

NATURREIN
AUS DER
GROSS
STADT

von Christine Raudies

Ganz unauffällig haben Bienen-
züchter mit ihren Völkern den
städtischen Raum erobert. Und
es werden immer mehr. Kleine
Imkereien haben in städtischen
Ballungsräumen ihre ökologi-
sche und ökonomische Nische
entdeckt und liefern naturreinen
Honig mitten aus der Großstadt.



L30 C0 H0
L45 C0 H0
L70 C16 H255
L55 C15 H280
L91 C20 H114
L38 C13 H62
L65 C16 H130
L70 C65 H70
L50 C30 H130



New York, Paris, Tokio: Ganz unauffällig haben Bienenzüchter mit ihren Völkern den städtischen Raum erobert. Und es werden immer mehr. Kleine Imkereien haben in städtischen Ballungsräumen ihre ökologische und ökonomische Nische entdeckt und liefern naturreinen Honig mitten aus der Großstadt.

Auch mehr und mehr deutsche Großstädter suchen beim Imkern den direkten und manchmal auch schweißtreibenden Kontakt zur Natur. Davon profitiert ausgerechnet eine Branche, die per se mit Landleben, Natur und blühenden Wiesen in Verbindung gesetzt wird. Und die genau an ihrem ursprünglichen Wirkungsort zunehmend mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Mangelnde Vertriebsstrukturen, die Konkurrenz von billigem, industriell her-

gestelltem Importhonig aus China oder Brasilien und Nachwuchssorgen bestimmten lange Zeit die Lage der deutschen Honighersteller.

Doch in Großstädten wie Hamburg sind Kurse in Imkervereinen lange im Voraus ausgebucht. Einige der Neueinsteiger machen sogar einen Beruf daraus. Judith Heimann, studierte Agrarwissenschaftlerin, ist eine von ihnen. Vor vier Jahren hat sie mit der Bienenzucht begonnen, erst zögerlich, dann mit immer mehr Begeisterung. Die 41-jährige Journalistin hat bei einem örtlichen Verein die Imkerausbildung durchlaufen und besitzt derzeit acht Völker.

„Je öfter ich Honig schleudere, desto mehr weiß ich ihn zu schätzen, jeden einzelnen Tropfen“, sagt sie. Denn Imkern ist Knochenarbeit.

„Wer mit Bienen arbeitet, muss sich mit allen Sinnen auf sie einlassen. Natürlich gehört auch viel Fachwissen, Fortbildung und Austausch mit anderen Imkern dazu. Aber wenn ich am Bienenstand bin, den Deckel der Beute öffne, dann bin ich ganz bei ihnen. Es duftet nach Wachs und Honig. Der Klang des Summens verrät mir, wie es dem Volk geht. Ich muss genau hinsehen um die winzig kleinen Eier, die einzeln am Grund der Wabenzellen haften, zu erkennen. Sie sind nicht größer als ein Sandkorn. Und auch der Tastsinn ist gefordert, denn schließlich möchte ich keine Biene zerquetschen bei der Arbeit.“

Judith Heimann



authentic life 6

„Viel Geschleppe und Getrage. Im Sommer ist man durchgängig mit den Völkern beschäftigt. In den Urlaub fahren kann man dann eigentlich nicht. Ruhe hat man erst im Winter.“

Doch mittlerweile ist aus dem zeitaufwändigen und nicht ganz billigen Hobby ein zweites berufliches Standbein geworden, die Kleinimkerei Heimann und Söhne. Der emotionale Gewinn zählt dabei allerdings mindestens so viel wie der geldwerte Profit: „Die ganze Arbeit, die in einem Glas Honig steckt, ist in Geld überhaupt nicht zu messen“, sagt sie. Auch die Leistung der Bienen nicht, die für sie mythische Geschöpfe sind, zu denen sie eine tiefe Verbundenheit spürt.

Einige ihrer Völker stehen auf einer Streuobstwiese in Sülldorf, die anderen auf dem



L72 054 H85 1

„Ich habe den Eindruck, dass die Bienen uns Menschen auf eine unerklärlich tiefe Art und Weise rühren. Wenn ich von der Imkerei, von den Bienen und dem Honig erzähle, dann lächeln die Menschen. Die einen erinnern sich an ihren Großvater mit der Pfeife im Mund, wie er Honig schleudert, die anderen an glückliche Kindertage in duftenden und summenden Wiesen, wieder andere sind fasziniert von der perfekten Organisation und Funktion in einem Bienenvolk. Jeder lächelt auf seine Weise.“

Judith Heimann

Dach des Restaurants Bullerei von Starkoch Tim Mälzer im Hamburger Schanzenviertel. Die Bullerei nimmt den über den Köpfen der Gäste eingeflogenen Rohstoff direkt ab.

Wider Erwarten sind die Bedingungen nicht nur für Imker, sondern auch für Bienen in der Stadt ziemlich gut – im Hochsommer sogar deutlich besser als auf dem Land. Dann finden die geflügelten Sammler in gut gepflegten Parks, auf Balkonen, in liebevoll gehegten Hinterhöfen und Friedhöfen ein breites Nahrungsangebot und schwärmen und sammeln in friedlicher, oft sogar unbemerkter Koexistenz zum Menschen.

Auf dem Land dagegen kann es passieren, dass mitten im Jahr ganze Völker verhungern. Aufgrund intensiver landwirtschaftlicher Nutzung ist die Blütenfülle nach der Mahd im Frühling gering. „Dann muss man mit Bienen-

futter ergänzen, damit die Völker durchkommen“, erklärt Heimann.

Zur Sorge, dass städtischer Honig die Gesundheit der Konsumenten belastet, gibt es keinen Anlass. Untersuchungen zeigen, dass er frei von Schadstoffen und Schwermetallen ist. Und so schleudert Heimann den Blütensaft, den fleißige Bienen in der Hamburger Schanze von Lindenbäumen direkt an der Straße gesammelt haben, gleich unten im Restaurant. Gemeinsam mit den Köchen, die das süße Glück umgehend für Mälzer'sche Küchengeheimnisse weiterverwenden.

