

Hermann Dirkes ist Imker aus Leidenschaft



Nicht viele Menschen aus Altgandersheim und Umgebung wissen, dass Hermann Dirkes eine „Wirtschaftsmacht in der Region“ ist. „Ich bin mit rund 1,5 Millionen Arbeiterinnen einer der größten Arbeitgeber hier vor Ort“, sagte der erfahrene Imker mit einem Augenzwinkern. Bei seinen Arbeiterinnen handelt es sich um knapp 30 Völker von Honigbienen, die rund am Altgandersheim, in Neustadt am Rübenberge sowie am Harzhorn ihre Flüge starten. Im Sommer leben in einem Bienenvolk 40.000 bis 60.000 Tiere, im Winter sind es nur zwischen 5.000 bis 10.000 Exemplare. Die Imkerei liegt Hermann Dirkes im Blut: Sein Großvater hat diese Familientradition vor zig Jahrzehnten ins Leben gerufen und seine Tiere damals noch in Strohkörben gehalten. Der Altgandersheimer hat das Imkerhandwerk vor fünf Jahren zusammen mit seiner Frau Astrid Wehrhahn erlernt, nachdem sie sich gemeinsam ein altes Bauernhaus mit großem Garten gekauft haben. Seitdem lebt die Familienimkerei wieder auf.



Während Hermann Dirkes Großvater als Bienenstock noch Strohbörbe bereitstellte, nutzt der moderne Imker als Behausung sogenannte Magazinbeuten. Diese bestehen meist aus einer oder mehreren übereinandergestellten „Zargen“ (oben und unten offene Kästen aus Holz oder Kunststoff) sowie einem abnehmbaren Deckel und einem untergesetzten Boden aus Holz oder Kunststoff. Pro Jahr und Volk erntet der Hobby-Imker rund 25 Kilogramm des köstlichen Honigs her.

Im Gegensatz zu seinem Großvater muss sich der Altgandersheimer nicht mehr vor den Bienen mit einem Ganzkörperschutzanzug und Rauch schützen, sondern kann ganz entspannt an deren Beute heran. „Viele Leute haben Angst vor dem Stich der Biene, doch das ist eigentlich unbegründet. Durch gezielte Zucht sind die meisten Tiere sanftmütiger geworden“, sagt Hermann Dirkes. Er



ist Mitglied im Deutschen Imkerbund und darf unter diesem renommierten Label seinen Honig verkaufen. Die süße Köstlichkeit ist bei den Kunden des E-Center Scheuner sehr beliebt – überzeugen Sie sich selbst! Hermann Dirkes ist experimentierfreudig, will den Honig noch einen weiteren Schritt veredeln und neue Sorten herausgeben. Den Frühjahrshonig würde er gerne mit Zitrone anreichern, beim Sommerhonig könnte er sich eine Kombination mit Nüssen oder Chili vorstellen, zur Weihnachtszeit mit Zimt oder Lebkuchengewürz. Hermann Dirkes: „Da gibt es viele leckere Möglichkeiten. Dann darf ich das aber nicht mehr Honig nennen, sondern nur noch Fruchtaufstrich.“ Egal, Hauptsache es schmeckt, kommt aus der Region und ist die pure Natur!

