

STADT-BIENEN HABEN'S BESSER

Schädlinge wie die Varroamilbe machen den Bienen das Leben schwer. Doch Bienen sind für das ökologische Gleichgewicht unentbehrlich. Umso besser, dass immer mehr Menschen in der Stadt die Imkerei als Hobby entdecken.

Text Dr. Alfred Kuhn

Die Bienen sind harte Arbeiter. 75 000 Kilometer müssen sie fliegen, damit ein Honigglas voll wird. Dies entspricht fast einer doppelten Umrundung der Erde.

Insbesondere die Landwirtschaft ist auf die Arbeit der Bienen angewiesen, denn 80 Prozent aller Pflanzen sind von der Bienenbestäubung abhängig. Gleichzeitig nimmt aber das weltweite Bienensterben bedrohliche Ausmasse an.

Die Varroamilbe gilt als Hauptursache des seit einigen Jahren immer wieder im Herbst

und Winterhalbjahr auftretenden Bienensterbens. Die ausgeschlüpften Bienen bleiben kleiner als gesunde Tiere und besitzen eine kürzere Lebensspanne. Durch den Befall werden zudem schädliche Viren auf die Bienen übertragen. Neben dem Milbenbefall sind es in ländlichen Gegenden die Monokulturen und unsachgemässer Pestizideinsatz, die der Biene das Leben erschweren. Anders in der Stadt. Dort kommen Pestizide kaum zum Einsatz und die Vielfalt der Blütenpflanzen ist gross. Es wird auch behauptet, dass der Bienenhonig aus der Stadt besonders gut schmecke.

Gefährliche Pestizide?

Die so genannten Neonicotinoide standen schon lange im Verdacht, Bienen zu schaden. Diese Pestizide werden sehr langsam abgebaut und reichern sich in der Umwelt an. Drei dieser umstrittenen Pestizide sind deshalb seit Ende 2013 in der EU und nun auch in der Schweiz verboten. Eva Reinhard, Vizedirektorin am Bundesamt für Landwirtschaft: «Wir glauben nicht, dass aufgrund der Einschränkungen im Gebrauch der Neonicotinoide messbar weniger Bienen sterben werden. Das Bienensterben hat viele Gründe, der wichtigste ist wohl die Varroamilbe.»





Foto: BilderBox.com



Foto: Franz Gasser

Long live the Queen!
Bienenkönigin mit ihrem Hofstaat
auf einer Brutwabe

Foto: Wikimedia / Waugsberg



Gesunde Inhaltsstoffe

Der Blüten- oder Nektarhonig wird überwiegend aus dem Nektar von Blüten gewonnen.

Honigbienen sammeln gelegentlich aber auch Honigtau statt Nektar. Dieser ist die Grundlage für den Waldhonig. Er ist klebrig-harzig, hellbraun bis schwarz und besitzt einen kräftigen, würzig-malzigen Geschmack. Die verschiedenen Bienenhonige enthalten neben Wasser verschiedene Zuckerarten, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und Enzyme.

Honigbier

Bier, das unter Zugabe von Honig gebraut wird, bezeichnet man als Honigbier. Der Honig wird zur Würze oder zum Jungbier zugegeben, sodass sein Zucker mitvergoren wird. Deshalb ist dieses nur wenig süsser als das normale Bier. Alternativ kann aber fertiges Bier erhitzt und dann Honig zugegeben werden.

Es hat in diesem Fall einen süssen Honiggeschmack. In der Schweiz werden gegenwärtig Honigbiere von kleinen Brauereibetrieben angeboten, beispielsweise von Sevibräu (Sevelen SG), Sennbräu (Buchs SG),

Gutknecht's Hammerbier (Rümlang). Auch in Internet-Shops werden diverse Honigbiere angeboten. ▶

Zum Autor

Dr. Alfred Kuhn
ist
Dipl. Biochemiker,
Wissenschaftsjournalist
und Übersetzer.



INTERVIEW

MIT DEM STADT-IMKER FRANZ GASSER

KURZLEBENS LAUF VON IMKER F. GASSER

- Studium der Lebensmittelwissenschaften an der ETH Zürich
- Nachdiplomstudium für Entwicklungsländer an der ETH Zürich
- Promotionsarbeit am Centre Suisse de Recherches Scientifiques in Abidjan (Elfenbeinküste)
- Leiter Forschung und Entwicklung in einem Lebensmittelproduktionsbetrieb
- Seit 1993: Leiter der Arbeitsgruppe Nachertetechnologie bei Agroscope in Wädenswil



Wie viel Arbeit machen die Bienenvölker?

Franz Gasser:

Zurzeit halte ich neun Völker. Von März bis September wende ich ein bis zwei halbe Tage pro Woche für die Imkerei auf, die Monate Mai bis Juli sind die Monate mit der höchsten Arbeitsbelastung.

Braucht es eine spezielle Ausbildung als Imker?

Von den Imkervereinen wird ein zweijähriger Grundkurs angeboten, den jeder angehende Jungimker besuchen sollte. Ich selber hatte das Glück, dass ich nach diesem Kurs noch ein Jahr mit meinem Vorgänger imkern und so sehr viel dazu lernen konnte. Gewisse Imkervereine wie die «Zürcher Bienenfreunde» bieten monatliche Beratungsabende an, an denen aktuelle Informationen von kompetenten Referenten angeboten werden.

Leider wird dieses Angebot nur von einem Teil der Imker in Anspruch genommen.

Sind Ihre Bienenvölker vom Bienensterben betroffen?

Bis jetzt hatte ich das Glück, dass keine Völker gestorben sind. Auch mein Vorgänger war nie vom Bienensterben betroffen. Aber je nach Wetterlage und Gesundheitszustand der Völker kann es jeden Imker mal treffen. Statistiken zeigen, dass es keine Korrelation zwischen dem Bienensterben und Faktoren wie Alter und Erfahrung der Imker oder der Lage des Bienenstandes gibt.

Wie schützen Sie die Bienen gegen den Befall der Varroamilbe?

Ich wende die vom Verband empfohlenen Methoden an:

Im Sommer schneide ich die Drohnenwaben aus, womit ein grosser Teil der Varroamilben entfernt wird, da diese sich bevorzugt in den grösseren Drohnenwabenzellen einnisten.

Im Herbst behandle ich alle Völker zweimal mit Ameisensäure. Und im Winter steht die Behandlung mit Oxalsäure an.

Man hört immer wieder, dass es die Bienen in der Stadt heute besser haben als die Bienen auf dem Land. Ist der Stadt-Honig aber nicht durch Schadstoffe belastet?

Untersuchungen zeigen, dass Stadt-Honig nicht stärker mit Schadstoffen belastet ist als Honig vom Land. Bienen funktionieren wie «Filter», d.h. sie filtern zumindest einen Teil der Schadstoffe heraus. Tatsache ist, dass der Honigertrag in der Stadt, je nach Lage, höher ist als auf dem Land, da in der Stadt ein permanentes Angebot an blühenden Pflanzen und Bäumen vorhanden ist, während in landwirtschaftlich intensiv genutzten Regionen zeitweise zu wenig Blüten vorhanden sind.

Wer sind die Abnehmer Ihres Stadthonigs? Lässt sich damit Geld verdienen?

Ich verkaufe an viele private Abnehmer, aber auch an Bäckereien, Altersheime und Firmen, welche Honig z.B. als Weihnachtsgeschenk abgeben. Geld verdienen lässt sich mit der Imkerei nicht, besonders wenn man den eigenen Arbeitseinsatz in Betracht zieht. Ich bin froh, wenn ich die laufenden Kosten decken kann. ●



Foto: Franz Cassegr



Foto: Franz Cassegr

REZEPT: GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT HONIG

Zutaten

- 1 Camembert
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst oder ganz fein gehackt
- 2 TL Honig
- 4 Walnüsse, klein gehackt
- Salz
- Chilipulver

Zubereitung

Backzeit: ca. 8 Min.

Den Ziegen-Camembert vierteln und auf Alufolie oder in ein feuerfestes Gefäß legen, dann mit etwas Olivenöl, Knoblauch, Honig und etwas Salz, Chilipulver (oder Chilifäden) bestreuen.

Ca. 7-8 Minuten im Backofen bei 180 °C Heissluft backen. Erst 3 Minuten vor Schluss die gehackten Walnüsse, alternativ Pistazien, darüber streuen.

Dazu schmeckt ein Knoblauch-, Kräuter- oder normales Baguette.



Bienenwaben bei einem Imker

Foto: BilderBox.com



Foto: BilderBox.com