

„Nix verkommen lassen“

Heimische Drohnenbrut als Eiweißnahrung

Einen echt schwäbischen Gedanken pflegt Magdalena Ulmer aus Markdorf im Bodenseekreis. Die Hobby-Imkerin hat in ihrer Masterarbeit eine Möglichkeit entwickelt, die Drohnenbrut aus ihren Bienenstöcken als hochwertiges Eiweißnahrungsmittel zu verwenden.

Drohnenbrut schmeckt sehr lecker“, sagt Magdalena Ulmer. Sie muss es wissen, denn sie hat sich ausführlich damit beschäftigt, wie die männlichen Nachkommen im Bienenstock eine sinnvolle Verwertung finden. Im Falle von Magdalena Ulmer und ihrem Mann Jürgen Fickel als Nahrungsmittel. Drohnen werden nämlich nicht einfach im Stock belassen. Zur Bekämpfung der Varroamilbe wird die männliche Brut vom Imker entfernt. Die Milben besiedeln sie nämlich viermal häufiger als Arbeiterinnenbrut. So werden Rahmen mit dem männlichen Nachwuchs aus dem Stock entnommen, um die Vermehrung des Brutparasits zu drosseln.



1

„Das Wachs wird gewonnen und übrig bleiben die Puppenreste. Ich fand es immer unangenehm, die Drohnenreste aus dem Dampfwachsschmelzer zu kratzen“, sagt Magdalena Ulmer, die auf einem Milchviehbetrieb auf der Ostalb aufgewachsen ist. Da lag es nahe zu überlegen, ob sich mit der Brut etwas anfangen lässt. „Wir wollen ja nix verkommen lassen, was die Bienen in so mühevoller Arbeit gepflegt haben“, meint sie lachend am Telefon.

Gute Umweltbilanz

Das Thema der Masterarbeit für ihr berufs begleitendes Studium der Umweltwissenschaften war geboren. In Finnland ist sie auf einen Imker gestoßen, der die Drohnen bereits als Delikatesse an ein Restaurant verkauft. Die Imkerin hatte allerdings noch etwas anderes im Blick: „Ich wollte wissen, wie sich die Gewinnung und Nutzung der Brut als Lebensmittel auf die Umwelt auswirkt.“ Das sei besonders im Hinblick auf den weltweit steigenden Proteinkonsum interessant. So hat sie einen Vergleich mit der Hühnerfleischproduktion berechnet. Dabei sind zahlreiche Aspekte in die Bewertung eingeflossen. „Die Drohnenbrut hat auf jeden Fall die bessere Umweltbilanz“, ist ihr Fazit.

Da sich Insekten am besten als Lebensmittel vermarkten lassen, wenn sie nicht mehr als Insekten erkannt werden, hat Magdalena Ulmer die Drohnenbrut extrudiert. Das Verfahren wird in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Dabei werden Mixen, Kneten, Erhitzen und Formen kombiniert. Der Vorteil ist, dass die Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben. Bei Magdalena Ulmer sind so aus der Drohnenbrut leckere Snacks entstanden. „Die schmecken sehr nussig“, meint sie. In einem weiteren Versuch hat sie Hamburger-Patties produziert. „Ebenfalls lecker“, lautet ihr Fazit.

1 Magdalena Ulmer zeigt einen Rahmen mit Drohnenbrut, die zu hochwertiger Eiweißnahrung verarbeitet werden könnte. | 2 Die Drohnenbrut wird aus dem Stock entfernt, um den Milben-Druck zu mindern. | Fotos: Privat



2

Da die Drohnenbrut – wie alle anderen Insekten auch – zu den neuartigen Lebensmitteln zählt, müssen sie vor der „breiten“ Produktion in der EU zugelassen werden. Derzeit laufe bereits ein Antrag des finnischen Imkerbundes. „Nach der Zulassung können wir loslegen“, meint die junge Frau optimistisch.

Aufklärung leisten

Dabei gehe es ihr weniger um die Produktion der Lebensmittel als mehr um die Aufklärungsarbeit. Die Imker können etwas nutzen, was bislang entsorgt wird. Und natürlich auch beim Verbraucher. Hier gibt es derzeit noch einen Haken: Die Bereitschaft, Insekten zu verzehren ist – vor allem in der westlichen Welt – noch gering. Dabei gibt es weltweit etwa zwei Milliarden Menschen, die traditionell diese Kost konsumieren. „Die Biene könnte dies auch hierzulande attraktiv machen“, sagt Magdalena Ulmer. Immerhin haben andere Bienenprodukte bereits einen hervorragenden Ruf. Für die Imker könnte sich daraus ein Zusatzeinkommen entwickeln.

Daher will die engagierte Imkerin weiter an dem Thema dranbleiben und für die Wissensverbreitung sorgen. Ein erster Schritt ist getan: Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hat das Projekt bei seinem Ideenwettbewerb „Urban Farming“ ausgezeichnet. Wir sind gespannt, wie es weitergeht. | rue ■

➔ Mehr zum Projekt und zur Imkerei im Internet unter <https://www.retujo.de/bienen>