

Seit zwei Jahren produziert Christian Grune auch im Branitzer Park in Cottbus Biohonig.
Fotos (2): Lisa Hör

Die Verkostung von regionalem Honig ist bei der Grünen Woche in Berlin ein absolutes Muss. Und die Lausitz ist bei der internationalen Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau in diesem Januar in diesem Bereich noch mal gut vertreten.

Christian Grune, Imker aus Groß Döbbern zwischen Cottbus und Spremberg, präsentiert alle Biohonigsorten von Honigtreu. Er hat diese Genossenschaft mit Brandenburger und Berliner Imkereien gegründet, um ihre Produkte gemeinsam unter ökologischen Standards zu vermarkten.

Von Blumen- bis zu Pinienhonig

Das Angebot dieser sechs kleinen bis mittleren Produzenten ist vielfältig. Es reicht von Raps- über Blumen- bis zu Pinienhonig. Unter den vielen Gläsern auf dem Stand fällt ein Design besonders ins Auge. Das Etikett ziert die berühmte Stufenpyramide aus Cottbus. Der süße Bienenschatz wird nämlich seit zwei Jahren auch im Branitzer Park hergestellt. Was macht ihn so besonders – abgesehen davon, dass er auf den Ländereien des Fürsten Hermann von Pückler-Muskau geerntet wird?

In einer Lichtung abseits der Spazierwege können sich je nach Jahreszeit die 20 bis 30 Bienenvölker von Christian Grune entfalten und an die 600 Kilogramm Honig in einer Saison erzeugen. Wer im Frühling oder Sommer dort entlanggeht, kann den Imker bei der Arbeit beobachten. Er beantwortet Fragen zu seinen kleinen Schützlingen und die Früchte ihrer Arbeit mit Leidenschaft.

„Es sind hervorragende Trachtabedingungen mit einem reichhaltigen Baumbestand“, sagt der Imker über den Branitzer Park. Die Bienen können dort Nektar von Linden, Robinien, Edelkastanien, Obstbäumen und zahlreichen Büschen eintragen. „Der Frühlingshonig schmeckt sehr mild und ist fein cremig aufgerürtet“, beschreibt Grune. „Darin sind Schlehe und Ahorn als Trachtketten enthalten. Es gibt auch einen kleinen Rapsanteil, der den Honig sehr interessant macht“, erzählt der Imker weiter.

Da die Linden in diesem Jahr nicht so stark geblüht haben, schmecke der Sommerhonig erstaunlich mild mit einer leichten Holundernote. Neben den beiden Mischhonigen gibt es natürlich auch noch den Robinienhonig. Immerhin steht die dickste Robinie Deutschlands nur ein



Branitzer Park Honig sorgt für Gesprächsstoff

Berlin Der Imker Christian Grune bietet bei der Grünen Woche sein Produkt aus Cottbus an und weckt bei Besuchern und Kunden Erinnerungen oder animiert sie so zu einem Besuch in der Lausitz. Seine Produktion gestaltet er nach den Bioland-Richtlinien. Von Lisa Hör



Etwa 20 Bienenvölker haben im Branitzer Park in Cottbus ein neues Zuhause gefunden.
Foto: Christian Grune



Auf der Grünen Woche in Berlin wird jeder Topf Honig von Honigtreu für 6,50 Euro verkauft – darunter auch der aus dem Branitzer Park.

paar hundert Meter von den Bienenstöcken entfernt am östlichen Ende des Eichenwegs. gepflanzt wurde der Baum vermutlich um 1850 unter Fürst Pückler selbst.

Christian Grune hat diesen

Hier gibt es den Branitzer Park Honig

Auf der Grünen Woche ist der Branitzer Park Honig noch bis 26. Januar in Halle 22a, Stand 150, erhältlich.

Ansonsten kann man den lokalen Honig im Museumsshop des Branitzer Schlosses in Cottbus kaufen. Dieses öffnet wieder nach der Winterpause Ende März.

ne seine Produkte vorstellen.

Die Marke Honigtreu ist sonst in Berlin bei Denn's Biomarkt, in Cottbus beim Edeka-Center Scholz, bei Rewe in der Lausitzer Straße, bei Marktkauf in Madlow sowie in den Filialen der Bäckerei Wahn erhältlich.

Anzeige



LEAC ENERGIE STADION
HEIMSPIEL
DENN NUR STADION IST LIVE.

Samstag, 24. Januar 2026 | 14:00 Uhr
1. FC SCHWEINFURT

Samstag, 31. Januar 2026 | 14:00 Uhr
TSG HOFFENHEIM II



Tickets gibt es online unter tickets.fcenergie.de
oder allen bekannten Vorverkaufsstellen.

prominenten Standort nicht nur gewählt, weil es ihm Spaß macht, dort seine Bienen zu pflegen. Vor fünf Jahren ist er aus Woltersdorf im Landkreis Oder-Spree in die Lausitz gezogen. Er hat seine Imkerei in einem Hof im Pücklerdorf Groß Döbbern eingerichtet und sich dann auf die Suche nach weiteren geeigneten Flächen gemacht. Das sei nicht so einfach gewesen, sagt er: „Es ist viel konventionelle Landwirtschaft hier.“

Die Genossenschaft Honigtreu ist Mitglied im Bioland-Verband. Ihr Honig wird nach den hohen Ökostandards dieses deutschen Anbauverbands produziert. „Der Standort ist so zu wählen, dass aus einem Umkreis von drei Kilometern um den Bienenstock keine nennenswerte Beeinträchtigung der Bienenprodukte durch landwirtschaftliche oder nichtlandwirtschaftliche Verschmutzungsquellen zu erwarten ist“, heißt es in den Bioland-Richtlinien.

Nicht direkt an Agrarflächen

Da die Bienen vom Branitzer Park nicht direkt an Agrarflächen stehen und durch Büsche geschützt sind, besteht laut Grune kein Risiko eines direkten Schadstoffeintrags. Als Bioland-Imker wird Grune einmal im Jahr mittels Probestests kontrolliert.

Das kleine Glas Honig macht den Park über die Lausitz hinaus bekannt. „Besucher bei der Grünen Woche haben den Honig gekauft, weil sie schon im Park gewesen sind. Andere kommen dann überhaupt erst auf die Idee, den Branitzer Park zu besuchen, weil ich über den Ursprung des Honigs erzähle“, sagt Grune.

Gin, Tee, Kaffee und vieles mehr

Auch Stefan Körner, der Vorstand der Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz, freut sich über die Partnerschaft, die das Angebot an Produkten im Kontext des Erbes des Fürsten erweitert. „Es gibt auch Fürstin Pückler-Gin von Spreewitz Gin aus Lübben, Fürst-Pückler-Sekt von Marbach, Pückler-Schokoladen-Büste von Felicitas, Lucie-Tee aus der Cottbuser Kaffeerösterei ...“, sagt er. Der Honig und die anderen regionalen Produkte sind im Museumsshop erhältlich. „Ein Teil der Erlöse geht an die Stiftung für den Erhalt des Parks“, sagt Körner.

Auch im Kromlauer Park in Sachsen hat Christian Grune in diesem Jahr etwa 20 Bienenhäuser eingerichtet. Ziel ist es, dort Rhododendronhonig zu erstellen. Bei der ersten Ernte hatten die Bienen aber lieber Blumen um den Kromlauer Park angeflogen. Aber Liebhaber wissen genau, dass Honig jedes Jahr anders ist. Deshalb lohnt sich eine neue Verkostung immer.