



DA STAUNEN AUCH DIE BIENEN

KLAUS FARTHOFER SPRENGT GRENZEN. SEINE HONIGKREATIONEN STELLEN ALLES GEKANNT IN DEN SCHATTEN. ES SIND GESCHMACKSEXPLOSIONEN IM ZEICHEN DER BIENE.

Erst einmal wird nicht geredet. Erst einmal wird gekostet. So gerne Klaus Farthofer auch über seine Bienen, den Honig und die Imkerei spricht, so schweigsam ist er – erst einmal. „Probieren, dann reden“, sagt er knapp. Der Imker aus Schwaz weiß offensichtlich genau, warum er diese Reihenfolge strikt einhält. Auf einem schönen Probier-Präsentier-Gerüst stehen allerlei Gläschen, allesamt mit dem klaren, stimmigen Logo der Imkerei Farthofer versehen. Klassische mit Schraubverschluss sind dabei und noch klassischere Einweckgläser mit dem bekannten roten Gummiring. In einer kleinen Schüssel liegen kleine Löffelchen. Und schon geht's los.

Der Imker schraubt das erste Glas auf, nimmt einen Löffel und taucht ihn ein. Eine schöne dunkelbraune Honigmasse holt er hervor und der Honig schmeckt so satt und samt und tief und lecker, wie richtig guter Honig schmeckt. „Das ist unser normaler Honig“, erklärt er und es ist klar, dass mit dem Wort „normal“ eine gewisse Spannung aufgebaut wird.

Anfang Oktober erst wurde dem Schwazer mitgeteilt, dass sein Honig mit 80 von 80 Punkten die höchste Punktezahl bei der Honigprämierung des Landesverbandes für Bienenzucht erreicht hat. Ja, auch bei Honig gibt es Tester, die ähnlich wie ihre bekannteren Kollegen bei Wein oder Schnaps aus vielen kleinen sensorischen Einzelheiten und wissenschaftlich nachweisbaren Fakten das Gesamtwerk zu beurteilen vermögen. Es ist dies nicht die erste Goldmedaille für die Produkte der Familie Farthofer, zu der nicht nur Menschen, sondern ganz schön viele emsige Bienen zählen. Ihre Stöcke sind recht gerecht in der Silberregion verteilt. Im eigenen Garten in Schwaz stehen sie, in Vomperbach, am Weerberg, am Pillberg, in Gallzein und in Stans. An ihren verschiedenen Standorten werden sie betreut und mit viel Hingabe dazu überredet, ihren Honig einzutauschen. „Ab dem Frühjahr, wenn sie anfangen zu fliegen, bin ich jeden neunten Tag bei jedem Stock, außer, es hagelt Elefanten oder ich

mache was mit der Zucht der Bienenköniginnen. Zu oft in die Stöcke zu schauen, ist gar nicht gut. Das mögen sie nicht“, weiß Klaus.

BESTECHENDE ARGUMENTE

Er kennt seine Bienen gut, weiß, wie sie reagieren, und bekommt ihre Laune ab und zu auch zu spüren. Ihre Argumente sind dann bestechend: „Wenn man selbst ruhig ist, sind sie sanft. Es kann aber auch sein, dass sie lustiger sind – wenn ein Gewitter kommt beispielsweise.“ Was Bienen nicht lei-



80 Punkte

BEI DER HONIGPRÄMIERUNG –
HÖCHSTPUNKTZAHL!



„AB DER

Sommersonnenwende

SAGT DIE KÖNIGIN: SO, JETZT GEHT DAS JAHR ZU ENDE.“

Klaus Farthofer, Imker



den können, ist Schweiß oder der Geruch, wenn jemand aus einem Kuhstall kommt. „Riechst du normal, so, wie ein Mensch halt riecht, tun sie nichts“, sagt er.

Sein Vater hat vor 58 Jahren angefangen mit „den Bienen“ und Klaus Farthofer ist mit ihrem Rhythmus und der Faszination, die sie bei einem derart Infizierten ein Leben lang aufrechtzuerhalten vermögen, aufgewachsen. Irgendwann bekam er seinen ersten eigenen Stock, dann interessierten ihn auch andere Bienen und dann stellte sich die Frage, ob oder ob nicht er die Imkerei weiterführen würde. Seine Antwort lautete ja. Zu lange schon hatten ihn die Bienen gepackt und nicht mehr losgelassen. „Das Tier weiß, dass es im Frühjahr Gas geben muss, es entwickelt sich bis zur Haupternte hin, ab der Sommersonnenwende sagt die Königin: So, jetzt geht das Jahr zu Ende. Und sie fährt mit der Legeleistung zurück. Die Bienen, die jetzt schlüpfen, werden anders ernährt, da-

mit sie langlebig sind“, gibt Klaus Farthofer einen kleinen Einblick in das Jahr der Bienen.

Eine Arbeitsbiene lebt zwischen fünf und sechs Wochen, die Winterbiene muss zwischen drei und fünf Monaten überleben können und die Drohnen, ja, die männlichen Bienen, deren einziger Lebensinhalt es ist, die Königin zu beglücken, werden am Ende des Bienenjahres rausgeschmissen. „Das sind die Drohnenschlachten“, sagt der Imker. Wer als Laie mit Fachwissen konfrontiert wird und merkt, dass es das klitzekleine Einmaleins ist, auf das sich das wissende Gegenüber gezwungenermaßen beschränkt, erlasst leicht. Allein die Tatsache, dass ein Bienenstock immer – Sommer wie Winter – eine Betriebstemperatur von 34 bis 35 Grad hat und es die Bienen auf wundersame Weise schaffen, diese Temperatur zu halten und Hitze wie bitterer Kälte zu trotzen, macht baff. Auf sicheren Boden kehrt zurück, wer sich auf das Allge-

„DAHOAM“ ENTDECKEN

Diesen Schuh zieht sich auch die Bank*) an.



Um die Naturschönheiten der Region zu entdecken, braucht es das passende Schuhwerk. Wir bieten Ihnen den richtigen Schuh für jedes Jahreszeit, ob elegant oder sportlich, für Damen, Herren und Kinder.

**PRANTL
SCHUHE**
6134 Vomp Feldweg 1
Tel. 05242/62530 Email: service@prantlschuhe.at
Web: www.prantlschuhe.at

*) Otto Prantl, Geschäftsleiter der Raiffeisen Regionalbank Schwaz (re.) und Firmenkundenberater Mag. (FH) Gregor Wessiack (li.) mit Inhaber Emmerich Prantl

Ihr Partner in der Region

Raiffeisen Regionalbank Schwaz, Innsbrucker Straße 11, 6130 Schwaz
Telefon: 05242 6980, www.rrb-schwaz.at

**Raiffeisen
Regionalbank Schwaz**



SCHWAZ

DIE SILBERSTADT

Historisches Juwel im Herzen
des Tiroler Unterlandes.

Alle Veranstaltungen finden Sie übersichtlich sortiert im
Veranstaltungskalender.

Mehr als 850 eingetragene Events informieren über das
Geschehen in der Silberstadt Schwaz.



www.schwaz.at/kalender

www.schwaz.at

[/Schwaz](#)





MEISTERKLASSE. Die Honigkreationen der Imkerei Farthofer sind ungewöhnliche Gaumenfreuden aus Bienengold.

meinwissen zurückzieht, dass Bienen weltweit zu den wichtigsten Bestäubern zählen und nicht nur für den Erhalt von Wild- und Kulturpflanzen einen unbezahlbaren Beitrag leisten, sondern auch für die Erträge. Kein Wunder, dass Klaus Farthofer im Herbst 2015 an vorderster Front dabei war, als die Stadt Schwaz eine Musterblumenwiese anlegte, um den Bienen Nahrung zu geben. Damals wie heute betont der passionierte Bienenmann, dass private Gartenbesitzer schon mit zwei Quadratmetern Blumenwiese einen überaus wertvollen Lebensraum für die heimischen Honigbienen schaffen. Wertvoll ist ja auch, was sie daraus machen. Honig.


GESCHMACKSEXPLOSIONEN

Honig. Die Biene macht ihn. Er schmeckt. Und er ist gesund. So weit, so gut. Wer aber nach wie vor meint, Honig sei Honig, der irrt exorbitant. Ja, jetzt geht die Dramaturgie in die zweite Runde.

Klaus Farthofer nimmt das nächste Gläschen zur Hand und holt mit dem Löffel eine Kostprobe heraus. Die Konsistenz ist zäher als die des „normalen“ Cremehonigs, sie ist braun und kaum berührt sie Zunge und Gaumen, macht es bumm. Es ist eine Explosion, die da passiert und im Bruchteil einer Sekunde ein erstaunt-glückliches Lächeln ins Gesicht zaubert. Es erinnert fern an Nutella, doch verblasst dieser bekannte Brotaufstrich geschwind zur zuckrig-fetten Fadesse. „Das ist unser Honig mit Haselnuss – ein pures Naturprodukt aus 74 Prozent Cremehonig, 25 Prozent Haselnuss-Mousse und einem Prozent Biokakao“, erklärt Farthofer, den die Reaktion seines Gegenübers grinsen lässt. Beschränkt sie sich doch auf das Wort „wow“. Es ist das Grinsen eines Kenners, die Reaktion derer, die diesen Honig mit Haselnuss zum ersten Mal probieren, muss sich

demnach ähneln. Der Geschmack lässt einen ganzheitlich zerschmelzen, dem Honig im Mund nicht unähnlich, und die Versuchung, gleich noch einen Löffel zu ergattern, ist nicht klein.

Doch nix da. Ein Schluck Wasser neutralisiert die aus den Fugen geratenen Geschmacksknospen und schon wird der nächste Löffel gereicht. Honig mit Mandel. Wieder ein dahingeschmolzenes „Wow“. Es folgt Honig mit Zimt, der alle Weihnachten wachrüttelt, und schon öffnet der Imker das Tor zu einer weiteren unbekannteren Welt. In einem Drahtbügelglas präsentiert sie sich, ist mehr rot als rosé und verströmt schon kurz nach dem Öffnen ihr unverwechselbares Aroma: Erdbeere. Die dadurch geweckte Erwartung wird im Mund übertroffen. Als wäre die Essenz eines ganzen Erdbeerfeldes im Honig eingefangen worden – für genau diesen Moment. Es ist gigantisch. „Für unseren Honig mit Frucht verwenden wir ausgewählte, gefriervakuumgetrocknete Früchte“, erklärt Klaus Farthofer und die Mehrzahl, die da anklingt, lässt den Gaumen weiter frohlocken: Honig mit Aroniabeere, Himbeere, Heidelbeere, Brombeere und Sauerkirsche. Nein, wer davon überzeugt ist, dass Honig gleich Honig ist und sich „nur“ durch die Felder und Bäume und Wälder unterscheidet, in denen die Bienen zur Blüte fleißig waren, hat – das darf nach dieser Verkostung mit Fug und Recht behauptet werden – überhaupt keine Ahnung.

Mit ihren Honigprodukten, die über Essbares hinaus mit allerlei Propolis-Variationen auch die heilsamen, mit den Pflegeprodukten die wohltuenden und mit den alkoholisierten die bekömmlich beschwipsenden Sphären abdeckt, stellt die Imkerei Farthofer alles Gekannte in den Schatten. Da staunen auch die Bienen. 



EVEN THE BEES ARE IMPRESSED



KLAUS FARTHOFFER'S HONEY CREATIONS ARE BETTER
THAN ANY HONEY YOU HAVE EVER TRIED.



The visit begins with a tasting. Beekeeper Klaus Farthofer opens the first jar, takes a spoon and dips it in. A wonderful, dark brown compound appears that tastes as rich and velvety as any good honey should taste. "This is our normal honey," explains Klaus. The hives of the Farthofer family can be found throughout the whole region:

In their own garden in Schwaz, in Vomperbach, Weerberg, Pillberg, Gallzein and in Stans. At their various locations, they are looked after with a lot of dedication to provide us with the most delicious honey. Klaus Farthofer opens another honey pot for the next tasting. Its consistency is denser than the one of the standard creamy honey. It is brown and as soon as it touches your tongue, your taste buds will jump for joy! It is like an explosion that in a fraction of a second will put a smile on your face. It reminds a little bit of Nutella. "This is our hazelnut honey – a natural

product consisting of 74% creamy honey, 25% hazelnut mousse and 1% organic cocoa," explains Farthofer.

There is a great temptation to have another spoonful straight away, but the next tasting is already waiting. After a sip of water, to neutralize the taste buds, it is time to try the almond honey followed by honey with cinnamon, which instantly awakens the Christmas spirit. Then, Klaus will invite you to experience honey in a complete different way. The special treat is presented in a mason jar and will arouse curiosity due to its red colour. As soon as you open it, a delicious scent of strawberry will fill the room. There is more of these fruity honeys. They come in all different varieties with aronia berry, raspberry, blueberry, blackberry and sour cherry. After these tastings, it can safely be said that honey is not just honey but a surprisingly versatile taste explosion. 🐝

AUDIOVERSUM – wenn der Schein trügt



Warum wir unseren Augen nicht immer trauen dürfen und wie uns das eigene Gehirn in die Irre führt – die aktuelle Sonderausstellung „Illusionen – Täuschung der Sinne“ im AUDIO-

VERSUM in Innsbruck ist den Sinnestäuschungen auf der Spur. So entsteht plötzlich Bewegung in einem Bild und mithilfe einer Virtual-Reality-Brille wird eine simulierte Achterbahn-Fahrt zum spannenden Erlebnis für Groß und Klein. ■

AUDIOVERSUM

Sonderausstellung „Illusionen – Täuschung der Sinne“
Wilhelm-Greil-Straße 23, 6020 Innsbruck
www.audioversum.at

Öffnungszeiten: Di. bis Fr. von 9 bis 17 Uhr, Sa.,
So. und Feiertag von 10 bis 17 Uhr, Mo. Ruhetag

BEZAHLTE ANZEIGE

HOTEL - PENNION *****
Jägerhof www.kolsassberg.at



- * Skischule und Lift unterhalb vom Hotel
- * à la carte Restaurant
- * Panoramablick
- * Wellnessbereich mit Saunen
- * Seminare, Schulungen und Meetings
- * Familien- und Betriebsfeiern aller Art
- * Spielgeräte außen und Spielzimmer



Egger Parger OHG
Rettenbergstr. 60
6115 Kolsassberg
Tel: 0043 (0)5224 68207-0
e-mail: jaegerhof@kolsassberg.at

