seine Umwelt zu achten: „Da dachten wir uns: Wenn wir schon eigenen Honig

„Bienen produzieren keinen Müll. Man kann eigentlich alles rund um den Bienenstock verwenden.“ Ob Kerzen, Seifen oder Salben - sogar hausgemachten Honigschnaps gibt es. „Er schmeckt, als würde man ein Honigbonbon trinken.“

Linda Herrmann, Hobby-Imkerin

machen, wäre es doch auch schön, Eier von eigenen Hühnern zu essen“, sagt Linda Herrmann. Mittlerweile gehören „Gina“, „Henni“, „Rosalinde“ und Co. fest zur Familie. Und die

Eier, die ein paar der Hennen legen, haben noch eine weitere Besonderheit: Manche von ihnen sind grün! So etwas bekommt man in keinem Supermarkt.

Die Chicks, wie Herrmann ihre Hühner liebevoll nennt, fühlen sich in den Kräuterbeeten richtig wohl. Hier hat die 34-Jährige z. B. Salbei und Beifuß angepflanzt: „Daraus kann man Teemischungen oder Salben machen - das ist wiederum praktisch, wenn doch hin und wieder eines der Kinder von einer Biene gestochen wird“, sagt sie. „Anfangs war ich noch ziemlich grün hinter den Ohren, was Kräuter betrifft. Viele der Pflanzen, die wir als Unkraut bezeichnen, können viel mehr, als wir denken. Der Spitzwegerich kann zum Beispiel gemischt mit Honig prima als Hustensaft verwendet werden“, erklärt Herrmann.

All das wachse vor unseren Augen und werde kaum genutzt. „Da merkt man erst, wie wertvoll der Bezug zur Natur ist und was das generell für unseren Konsum bedeutet“, sagt Linda Herrmann. Mehr spannende Eindrücke rund um Bienen, Hühner und Garten teilt sie als „Bienen-Muddi“ auf ihrem Instagram-Profil.



Verschiedene Honigsorten, Salben, Seifen, Kerzen und Schnaps. Honig schmeckt nicht nur gut auf Brot.