

Ingwerlikör

Ein beliebtes Rezept einer Freundin

60 g frischer Ingwer (ersatzweise kann auch gestossener, getrockneter verwendet werden)
eine Flasche Cognac oder guter Weinbrand
200 g Honig

Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Cognac übergiessen und eine Woche – am besten in einer gut ausgewaschenen Flasche – ziehen lassen. Die Flasche öfter mal durchschütteln. Nach einer Woche durch ein Sieb giessen. Die übrig bleibenden Ingwerscheiben mit Honig und wenig Wasser (ca. 4 Esslöffel) mischen, in einen Topf geben, kräftig aufkochen und zuge- deckt abkühlen lassen. Dann wieder zum Cognac dazugeben,

gut schütteln und fest verschlies- sen. Es ist möglich, dass der Likör etwas trübe wird. Bei längerer ruhiger Lagerung setzen sich allerdings die Schwebstoffe wieder ab. Theoretisch lässt sich der Likör in einer gut verschlossenen Flasche fast unbegrenzt lagern. Im Winter ist ein Gläschen davon bei Erkältungen, als Schlaf- und Genesungstrunk besonders zu empfehlen.

Sehr zum Wohl!

Friederike Rickenbach,
Zürich ☺

FOTO: MARTIMU, WWW.ESSEN-UND-TRINKEN.DE



Bienenbäume: Bienensegen oder unerwünschte Neophyten?

Es ist gut, dass sich manch einer über Neophyten Gedanken macht. Es gibt derzeit in unseren Landen schon eine grosse Zahl davon. In zunehmendem Masse verdrängen sie auch die einheimischen Pflanzen. Ich denke da besonders an den unattraktiven asiatischen Knötlich, der im Tessin ganze Hänge, Bahnborde und Waldränder überwuchert und dem nicht beizukommen ist. Auch der Schmetterlingsflieger gedeiht übermässig entlang Ufern, Halden und sich selbst überlassenen freien Böden. Beim Bienenbaum trifft das aber nicht zu. Er vermehrt sich nicht ins Uferlose, verdrängt auch keine heimische Flora und Fauna. Für mich zählt, dass er den Bienen offenbar sehr willkommen ist. Auch ist es für den Beobachter eine Lust, dem Bientreiben auf dem Bienenbaum während der Blütezeit zuzusehen. Speziell bei der heutigen Tendenz zu Monokulturen ist der Baum in der mageren Sommerzeit Juni bis August ein willkommener Lückenfüller.

Manfred Berger-Schmid aus Amden zitiert in seinem Leserbrief (SBZ 11/2012, S. 33) den Efeu als eine viel wertvollere einheimische Trachtpflanze. Dagegen ist nichts einzuwen-

Pflanze kommen den Bienen vor dem Wintereinbruch gerade recht. In den Niederungen blüht er allerdings erst im Oktober. Da ist die Blütezeit des Bienenbaums längst vorbei, er hat dann bereits Früchte angesetzt.

Der Bienenbaum heisst deswegen «Samthaarige Stinkesche», weil seine gefiederten Blätter und sein Schnellwuchs mit einer Esche vergleichbar sind. Wenn man die samthaarigen Äste und Blätter in der Hand

etwas reibt oder knickt, riecht es ganz eigenartig ätherisch und würzig, was auch als stinkend empfunden werden kann.

Ich meine, der Bienenbaum, obwohl Neophyt, hat bei uns Imkern einen Siegeszug angetreten und seine Daseinsberechtigung gefunden.

Friederike Rickenbach,
Zürich ☺

Riesen-Wespennest vom Dachboden

Dieses Wespennest haben wir im vergangenen Winter auf dem Dachboden entdeckt. Die «Wohnung» war zu diesem Zeit-

punkt aber bereits leer. Das Wespennest hat die eindrucklichen Ausmasse von 70x50x50 cm.

Bernadette Fedier, Bristen ☺



Die Marmorierung und die nach unten offenen Lufttaschen dieses grossen Wespennestes sind typisch für Nester der Kurzkopfwespen aus der Gattung *Vespula*. Es könnte sich wegen der grauen Farbe um ein Nest der Deutschen Wespe (*Vespa germanica*) handeln, während bei Nestern der Gemeinen Wespe (*Vespula vulgaris*) eher Braun- und Orckertöne vorherrschen.

FOTO: HANSRUEDI FEDIER

☺ DANK AN UNSERE LESER

Wir danken allen Leserinnen und Lesern für ihre Zusendungen, die es uns ermöglichen, eine vielseitige Bienenzeitung zu gestalten. Teilen auch Sie uns Ihre Meinung mit, oder senden Sie uns Beiträge für die Bienenzeitung. Wir freuen uns über jede Zuschrift an:

bienenzeitung@bluewin.ch

Robert Sieber
leitender Redaktor
Bienen-Zeitung
Steinweg 43
4142 Münchenstein / BL
Franz-Xaver Dillier
Redaktor Bienen-Zeitung
Baumgartenstrasse 7
6460 Altdorf / UR

Für den Inhalt der Leserbriefe zeichnet der Verfasser und nicht die Redaktion verantwortlich. Wir behalten uns vor, Zuschriften zu kürzen oder