

Der Herr der Stadtbienen

Von Sandra Weber. Aktualisiert am 01.06.2012 1 Kommentar

Welcher Honig schmeckt besser, der vom Land oder der von der Stadt? Für Peter Schneider ist die Antwort klar: Seine Bienen produzieren mitten in Zürich.



Wohlfühlen im Fünf-Sterne-Hotel: Peter Schneider und sein Bienenvolk, das beim Marriott lebt.

Bild: Nicola Pitaro

Links

Zürihonig

Verein Zürcher Bienenfreunde

Verein Zürcher Bienenfreunde

Informationen rund um die Bienenhaltung in der Stadt erteilt der Verein Zürcher

Bienenfreunde. www.zuercher-bienenfreunde.ch

Artikel zum Thema

**Der erbitterte Kampf um Ackerland
Wegen Datenlücke: Zürich ist weiter
weg von 2000 Watt, als die Stadt
berechnet hat**

«Wenn Frau Nielsen richtig rechnen

Neuerdings beherbergt das Zürcher Fünf-Sterne-Hotel Marriott fast eine halbe Million Gäste mehr. Sie residieren an bester Lage – mit Blick auf die Limmat und den Platzspitz hinüber. Dafür bezahlen sie mit flüssigem Gold, mit Zürihonig. Für das Wohl der sechsbeinigen Besucher sorgt Peter Schneider. Seine derzeitige Hauptaufgabe ist dieselbe wie die der offiziellen Hotelangestellten: alles dafür zu tun, dass sich die Gäste nicht eine andere Unterkunft suchen. Denn dazu neigt die *Apis mellifera*, die Europäische Honigbiene nämlich. Besonders im Frühjahr, wenn das Volk wächst und der Platz knapp wird, zieht die Königin einen Umzug in Betracht. Doch zum Glück ist Peter Schneider pensionierter Architekt. Er weiss, wie sich seine Bienen zum Bleiben überzeugen lassen: durch geschickte bautechnische Massnahmen.

würde»

Teilen und kommentieren

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von Tagesanzeiger.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

Zwar hängen keine «Bitte nicht stören»-Schilder an den 18 kistenartigen Bienenstöcken, dennoch zieht sich der Imker für diese Arbeit lieber einen Schutzanzug mit Netzhaube über. Wie alle Hotelgäste können auch Bienen ganz schön wütend werden, wenn man sie in ihrer Ruhe stört. «Und heute sind sie besonders stechig», sagt Peter Schneider, der nach acht Jahren Erfahrung weiss: «Sie spüren den Wetterwechsel.» Dennoch bleibt er ruhig. Sorgfältig öffnet er einen der Bienenkästen und setzt, trotz bedrohlich anschwellendem Summen, langsam zusätzliche Wabenwände ein. Die goldgelben Tafeln besitzen schon eine Struktur aus Hunderten Wabenzellen, die den Tieren als Baugrundlage für die Erweiterung des Stockes dient. Der Imker zeigt die Elemente, die er in der Woche zuvor angebracht hat. Seine Arbeiterinnen haben darauf bereits erste Honigvorratszellen errichtet.

Imkern statt Golfen

Die Begeisterung für Bienen wurde dem Zürcher in die Wiege gelegt. Sein Vater und sein Grossvater waren Insektenforscher und machten ihn früh auf die Welt der Krabbeltiere aufmerksam. Zwar schlug er eine andere berufliche Karriere ein, doch als die Pensionierung nahte,

habe er aus Neugier einen Imkerkurs beim Verein Zürcher Bienenfreunde gemacht. «Andere gehen golfen, ich gehe imkern», sagt er seither. Weil es einfach ein spannendes Hobby sei. Geld verdient er damit nicht, auch wenn sein Honig heute an gut einem Dutzend Orten in Zürich vertrieben wird.

Die Idee mit dem Stadthonig kam im Übrigen von seiner Frau Kathrin Kleboth. Wenn Bienenstöcke im Garten des Weissen Hauses oder auf der Londoner Saint Paul's Cathedral stehen können, müsste das auch bei uns funktionieren, meinte die Modedesignerin. Es war dann aber nicht so einfach, in Zürich Plätze für die Bienen zu finden. Auf das Hotel Marriott kam Peter Schneider durch einen Stadtzünfter, deren Zunftstube sich im Hotel befindet. Dieses war auf der Suche nach einem Imker, weil Honig aus eigenem Haus wunderbar ins regionale, nachhaltige Konzept des Hotelrestaurants passe, wie Tim-Martin Weber, Director of Food & Beverage des Marriotts, erklärt. An der Bar soll dem Honig gar ein Cocktail gewidmet werden.

Peter Schneider, der Zirkusdompteur

Mittlerweile hat Peter Schneider eine Belegschaft, die in 30 Stöcken haust. Luxuriös und zentral im Marriott der eine Teil. Doch sehen lassen kann sich auch die andere Unterkunft. Sie liegt knapp zehn Autominuten entfernt am Höggerberg, neben Rebstöcken mit Blick über die Stadt. Jazztöne erklingen aus dem Radiolautsprecher am Gartenhaus und mischen sich mit dem Brummen der Bienen. An den schmalen Öffnungen der Bienenkästen herrscht emsiges Kommen und Gehen. Der Imker will nun vor Ort beweisen, wie gut sein Stadthonig tatsächlich schmeckt.

Manchmal komme er sich vor wie ein Zirkusdompteur, sagt er schmunzelnd, als er sich wieder den Anzug überzieht und ein Brikett entzündet. Sofort verbreitet sich weisser, süsslich riechender Qualm. In die Rauchwolke gehüllt öffnet er das Türchen eines Bienenstocks. Die Bienen denken nun, es brenne, und ziehen sich ins Innere des Stockes zurück, um sich vor der Flucht mit Honig zu stärken. Schneider gibt das die Möglichkeit, eine der Waben zu entnehmen. Sanft streift der Imker die darauf herumwimmelnden Tierchen mit einem weichen Besen ab. Diese lassen es sich, durch die vollen Bäuche träge geworden, fast ohne Gegenwehr gefallen. So kann Peter Schneider mit einem Zahnstocher eine Vorratszelle öffnen, um eine Honigprobe zu nehmen. «Mmh!» – Er strahlt.

Generell schmecke Stadthonig komplexer, habe vielfältigere Geschmacksnuancen als Honig vom Land, wo die Bienen oft Nektar von Monokulturen beziehen, lässt der Imker unter seiner Haube vernehmen. In Städten sei das Nahrungsangebot nicht nur vielfältiger, es verteile sich auch zeitlich besser. Zudem hätten die Stadtbienen nicht mit Pestiziden zu kämpfen.

Auch der Enkel ist ein Imker

Vor Schädlingen bleiben allerdings auch sie nicht verschont. Bald wird Peter Schneider wieder damit beschäftigt sein, seine Schützlinge gegen die Varroa-Milben zu behandeln, die innert weniger Monate ganze Kolonien dahinraffen können. Auch der drastische Rückgang des Bienenbestandes in der nördlichen Hemisphäre bereitet ihm Sorgen. Zum Glück sei das in Zürich jedoch weniger ein Thema, sagt er und löscht das rauchende Brikett. «Der kantonale Bestand an Bienen und Imkern hat zwar ebenfalls abgenommen, liegt aber noch immer über dem nationalen Schnitt.»

Im Gartenhaus schlüpft er aus dem Anzug, «nur zwei Stiche heute», verstaut mit der gleichen Seelenruhe, mit der er zuvor an den Bienenstöcken hantiert hatte, seine Utensilien und schaltet das Radio aus. «Und das Interesse an Bienen wächst wieder. Das merken wir auch im Verein der Zürcher Bienenfreunde.» Tatsächlich sind dessen Einführungskurse bis über das Jahr 2013 hin ausgebucht. Bevor er die Tür zur Höngger Bienenresidenz abschliesst, hält Peter Schneider einen kleinen Schutzanzug hoch. «Der gehört meinem dreijährigen Enkel.» Die Zukunft der Bienen scheint, zumindest in Zürich, tatsächlich gesichert. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 01.06.2012, 09:45 Uhr

[Alle Kommentare anzeigen](#)