



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:



Der Nektar der griechischen Olympier – Honig (aus Kreta) Die Imkerei (Bienenzucht) hat auf Kreta eine lange Tradition!

Nach der griechischen Mythologie hat ARISTAIOS¹⁾ die Menschen in der Imkerei unterwiesen. Er selbst erlernte die Bienenhaltung von den Nymphen, bei denen er aufgezogen wurde. Die Biene MELISSA ernährte der Mythologie zufolge auf Kreta den jungen Zeus; ferner ist die Biene das heilige Tier der Fruchtbarkeitsgöttin DEMETER. Die Priesterinnen der griechischen Göttin ARTEMIS nannte man "Bienen". Die Bezeichnung MELISSA (Honig) geht vermutlich auf König MELISPOS von Kreta oder auf dessen Tochter zurück. Die Mythologie zeigt uns damit, dass die Bienenzucht auf Kreta eine sehr lange Tradition haben muss.

Geschichtlich lässt sich solches allerdings schwer datieren. Als einer der ersten beschäftigte sich ARISTOTELES (384 – 322 v. Chr.) mit der Erforschung des Bienenvolkes und räumte mit der Ansicht auf, dass Bienen aus toten Stieren entstehen. Zu den beeindruckendsten Ausgrabungsfunden auf Kreta gehört z. B. der Goldschmuck von Malia (aus minoischer Zeit; 15. Jh. v. Chr.), auf dem zwei Bienen abgebildet sind (s. Abb.). Auch auf Tafeln mit Linear "B"-Schrift, der ältesten Form der griechischen Sprache, wird Honig ("Meli") erwähnt. Dies deutet darauf hin, dass dasselbe Wort seit 3.500 Jahren auf Kreta benutzt wird und sich aus dem Wort Biene (griechisch "Melissa") das Produkt Honig (griechisch "Meli") ableiten lässt.



Auf Kreta gab es Tausende Jahre lang eine besondere Bienenart (*Apir melifica*), die für ihre ausgezeichnete Qualität des Honigs, den sie produzierte, bekannt war und daher auch von vielen Schreibern der Antike erwähnt wurde. Auch heute noch ist der kretische Honig international als einer der besten Honigarten anerkannt. Er ist sehr aromatisch und hat eine Farbvariation von goldgelber bis dunkler Farbe mit goldenem Schimmer. Er erhält seine besonderen aromatischen Eigenschaften von den Pflanzen und Kräutern der Insel. Die Imker Kretas sind daher auch bemüht, die Bienenkästen/-körbe in Gegenden aufzustellen, die reich an Blüten, Kräutern und aromatischen Pflanzen sind.



Die Standortwahl für die Bienenkästen sind ausschließlich Gegenden mit vielen Kräutern und blütenreichen Pflanzen (Abb. links); sie ist ausschlaggebend für einen qualitativ guten und aromatischen Honig. Die Abb. Mitte und rechts zeigen einen Imker bei der "Honigernte" in Rodakino/Südkreta. In manchen Gegenden "spezialisieren" sich die Imker mit ihren Bienenvölkern auch auf spezielle, in einem Gebiet häufig vorkommende Kräuter, wie z.B. der "Thymian-Honig" von Sfakia im Süden Kretas.



Die praktische Ausübung der Imkerei zur Honiggewinnung erfolgt auf Kreta wie überall - **zur** Produzentin des Honigs – der **Biene** – nachfolgend **noch ein paar Sätze**: Wenn eine Biene eine Blüte anfliegt, nimmt sie mit ihrem Rüssel den Nektar (Honigtau) auf und transportiert ihn in den "Honigmagen". Er dient als Sammelbehälter für den Nektar. Hier wird aber nichts "verdaut", sondern nur aufbewahrt. Nur eine winzige Menge ihrer "Beute" benötigt die Biene für sich selbst. Den größten Teil schleppt sie fliegend heim. Etwa 20.000 Mal muss eine Biene ausfliegen, um einen Liter Nektar zu sammeln, der ungefähr 300 Gramm Honig ergibt. Schon während des Fluges entzieht die Biene dem gesammelten Nektar Wasser. Zu Hause angekommen, geht die Entwässerung auch in den Waben weiter. Durch starkes Flügelvibrieren lässt ein Teil der Stockbienen Luft über die Waben streichen, um noch mehr Wasser verdunsten zu lassen. Außerdem wird der Nektar von den Stockbienen mehrfach umgelagert. Dabei wird er mit körpereigenen Stoffen angereichert, die seine Reifung fördern. Ist der Honig "reif", verschließen die Bienen die Zelle mit einem Wachsdeckel. Für den Imker das Zeichen: die Honigernte kann beginnen!

Bienen nützen aber nicht nur dem Menschen. Wie wichtig Bienen auch für unsere Flora und Fauna sind, erkannte bereits ALBERT EINSTEIN: "Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch wenige Jahre zu leben; keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr ...".

¹⁾ Sohn des Gottes APOLLO und der Nymphe KYRENE; gilt als "Erfinder" der Imkerei und u.a. als erster Förderer des Olivenbaumes.

Honig als Nahrungs- und Heilmittel

Honig ist ein Nahrungsmittel, das leicht assimiliert werden kann. Außer den natürlichen Süßstoffen enthält er viele weitere Stoffe (über 180), die sehr nützlich für eine ausgeglichene Ernährung sind. Die anti-oxidierenden Stoffe, die der Honig enthält, helfen dem menschlichen Organismus, Schadstoffe abzuwehren. In der Naturheilkunde wird er z.B. als Wundauflage genutzt, und wirkt aufgrund des hohen Zuckergehaltes leicht antiseptisch und baut in Wunden vorhandenes totes Gewebe ab.



Honig ist heute nach EU-Normen definiert und zur Verbesserung der Erzeugung und Vermarktung in der Europäischen Union hat der Rat 1997 Verordnungen erlassen (EG Nr. 1221/97 und EG 2300/97), die auch dem Verbraucher verwertbare Informationen liefern. So sind z.B. Unterscheidungsmerkmale: Gewinnungsart (Schleuderhonig, Wabenhonig), botanischer Herkunft (Sortenhonig: z.B. Thymian-Honig), regionaler Herkunft (z.B. Honig aus der Lassithi-Hochebene), topographischer Herkunft (z.B. Gebirgsblütenhonig) und geographischer Herkunft (z.B. Kretischer Honig) wichtige Hinweise für den Herkunftsnachweis, Erzeugung und Qualität.

In der traditionellen kretischen Ernährung findet Honig eine vielseitige Verwendung. Käse mit Honig z.B. ist eine gebräuchliche Nachspeise der Bewohner in den Viehzuchtregionen. Joghurt mit Honig ist fast jedem bekannt, wie auch verschiedene Pastetchen mit Honig. Sehr erlesen sind z.B. Walnüsse mit Honig, eine Süßigkeit, die in manchen Regionen Kretas dem Bräutigam und der Braut in der Kirche während der Trauung serviert wird. Dies hat wohl symbolischen Charakter (damit das Zusammenleben "süß" wird). Man gibt Honig auch in traditionelle Heißgetränke oder verwendet ihn als Brotaufstrich. In manchen Regionen Westkretas isst man heute noch Fleisch mit Honig.

Fotos: (2) U. Kluge / (2) H. Eikamp (05/2005)

[Art.-Nr. 2.382, Zitat-Nr. 4.126] impr. eik.amp 2005

Tipps für Autovermietung, Unterkunft und gutes Essen auf Kreta (mit deutschsprachiger Betreuung) in **Gouves**, 18 km östl. von Iraklion



www.kreta-info.de.vu



www.tdsv.de/mariammar



www.taverne-kreta.com