

Generalversammlung 21. Januar 2017 in Reiden

Das Referat von Daniel Ambühl zum Thema «Essbare Insekten» stand im Mittelpunkt der Generalversammlung der Schweizer Wanderimker am 21. Januar in Reiden. Daniel Ambühl zeigte und erklärte wie die tiefgekühlten Drohnenlarven als Abfallprodukt vom Varroadrohnenschnitt zu einer Spezialität zubereitet werden. Es stellt sich die Frage, könnte Drohnenbrut als wertvolles Eiweiss verzehrt, anstatt weggeworfen werden ?

Generalversammlung

70 intressierte Imker reisten am 21. 1. nach Reiden zur Generalversammlung. Mit hoher Spannung erwartete man das Referat zum neuen Thema «Essbare Insekten», auch aus dem Bienenstock. Präsident Baumgartner Fritz aus Trub führte speditiv durch die Traktandenliste. Speziell zu erwähnen war im Jahresbericht der Besuch der Rumänischen Imker bei uns. Das geplante Apis- Mellifera Schutzgebiet im Urnerboden das für die Wanderimkerei von grossem Nachteil ist und wegen der fehlenden Bestäubung durch die Wanderbienenvölker auch nachteilig für die Biodiversität ist. Auch das Thema reines Bienenwachs ist im letzten Jahr sehr aktuell geworden. In Deutschland, nahe der Schweizer Grenze traten massive Brutschäden an den Völkern auf, weil im importierten Bienenwachs der für Mittelwände verwendet wurde hohe Gehalte an Brutschädigenden Chemiestoffen festgestellt wurde. Das 3 teilige Weiterbildungsprogramm Jungvölkerbildung ist ein grosser Erfolg. Im Jahresprogramm 2017 ist wieder ein Erlebnistag Bienen am 8. April 2017 am Wallierhof, eine Fachreise am 30.9. ins Deutsche Bodenseegebiet geplant. Neu soll auch einmal der Versuch unternommen werden eine Imkerbörse für Ocassions- Imkermaterial durchzuführen. Der Kassier konnte einen positiven Rechnungsabschluss melden.

Fachvortrag am Nachmittag:

Drohnenbrut als hochwertiges Lebensmittel ?

In seinem Vortrag mit Bildern informierte Daniel Ambühl Forscher und Journalist die Imker zum Thema «Insekten und Drohnenbrut als hochwertige Lebensmittel und Spezialitäten»

In südlichen Kontinenten und Ländern ist der Verzehr von Insekten alltäglich, sie liefern wertvolles Eiweiss. Bei uns ist der Konsum von Insekten noch kaum bekannt und man kann sich noch nicht vorstellen gekochte, geröstete Insekten und Drohnenmaden auf dem Teller zu haben. Wir Imker gewinnen den begehrten Honig, halten Bienen die so wichtig für die Bestäubung sind, das ist sehr positiv und volkswirtschaftlich wichtig. Beim Drohnenschnitt werfen wir aber in grossen Mengen wertvolle Eiweissnahrung weg, nach dem Motto aus den Augen aus dem Sinn. Die Zeidler und Honigjäger im Urwald verwerten Honig und Brutwaben sie werfen nichts weg. Im fernen Osten z.B. Thailand ist das auf dem Wochenmarkt schon alltag. Also Imker zurück zur Natur? Es gilt zu beachten, dass nur junge Drohnenlarven geeignet sind, diese müssen sofort nach der Gewinnung verpackt im Tiefkühler gelagert werden. Im Beutel tiefgefroren werden die Waben mit dem Wallholz zerschlagen, das Wachs zerbricht in kleine Stücke und kann so abgesiebt werden, zurück bleiben die Drohnenmaden, sie schmecken süsslich nach Nüssen oder Hefe. Sie enthalten 40 % Eiweiss und 50 % Fett

nebst diversen Mineralstoffen. In der Bratpfanne werden sie mit wenig Öl und Gewürz knusprig geraten. Sie könnten auch als Zusatz in verarbeiteten Lebensmitteln Verwendung finden. Ob Drohnenmaden als Lebensmittelspezialität den Weg auf den Teller der Gourmets finden bleibt abzuwarten. Vorerst haben Drohnenlarven noch keine Zulassung als Lebensmittel, diverse andere Insekten als Spezialitäten aber schon. Sie könnten aber heute schon als Fischfutter Verwendung finden. Weitere Informationen finden sie unter www.skyfood.ch oder www.beezza.ch hier ist auch ein Buch mit Rezeptvorschlägen erhältlich.

Bericht: Brägger Josef Riedholz und Berchtold Lehnerr Spiez