

Bellevue



Herr der Stadtbienen

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

Von Sandra Weber

Neuerdings beherbergt das Zürcher 5-Stern-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 Zürichhonig. Für das Wohl der Bienen 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. 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.

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 Bienen aufmerksam. Zwar schlug Peter Schneider 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 Schneider 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, sagt. An der Bar soll dem Honig gar ein Cocktail gewidmet werden.

Mittlerweile hat Peter Schneider eine Belegschaft, die in 30 Stocken haust. Luxuriös und zentral im Marriott der eine Teil. Doch sehen lassen kann sich auch die andere Unterkunft. Sie liegt



Wohlfühlen im 5-Stern-Hotel: Peter Schneider und sein Bienenvolk, das beim Marriott lebt. Foto: Nicola Pitaro

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 Zirkusdompeter, sagt er schmunzelnd, als er sich wieder den Schutzanzug überzieht und ein Brikett entzündet. Sofort verbreitet sich weisser, süsslich riechender Qualm. In die Rauchwolke gehüllt öffnet er das Türchen eines Stockes. 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 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 Bienen gegen die Varroa-Milben zu behandeln, die innert weniger Monate ganze Kolonien dahintragen 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 schlüpfte 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 ausgebucht.

Bevor er die Tür zur Högger Bienenresidenz abschliesst, hält Peter Schneider einen kleinen Schutzanzug hoch. «Der gehört meinem dreijährigen Enkel.» Die Zukunft der Bienen scheint, zumindest in Zürich, gesichert.

www.zuerihonig.ch. Informationen rund um die Bienenhaltung in der Stadt erteilt der Verein Zürcher Bienenfreunde. www.zuercher-bienenfreunde.ch

B-Side

Was man nicht zu wissen braucht
Martin Suters
Postkarten-Zürich

Titel machen neugierig. Zum Beispiel der im aktuellen «Diogenes Magazin»: «Ein Autor, seine Stadt. Martin Suter über Zürich.» Da blättert man dann gleich hin auf Seite 35, liest «Martin Suter zeigt uns sein Zürich» und fragt sich gespannt, was für ein Zürich denn Suters ist? Ein schräges Lokal im Kreis 4, ein kleines Theater im Kreis 5? Schaut man sich die Doppelseite dann aber an, fragt man sich leicht ernüchert: Ob unser erfolgreichster Bücherschreiber



in Guatemala oder Ibiza, wo er ja wohnen soll, einfach einen Prospekt von Zürich Tourismus durchgeblättert hat, um dann Geheimtipps wie die Bodega (Bild), den Schwarzenbach, den Flohmi auf dem Bürkliplatz oder die Masoalhalle hinzuschreiben? (*reu*)

Wir Eltern

Vom Duschterror zum Badewahn

Er ist zwar noch keine zwei Jahre alt, unterscheidet aber haarscharf zwischen Wasser, in das man sich aus Plausch stürzt, und solchem, das der Hygiene dient. Pools, Pfützen und Brunnen liebt er, gegen das reinigende Bad hat er bisher stets mit Inbrunst gekämpft. Erst flossen die Tränen ins Badewasser, dann in immer kürzere Duschen. In den Ferien hat ihn der Nonno wundersam umgepolt. Nun will der Kleine nur noch baden. Ein Blick ins Badezimmer genügt, und er versucht, sich die Kleider vom Leib zu reissen. Er weint und schreit: «Bade, bade, bade», bis er endlich und ewig im Wasser hockt. Und wir denken wehmütig an die kurzen Duschen zurück. (*mom*)

Das Rezept

Rotbarbenfilet-Saltimbocca



Für 4 Personen

4 Rotbarbenfilets,
4 Tranchen Rohschinken,
2 Tomaten, 1 Aubergine,
1 gelbe Peperoni,
½ Bund grüne Spargeln,
blanchiert, 2 Schalotten,

1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, Olivenöl,
je ½ Bund Salbei, Oregano, Thymian,
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Rotbarbenfilets pfeffern, mit Salbeiblättern belegen und mit einer Tranche Rohschinken umwickeln. Spargeln diagonal in 2 cm lange Stücke schneiden. Tomaten achteln, entkernen und noch einmal quer halbieren. Auberginen in 2 x 2 cm grosse Stücke schneiden und diese kurz in heissem Olivenöl anbraten - beiseitestellen. Peperoni in Rechtecke schneiden und ebenfalls kurz in heissem Olivenöl anbraten - beiseitestellen. Butter erhitzen, vom Feuer nehmen und die Hälfte der fein geschnittenen Kräuter darin ziehen lassen. Salzen und pfeffern. Fisch auf kleiner Hitze braten, sodass der Rohschinken nicht anbrennt. Fein geschnittene Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Spargeln, Peperoni, Auberginen, zuletzt die Tomaten hinzufügen. Vorsichtig mischen, Oregano, Thymian, Salbeistreifen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rataouille auf die Mitte des Tellers geben, Fischfilet auf Rataouille anrichten, mit der Butter-Kräuter-Mischung übergossen und mit Salbeiblatt garnieren.

Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Miele Geschirrspüler:

Turbo-Taste

Bis zu 50 Minuten kürzere
Programmlaufzeiten!

Miele