

Der Stadtimker von Zürich

Den Bienen scheint es in der Stadt zu gefallen. Der Trend zum Urban Beekeeping, dem Halten von Bienen in städtischen Gebieten, hält an. Peter Schneider war einer der ersten urbanen Imker in Zürich. Wir haben ihn an einem ungewöhnlichen Ort besucht.

Text: Claudius Wirz Fotos: Paolo Dutto

Sehr idyllisch, wie wir da in dieser blühenden Blumenwiese stehen, an einem sonnigen Vormittag im Juni, mit Blick auf mächtige Bäume, den Fluss und die fernen Hügelzüge.

Wenn der tosende Verkehr nicht wäre, könnte man sich glatt in der Provence wähnen. Wir aber befinden uns mitten in Zürich, auf dem Dach des Marriott Hotels, zusammen mit dem Stadtimker Peter Schneider.

Rund um uns herum summen geschäftig die Bienen von 24 Völkern, die Schneider angesiedelt hat. 40 000 Bienen sind es pro Volk und jeweils eine Königin. Der Imker, eingepackt in einen weissen Schutz-

anzug, greift mit ruhigen Bewegungen in einen Stock, zieht eine Brutwabe heraus, sucht für uns die Königin, fasst sie mit zwei Fingern und zeigt sie uns. Als er das Tier behutsam wieder zurücklegt, sagt er fast zärtlich zu ihm: «So, jetzt kannst du wieder Eier legen.» 1500 legt die Königin davon im Sommer, jeden Tag. Der 77-jährige Stadtimker hat etwas Meditatives an sich. Wenn er sich ohne Hast – umschwirrt von Tausenden von Bienen – am Stock zu schaffen macht, spricht er mit leiser Stimme zu den Insekten, beruhigt sie mit Rauch aus dem kleinen Bläser in seiner Hand. Mit Bienen zu arbeiten, sei mehr als ein Hobby, findet Schneider. «Viel eher ist es Berufung.»

Vom Architekten zum urbanen Imker

Vor mehr als 16 Jahren hat Peter Schneider angefangen, sich ganz den Bienen und dem Honig zu widmen. Nach seiner Pensionierung als Architekt absolvierte er eine zweijährige Ausbildung zum Imker und startete mit einigen Bienenstöcken in einem Rebberg in Zürich-Höngg. 2011 hörte er davon, dass das Marriott Hotel einen Imker sucht, nachdem bereits die Schwesterhotels in München und Hamburg erfolgreich eigenen Honig geerntet hatten. Er meldete sich und wurde zum urbanen Imker der ersten Stunde. Wer erwarten würde, dass der Platz auf einer Dachterrasse, eingeklemmt zwischen Hauptbahnhof, Universitätsquartier und dem Autobahnzubringer Milchbuckeltunnel, für die Bienen zu unwirtlich wäre, der sieht sich getäuscht. Peter Schneider sorgte dafür, dass rund um die Bienenkästen statt eines manikürierten Rasens

Gut zu wissen

① Bienen sind sehr **wetterfühliger**. Vor einem Gewitter etwa geht der Imker nicht zu den Bienen. Sie sind dann nervös und könnten stechen.

② In verschiedenen Städten der Schweiz gibt es inzwischen **urbane Imker**. So etwa in Basel, Bern, Luzern und Aarau.

③ Auch der Migros-Genossenschaftsbund hat seinen eigenen **Stadthonig**, auf der Terrasse des Hochhauses am Zürcher Limmatplatz. Verkauft wird der Honig an die Mitarbeiter.



Reges Treiben: Für den Zürichhonig sammeln 24 Bienenvölker den Nektar von städtischen Blüten.



Brutwabe an Brutwabe: Pro Stock befüllen rund 40 000 Bienen die Waben. Dank dem Rauch aus dem Bläser kommt keine Hektik auf.



«Besser könnten sie es nicht haben.» Peter Schneider mit seinen Bienen mitten in der Zürcher City.

«HONIG IST ETWAS WERTVOLLES. UND WIRD LEIDER VIEL ZU OFT ZU BILLIG VERKAUFT.»

Für die Altersbestimmung wird die Königin eines jeden Jahrgangs mit einer anderen Farbe markiert.



Umgeben von Rapsfeldern und Löwenzahn: Peter Schneiders Bienenstöcke in Zürich-Höngg.

eine wilde Blumenwiese angepflanzt wurde, denn Blüten nahe des Stocks erhöhen die Honigmenge, da die Bienen weniger davon als (Flug-)Nahrung für sich selbst benötigen und ihn dafür im Stock als Vorrat lagern. «Zudem haben die Bienen die Kastanienbäume, Akazien und Lindenblüten des Platzspitzparks direkt vor der Nase», erzählt Schneider. «Besser könnten sie es nicht haben.»

Liebevolle Handarbeit

Zweimal pro Jahr erntet Peter Schneider seinen Zürichhonig. Frühlings- und Sommertracht nennen sich die Ernten. Und sie schmecken unterschiedlich. Im Sommer blühen andere Blüten als im Frühling, zudem sammeln die Bienen im Sommer mehr Honigtau. Neben der Erntezeit hat auch die Position des Bienenstocks einen Einfluss auf den Geschmack des Honigs. Dank Raps und Löwenzahn in der Umgebung schmeckt Schneiders Höngger Honig anders als jener vom «Marriot»-Dach und nochmals ganz anders als der Honig aus dem Bergell, wo Schneider neben seinem Ferienhaus weitere 14 Bienenvölker hält. Der Stadtkimer fährt für die Ernte jeweils mit seinen Waben aufs Land, wo er sie schleudert, den Honig durch ein Sieb tropfen und ihn sich setzen lässt. Am Schluss schöpft er die letzte Blütenstaubschicht ab und füllt das flüssige Gold in Gläser. Alles von Hand, zusammen mit seiner Frau Kathrin. Peter Schneider ist überzeugt: «Honig ist etwas Wertvolles. Und wird leider viel zu oft zu billig verkauft.»