

# Heimat



Wo's summt, wird's wild und lecker.

„Die pralle Sonne auf dem Rücken, während man sich über Schaufel oder Hacke beugt oder beschaulich den warmen, duftenden Lehmboden riecht, ist heilender als manch eine Medizin“, dieses Zitat von Charles Dudley Warner findet sich auf der Webseite von Philip Rehm und Silvia Kaufhold. In ihrem „Wilden Garten“ wird dieses Gefühl greifbar: Hier finden die beiden nicht nur Ruhe und Freude, sondern auch Inspiration für ihre Honig- und Gartenprojekte.

Von Sonja Schönthier.



Manchmal beginnt alles ganz unscheinbar. Mit einem wilden Schrebergarten. Mit dem Wunsch, draußen etwas wachsen zu sehen: Kräuter, Obstbäume, Blüten. „Zu einem Garten gehören doch auch Bienen, wenn hier schon alles blüht und Früchte tragen soll,“ dachte sich Philip Rehm. Die Idee ließ ihn nicht mehr los. So begann er, sich in die Welt der Bienen einzulesen und war einfach nur fasziniert. Diese Idee, dieses Projekt, hat ihn nicht mehr losgelassen.

Im Schrebergarten ließ sich sein Vorhaben allerdings nicht umsetzen, die Vorschriften. Doch das Glück war auf ihrer Seite: In Innungen finden Silvia Kaufhold und Philip Rehm einen eigenen, privaten Garten. Einen Ort, an dem ihre Bienen schließlich einziehen können.

Mit der Zeit wächst das Projekt. Aus den ersten Bienenvölkern werden mehr. Durch Schwärme entstehen neue Stöcke, und damit auch mehr Honig. Doch für die beiden bleibt klar: „Es soll überschaubar bleiben. Wir wollen die Freude und den Spaß an der Imkerei nicht verlieren.“ Die Arbeit mit den Bienen verlangt viel Aufmerksamkeit, Geduld und Zeit.

Im Mittelpunkt steht der Honig, ihr Herzensprodukt. Doch der Garten bringt noch mehr hervor. Zwischen Sträuchern entdecken Philip Rehm und Silvia Kaufhold einen alten Quittenbaum. Also beginnt Philip Rehm zu experimentieren: Marmeladen, Gelees und Drinks. Schritt für Schritt wächst daraus eine kleine Produktpalette, alles aus dem eigenen Garten oder aus der Arbeit mit den Bienen.

„Das Leben der Bienen ist so unglaublich.  
Ich bin so fasziniert.“

Philip Rehm

Von da an taucht Philip Rehm immer tiefer in die Imkerei ein, besucht verschiedene Kurse und liest Fachliteratur. Doch am meisten lernt er direkt am Bienenstock beim Beobachten, Zuhören und Arbeiten mit den Tieren.

Das Paar entscheidet sich bewusst für eine wesensgemäße Bienenhaltung, die auch nach EG-Ökoverordnung bio-zertifiziert ist. Dabei steht nicht der maximale Honigertrag im Mittelpunkt, sondern das Leben der Tiere. Die Bienen dürfen ihre Waben selbst bauen, „Naturwabenbau“ genannt, ihre Königin bleibt frei beweglich und auch das Schwärmen gehört dazu. Das ist ein natürlicher Prozess, bei dem neue Völker entstehen. „Inzwischen weiß ich meist ganz genau, wann das Schwärmen losgeht, sitze vor dem Stock und beobachte. Es ist absolut beeindruckend, was da passiert“, schwärmt Philip Rehm.

So wächst schließlich Wild&Lecker, ganz professionell in Zusammenarbeit mit einer Grafikerin aus Augsburg. „Wir wollten, wenn wir starten, auch ordentlich und mit Plan loslegen“, erzählt Silvia Kaufhold. Es ist eine kleine Marke, die genau das widerspiegelt, was den beiden wichtig ist: ehrliche Produkte, handgemacht und nah an der Natur. „Für uns ist das ein Stück Heimat“, sagt Silvia Kaufhold. „Zu sehen, wie aus Blüten Honig wird und aus dem eigenen Garten etwas entsteht, das wir mit anderen teilen können.“

Heute stehen ihre mittlerweile elf fleißigen Bienenvölker im Thelottviertel, Sheridan Park und der Fuchssiedlung. Sie sammeln Nektar aus Gärten, Wiesen und Bäumen der Umgebung. Und so steckt in jedem Glas Honig eine ordentliche Portion Heimat.

 WILD&LECKER

Gutes aus dem Garten  
Körnerstr. 32, Augsburg  
0821 / 44 84 66 88  
hallo@wildundlecker.net  
www.wildundlecker.net