

|  |
| --- |
| **Ein Tag voller Honig und Brot**  **Ihr Herz ist groß, und am 22. Mai öffnet sie es allen Menschen, die sich für Bienen interessieren. Zudem gibt es am „Tag des offenen Bienenstocks“ im Garten von Karoline Greimel köstliches Fladenbrot.**  birgit kaltenböckmaxglan. Es summt und gackert an der Glan. In der grünen Oase von Karoline Greimel schwirren Tausende von Bienen von Blüte zu Blüte. Und dann fliegen sie wieder und wieder mit dem Blütenstaub in einen von 16 bunten hölzernen Bienenstöcken, wo ihre Königin wohnt. „In jedem sind etwa 40.000 Bienen“, sagt Greimel. Und im Gehege hat der stolze Hahn „Henry“ besten Überblick über seinen siebenköpfigen Hühner-Harem von „Amrock“ bis zum „Vorwerk“-Huhn.  Dem noch nicht genug, lädt die Stadtimkerin auch heuer wieder zu einem „Tag des offenen Bienenstocks“ in ihr Gartenreich ein. „Vor zwei Jahren waren 300 Gäste hier“, sagt die klinische Psychologin an den Salzburger Landeskrankenanstalten (SALK).  Zwischen dem Gemüsegarten, den Bienenstöcken und der Glan steht neben der einladenden Sitzbank seit einem Jahr der selbst gebaute Lehmofen der Imkerin. Hier bäckt sie ihr Brot, und heute – als Generalprobe zum publikumsoffenen Tag – unterstützen sie Arfan Kavim, der Caritas-Betreuer der Flüchtlingsunterkunft in Mülln, mit zwei Asylbewerbern aus Syrien und Hawas Husein aus Ladakh. Aus Weizenmehl formen sie gemeinsam und mit viel Fingerspitzengefühl 41 Kugeln. Mit Holzscheiten wird der rustikale runde Ofen angeheizt bis auf 250 Grad Celsius. An diesem Morgen haben sich etwa 15.000 Bienen aus einem Bienenstock aufgemacht, ein neues Quartier zu suchen. Nun hängt eine Traube voller Bienen in einem dem Ofen nahen Strauch. Das lässt der Hausherrin keine Ruhe, und sie pendelt zwischen den Teiglingen auf der Terrasse und dem ausquartierten Bienenvolk. Nun ist es so weit, und Saad Zoro schiebt die ersten drei Brotfladen ins Inneres des Ofens. Nach 15 Sekunden ist aus dem klebrigen Fladen ein köstlich schmeckendes Brot geworden. „Am besten ist es mit Satar“, sind sich die Testesser, die durch den Duft angelockt wurden, einig. Das etwas scharfe syrische Gewürz macht das Brot noch einmal spezieller.   Besonders ist auch der Einsatz der Imkerin, die in ihrem weißen Anzug mit viel Schwung die vielen Bienen in eine Holzkiste schüttelt. „Ohne imkerliche Hilfe können die heute nicht mehr als ein Jahr lang überleben.“ Über ihr Hobby, ihren Honig und die Zusammenarbeit mit Flüchtlingen erzählt sie am 22. Mai von 13 bis 17 Uhr den Besuchern. Auch die Bäcker aus dem Flüchtlingshaus sind da, um Brot zu backen. „Alle lachen und sind beschäftigt“, bringt es Kavim auf den Punkt.  Bild |
|  |



