



Stadt-Imker Peter Schneider bei seinen Bienenvölkern auf dem Globus-Gebäude an der Bahnhofstrasse.

DER BIENEN FLÜSTERER

Fotos: Rita Vollenweider

Peter Schneider ist Imker in Zürich. Sein Zürichonig – von fleissigen Bienenvölkern in den Parks der Stadt gesammelt – ist heiss begehrt.

TEXT DOMINIK VOMBACH



Im Bienenhäuschen in Zürich-Höngg hat alles begonnen – heute wacht Peter Schneider über 50 Bienenvölker.

Fotos: beige stellt

Die Lobby des Zürcher «Marriott» ist gut besucht an diesem Tag. Drinnen ist es angenehm kühl, während draussen die Hundstage mit knapp 35 Grad wüten. Ein älterer Herr steigt aus dem Aufzug, er trägt schwarze Kleidung, eine Schiebermütze und eine schwarze Brille. Das internationale Publikum wird nicht einmal im entferntesten erahnen können, was dieser Herr hier im Hotel zu tun hat, was seine Aufgabe ist. Er ist kein Gast, sondern hat selbst auf dem begehbaren Zwischendach des Zürcher Luxushotels Tausende Gäste untergebracht. Letztere sind klein, arbeitsam und summen. Peter Schneider wacht über Millionen von Honigbienen in der Stadt Zürich. Einige Völker hat er vor Jahren auf dem Hoteldach untergebracht. «Der Standort ist perfekt für meine Bienen. Gegenüber befindet sich der Platzspitz mit Rosskastanienbäumen, Linden und vielen Blumen», erzählt Peter Schneider. Die Stadt mit ihren üppigen Parks und Begrünungen ist ein wahres Fest für die Bienen, denn jahreszeitlich gibt es kaum Einschränkungen, was das Nahrungsangebot angeht. Schneiders Bienenvölker befinden sich in der ganzen Stadt. Auf dem Dach des «Marriott», des Globus in der Bahnhofstrasse und in Zürich-Höngg, wo alles begann. Hier entsteht der Zürcher Stadthonig, der Zürihonig. Ausserdem hat er einige Völker im Bergell, einem idyllischen Alpental zwischen Graubünden und Italien.



Das Imkern bringt einem nicht nur köstlichen Honig. Peter Schneider hat dadurch auch Ruhe gelernt – eine heute seltene Eigenschaft.



Sie sammeln den Honig in den Parks der Limmatstadt: die Bienen des Zürcher Stadtimkers Peter Schneider.

Früher war Peter Schneider Architekt, vor zehn Jahren liess er sich pensionieren. «Ich wollte etwas anderes machen, suchte eine Aufgabe, die mich erfüllt», erinnert er sich. Früher musste er dem Geld nach eigener Aussage hinterherrennen, heute gibt die Passion den Weg an. Wie sich mit der Zeit herausstellte, sind Schneiders Passion Honigbienen – und die wurde ihm möglicherweise in die Wiege gelegt. Sein Vater sowie sein Grossvater waren Entomologen, Insektenforscher, und Letzterer auch Imker. Schneider absolvierte einen zweijährigen Imkerkurs, fand die Arbeit spannend und blieb dabei.

Seine ersten eigenen Bienen hatte er in Höngg, verkaufte den Höngger Honig – und dann hatte seine Frau die Idee, dass es doch eigentlich nicht nur ein Höngger, sondern eben ein Zürihonig sein müsse. Schliesslich gibt es in vielen Metropolen einen eigenen

Stadthonig, in London, in Paris und New York beispielsweise. Die Idee für den Zürihonig war geboren. Er suchte einen Ort und kam über Kontakte auf das «Hotel Marriott», das zu diesem Zeitpunkt zufälligerweise auf der Suche nach einem Imker war. Die Hotelkette leiht auch in München und Hamburg das Dach Imkern, die dort ihre Bienenvölker aufstellen und Stadthonig herstellen.

ZÜRICHONIG IST HEISS BEGEHRT

Die Nachfrage sei steigend, verrät Schneider, verkauft werde der Honig vor allem in der Limmatstadt. Sein Cremehonig, ein Honig, bei dem durch Rühren die Zuckerkristalle geschliffen werden, was zur namensgebenden Konsistenz führt, ist heiss begehrt. Beim Honigkauf spielt das Vertrauen seiner Erfahrung nach eine wichtige Rolle. >



Dauermieter: Das «Zürich Marriott Hotel» beherbergt Bienen auf dem Dach.

> Der Konsument möchte oftmals nicht nur wissen, woher das flüssige Gold kommt, sondern auch den Imker persönlich kennen. Den Honig seiner knapp fünfzig Völker in der Stadt Zürich füllt er zweimal im Jahr ab. Es gibt einen Frühlings- sowie einen Sommerhonig, wobei im Frühling aufgrund der satten Blütenpracht etwas mehr geerntet werden kann. «Das heisse Wetter dieses Jahr ist für die Honigproduktion nicht ideal, in der Stadt ist das aber weniger ein Problem als auf dem Land, wo die Bienen weniger Nahrung finden»,

erzählt Schneider. Den Bienen selbst machen die heissen Temperaturen nicht besonders zu schaffen. Denn schliesslich ist ein Bienenvolk in der Lage, die Temperatur im Stock selbstständig zu regulieren. Selbst im Winter, wenn es draussen eiskalt ist, herrschen im Inneren des Stocks angenehme 20 Grad. Ein- bis zweimal pro Woche ist Schneider bei seinen Bienen, kontrolliert, ob alles in Ordnung ist und ob alle noch da sind. Bienen suchen sich ab und an ein neues Zuhause, schwärmen aus. Dann heisst es: Alle der Königin nach! Ist der Imker aufmerksam, kann er das verhindern.

Manchmal ist man aber zu spät, erzählt Peter Schneider, dann muss man sie suchen und wieder einsammeln, aber das sei dann eben so. Das Imkern ist für Schneider deutlich mehr als schlichte Honigproduktion. Ihm gefällt es, dass er immer wieder vor neue Tatsachen gestellt wird. «Ich fühle mich oft wie ein Zirkusdompteur, der weiss, wie sich die Bienen verhalten und sich daran orientieren muss. Die Natur kann man eben nicht überrumpeln», sagt er. Schneider hat durch die Imkerei Ruhe gelernt, eine Eigenschaft, die in unserer Zeit so sehr fehlt. «Wenn ich voller Ruhe arbeite, brauche ich noch nicht mal einen Schutzanzug», erzählt er. Und ergänzt: «Natürlich nur, bis die erste Biene zusticht, dann ist Schluss mit der Ruhe».



Besonders beliebt: der Cremehonig des Zürcher Imkers Peter Schneider.

ZÜRICHONIG KAUFEN

GLOBUS ZÜRICH BAHNHOFSTRASSE
Schweizergasse 11
8001 Zürich
www.globus.ch

BERG UND TAL MARKTLADEN
Im Viadukt 50
Limmatstrasse 231
8005 Zürich
www.berg-tal.ch

JELMOLI FOOD MARKET
Seidengasse 1, 8001 Zürich
www.jelmoli.ch

ZÜRICH MARRIOTT HOTEL
Neumühlequai 42
8006 Zürich
www.marriott.com

STEINER FLUGHAFEBECK
Weihersteig 1
8037 Zürich
www.flughafebeck.ch

SCHAUFENSTERKLUB
Rotbuchstrasse 68
8037 Zürich
www.schaufensterklub.ch