

# der selb<sup>er</sup>macher

## Hobby-Imker Uli Junghans ist ein Multitalent und fabriziert einen Grossteil seiner Lebensmittel in Eigenarbeit.

→ von Roland Rottenfußler

**U**li Junghans, der Imker, nennt sie «der Bien». «Bienen sind eine arbeitsteilige Gesellschaft, eine einzige Seele, aufgeteilt auf bis zu 50000 Individuen.» Ich bin zu Besuch an Ulis Bienenstandort in den idyllischen Münchner Isaraue.

Bienen sind als Einzelwesen absolut selbstlos. Wer sticht, stirbt für die Verteidigung seines Volkes. Die Arbeitsbienen, die im Sommer Nektar sammeln, rackern sich ab für das Wohl des Ganzen. Ihre Nachkommen kommen dank ihrer Vorarbeit über den Winter, sie selbst sterben nach einer Lebensspanne von ca. 6 Wochen. Seit 20 Jahren halten die kleinsten und schwierigsten Haustiere der Welt Uli Junghans auf Trab. Im Winter geht viel Zeit für die Rähmchenherstellung und die Gerätereinigung drauf. Im Sommer geht es um Schwarmverhinderung, um die Erweiterung der Völker und natürlich um die angenehmste Arbeit: die Honigernte. Der muss entnommen, geschleudert und in Gläser gefüllt werden – versehen mit dem Gütesiegel des Imkerbunds. 140 Gläser, 70 kg erntete Ulrich Junghans im letzten Jahr. Er verkauft sie an einen kleinen Kreis zufriedener Stammkunden.

Die Anregung, Imker zu werden, bekam Uli von seinem älteren Bruder Kurt, der vor 20 Jahren einige seiner Bienenvölker abgeben wollte. Uli war schon als Kind von Bienen fasziniert und schaute ihnen im Mühlthal stundenlang zu. Nun ist er selbst Hobbyimker geworden – für ihn ein Sprung ins kalte Wasser. Denn wer imkern will, muss ein umfangreiches Lernprogramm absolvieren. «Es sind Wildtiere, die sich teilweise unberechenbar verhalten», sagt Uli. «Du musst die Völker so führen, dass sie auch Nutztiere werden. Dazu musst du in einem Bienenvolk lesen können.» Allein die Bekämpfung der Varroamilbe ist heute eine Wissenschaft geworden.

**Die Talente sind oft gar nicht so ungleich, im Fleiss und im Charakter liegen die Unterschiede.**

Theodor Fontane

### SELBER MACHEN SCHAFFT EINE VERBINDUNG ZUM GANZEN

Ulrich Junghans ist aber nicht nur Hobby-Imker. Er braut naturtrübes Bier, bäckt Brot im Steinbackofen, stellt Joghurt, Apfelsaft und Butterschmalz zuhause selbst her. An Abnehmern für seine Erzeugnisse fehlt es ihm nicht. Uli ist seit sieben Jahren Hausmann, seine Frau arbeitet im sozialen Bereich, die drei Kinder bekocht er zuhause. In seinem kleinen Schrebergarten zieht der Gärtnermeister ausserdem alte, aromatische Tomatensorten. «Es reizt mich, Dinge selbst herzustellen, die man sonst im Supermarkt kauft. Dort ist alles in einer sterilen Packung. Niemand hat mehr einen Bezug zu den Ursprüngen der Nahrung.»

Wenn es Uli nur darum ginge, Geld zu sparen, wäre sein System wenig effizient: «Für den Steinbackofen, den ich gekauft habe, hätte ich 100 Laib Sonnenblumenbrot im Laden bekommen.» Vielmehr geht es ihm darum, zu spüren: «Ich kann es selber schaffen.» Ulrich Junghans ist ein Rebell der Selbstversorgung. Sein Angriffspunkt ist die arbeitsteilige, entfremdete Gesellschaft. «Ich habe eine Sehnsucht nach einer Welt, in der die Menschen von der Scholle gelebt haben und Naturverbundenheit wichtig war.» Schon als Kind wurde Uli dementsprechend «geimpft». Aufgewachsen in einem idyllischen Haus am Ortsrand zog er durch die Wälder, merkte sich die Namen von Pilzen, bestimmte Vogelstimmen und servierte seinen Schulkameraden in der «Teestube Waldesruh und Vogelsang» den Sud selbst gepflückter Kräuter. Seine Mutter, ihrer Zeit voraus, gab ihm die Lebensweisheit mit: «Bei der Kleidung darf man sparen, aber nie beim Essen.» So kaufte die Mutter von sechs Kindern schon im Reformhaus ein, als dies noch als Marotte sektiererischer Aussenseiter galt.

Gute Lebensmittel selbst herzustellen, bedeutet für Uli Junghans auch ein Aufbegehren «gegen das Standardmässige». Cola schmeckt immer gleich; der Honig schmeckt jedes Jahr ein bisschen anders. Genug von Slowfood und Selbstversorgung hat Uli noch lange nicht. «Wenn ich Zeit hätte, würde ich noch mehr selbst machen.»