

Bei Regen und Kälte bleiben die Bienen lieber in der warmen Stube

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Kälte und Dauerregen haben zum Sommerbeginn nicht nur den Glacéverkäufern das Geschäft verdorben. Auch die Imker beklagen sich über Einbussen. Silvio Hitz vom Churer Imkerhof macht sich auch wegen der Varroamilbe und der Sauerbrut Sorgen.

Silvio Hitz schaut auf die grauen Regenwolken. Der nasse und kalte Frühling sei gar nicht gut für die Imker gewesen, erzählt er, während er den Deckel des Bienenstocks vorsichtig öffnet. Kaum ein Insekt traut sich bei diesen Verhältnissen aus den geschützten «Beuten», den Bienenkisten. «Heute sind sie etwas gereizt», findet der erfahrene Churer Imker und streift mit der Hand immer wieder eine Biene aus dem Gesicht. Da kann auch der Rauch seiner Imkerpfeife nichts ausrichten, der sie in der Regel vom Stechen abhält. «Bienen mögen den Rauch sonst gar nicht», wundert er sich. Inzwischen hat eine andere Biene Hitz' Nase ins Visier genommen. «Jetzt hat sie mich gestochen», stellt Hitz ohne mit der Miene zu zucken fest. Bienenstiche sind für ihn längst nichts Aussergewöhnliches mehr. Dennoch beschliesst er, den weissen Schutzanzug doch noch überzuziehen, «denn auch wir Imker sind keine Masochisten».

Kein Flugwetter

Hitz, der seit fast 20 Jahren den Imkerhof an der Churer Oberalpstrasse betreibt, betreut 32 Bienenvölker vorwiegend im Bünd-



Alles im Griff: Silvio Hitz kontrolliert seine Bienenvölker im Malanser Buchwald.

ner Rheintal, 12 davon befinden sich auf der Geissweid zwischen Chur und Domat/Ems. An diesem Morgen im Juni will er nachschauen, ob die fleissigen Pollensammler in ihrer Behausung am Rande eines Obstgartens in Malans noch genug Nahrung für den Eigenbedarf haben. «Die Bienen versorgen erst einmal sich selbst

und ihren Nachwuchs», erklärt der leidenschaftliche Bienenhalter, während unzählige laut summende Exemplare an ihm vorbeifliegen. Was übrig bleibt, nimmt sich der Imker. Bis jetzt eine bescheidene Menge: «Die Frühlingsernte liegt bei zwei Kilogramm pro Volk, in einem normalen Jahr sind es bis zu fünf

Mal mehr», schätzt Hitz, der das magere Ergebnis auf das schlechte Flugwetter zurückführt: «Wie die Menschen bleiben auch die Bienen lieber in der warmen Stube.» Den Kontrollgang nimmt der 49-jährige Fachmann zum Anlass, die junge Königin zu suchen und sie mit einem farbigen Punkt zu mar-

kieren. Die alte Königin hat sich nämlich aus dem Staub gemacht und mit ihr rund 20 000 Arbeiterinnen. «Das Volk hat sich geteilt», sagt er. Das kann passieren, wenn sich die Bienen kontinuierlich vermehren und es im Bienenstock zu eng wird. Irgendwo muss die neue Königin sein, denn ein Teil der Brutzellen ist belegt, wie Hitz mit geschultem Blick feststellt. Bis zu 1500 Eier legt eine Königin – pro Tag. Aus befruchteten Eiern gibt es die Arbeiterinnen, aus unbefruchteten die Drohnen. Während die Weibchen mit Zellen putzen, Waben bauen, Nahrung sammeln und mit weiteren Aufgaben im «Haus» beschäftigt sind, liegen die Männchen lieber auf der faulen Haut: Einmal in ihrem kurzen Leben kommen sie gross raus – wenn sie auf dem Hochzeitsflug die Königin begatten dürfen.

In Quarantäne

Die Bienenpopulation nimmt gesamtschweizerisch von Jahr zu Jahr ab. Das könnte einmal schwerwiegende Folgen für den Obstanbau haben: «Als Bestäuber spielen die Honigbienen in der Natur eine ganz grosse Rolle», betont Hitz. Auch er ist von der zunehmenden Bienensterblichkeit nicht verschont geblieben: Ein Drittel seines Bestandes hat es im letzten Winter erwischt. Zu schaffen macht ihm und seinen Kollegen vor allem die Varroamilbe, das mit Abstand grösste Problem der



Gesunder Genuss: Echter Bündner Honig hat viele Anhänger.

Imkerei. Ihren Weg nach Europa fand der heimtückische Parasit in den Siebzigerjahren durch befallene asiatische Honigbienen. Inzwischen ist er rund um die Welt in fast jedem Bienenhaus vorhanden. Die nur 1,6 Millimeter kleine Milbe beisst sich an der Biene fest, um Blut zu saugen – ähnlich einer Zecke. Diese Beissattacken schwächen die fleissigen Nektarsammler so stark, dass diese die kalte Jahreszeit oft nicht überleben.

Nicht nur die Varroamilbe sorgt bei den Imkern für Verdruss. Eine weitere Ursache für das Bienensterben ist die inzwischen im ganzen Kanton auftretende Sauerbrut, vor der ebenfalls kein Imker gefeit ist. Da die bakterielle Erkrankung höchst ansteckend ist, haben die Bündner Behörden über den betroffenen Gebieten eine Sperre errichtet. Schöpft der Imker in seinem Bienenhaus Verdacht, ist er verpflichtet, dies unverzüglich dem Bieneninspektor zu melden. Trotz intensiver Forschung gibt es bis jetzt kein wirksames Mittel gegen die Seuche

– deshalb muss das befallene Volk denn auch umgehend vernichtet werden. Die Sauerbrut macht dieses Jahr auch Hitz einen Strich durch die Rechnung: «Von meinen Völkern ist glücklicherweise keines betroffen», sagt er. Wegen der Sperrzone in Malans kann er mit seinen Bienen allerdings nicht mehr weiterziehen und in höheren Lagen den beliebten Bergblütenhonig ernten.

Lecker und gesund

Varroamilbe und Sauerbrut hin oder her, Hitz sieht keinen Grund zur Panik: «Für den Konsumenten ändert sich nichts, die Qualität ist tadellos.» Auch wenn Imkern zurzeit kein Honigschlecken ist, möchte er auch andere für die Bienenhaltung begeistern, denn mit dem Nachwuchs hapert es etwas. In Graubünden betreuen 817 Imker insgesamt 6831 Völker, Tendenz abnehmend. Mit Imkerkursen, etwa am Plantahof in Landquart, will man gezielt Gegensteuer geben. Hitz selbst ist schon lange der Faszination

der Bienen erlegen. Die Triebfeder, sich tagein, tagaus mit den nützlichen Insekten zu beschäftigen, sei das intensive Naturerlebnis und die Gewissheit, auch etwas für die Umwelt zu tun, meint er. Der Lohn ist ein hochwertiges und erst noch gesundes Naturprodukt. Er selbst liebt den aromatischen Bergblütenhonig, der mit dem Billighonig aus dem Supermarkt nichts gemein hat: «Es gibt nichts Besseres auf dem Butterbrot!»

FLEISSIGE BIENEN

Die Umwandlung von Nektar in Honig ist eine hochkomplexe Angelegenheit, und die Qualität des Endproduktes hängt von vielen Faktoren ab – nicht zuletzt auch von der Arbeit des Imkers, der zwar nicht in den natürlichen Prozess eingreifen darf, den Bienen aber einen optimalen «Arbeitsplatz» zur Verfügung stellen kann. Die Leistung einer Sammelbiene ist gewaltig: Um ein Kilo Honig zu produzieren, muss sie viele Tausend Blüten anfliegen. Das Sammeln allein macht jedoch aus Nektar noch keinen Honig. Vielmehr wird der süsse, noch dünnflüssige Saft von den Stockarbeiterinnen in mehreren Schritten weiterverarbeitet. Sie geben körpereigene Stoffe hinzu und reduzieren den Wassergehalt auf unter 20 Prozent. Erst jetzt werden die über der Brut liegenden Vorratszellen gefüllt und mit einem Wachsdeckel verschlossen – der Honig ist fertig. Der wird dann vom Imker nur noch geschleudert und in Gläser abgefüllt. (jo)