

# Eine Frage der Haltung

Urban Beekeeping ist weltweit angesagt und bisweilen Ausdruck einer romantischen Sehnsucht der Grossstädter nach Natur. Wir haben die Pionierin Helena Greter in Zürich und den Pionier Louis Pernot in Paris besucht und wollten wissen, was am Honig aus der Stadt wirklich dran ist.

Text: Markus Brupbacher | Fotos: Anne-Gabriel Jürgens



Für Helena Greter und Marc Latzel ist die Stadtimkerei mehr als ein kurzfristig hipper Lifestyle.

Am Fusse des Zürcher Rieterparks steht ein kleines rotes Häuschen, in dem sechs Bienenvölker den letzten Winter gut überstanden haben. Im Frühling wurde es eng, neun weitere Schwärme zogen ein – allerdings nicht von alleine. Vier fing die Feuerwehr und fünf eine junge Biologin. «In der Stadt gibt es etliche verwilderte Bienenschwärme, die den Winter in freier Wildbahn überleben», sagt sie, Helena Greter. Richtig: Bienenschwärme fängt man. Idealerweise überlässt man es den Profis, die das Nest oder die Bienenvolke (es gibt über 20 000 Arten) vorsichtig in einen Schwarmkasten bewegen. Ein guter Schachzug macht, wer zuerst die Königin im Kasten hat, aber lassen wir das. Bienenkunde würde diesen Artikel sprengen.

Seit 2004 heisst die Königin der Königinnen im roten Häuschen Helena Greter. Sie hat es der Stadt Zürich abgekauft und bezeichnet es heute charmant als ihre «erste Immobilie». Helena Greter ist eine Stadtimkerin, die so ganz und gar nicht ins landläufige Klischee des Imkers, jenes älteren, Stumpfen rauchenden Mannes, der auf dem Land seinem Altherren-Hobby frönt, passt. Aber auch der Stadthonig, also Urban Beekeeping, ist im Prinzip nichts Neues. In den Randquartieren sei das seit Jahren aktuell, so Rosmarie Füchslin, Co-Präsidentin vom Verein Zürcher Bienenfreunde. «Die Nachfrage nach Kursen ist in den letzten Jahren gestiegen. Besonders viele Frauen interessieren sich für die Imkerei», so Füchslin weiter. Dabei sei es sehr schwierig, in der Stadt Zürich einen neuen Standplatz für Bienen zu finden. Zudem sei die Imkerei wegen der Varroa-Milbe und verschiedener Bienenkrankheiten anspruchsvoller geworden, sodass die Mitgliederzahlen in den vergangenen Jahren mehr oder weniger gleich geblieben seien. Für Peter Albertin, Präsident des Bienenzüchtervereins Winterthur, ist die Völkerdichte in und um Winterthur eher zu hoch: «Es stehen zu viele Völker in zu kleinem Umkreis. Ideal wären Abstände von etwa 1000 Metern und höchstens 15 Völker pro Standplatz. Wir treffen aber Standabstände von kaum 200 Metern und bis zu 45 Völker pro Platz an – das sind Gefahrenherde für Krankheiten.»

Helena Greter bekommt immer wieder Anfragen von Städterinnen und Städtern, die selber gerne ein paar Bienen auf dem Dach halten möchten. Cool ist, wer Bienen auf dem Dach hat. Dabei ist das alles andere als einfach. Greter rät vor allem zum zweijährigen Imkerkurs, der vom Verein Zürcher Bienenfreunde organisiert wird. «Doch für viele Lifestyle-Imker ist der Vereinsgroove wohl zu öde», sagt sie. Nur so sei es zu erklären, warum so viele erneut bei ihr nachhaken würden, obschon ihre «Lehrstelle» bestens besetzt sei. Marc Latzel hat sie inne. Der 45-jährige Fotograf und die Biologin lernten sich 2006 per Zufall an der Biennale in Venedig kennen und kamen ins Gespräch. Für die beiden wurde daraus eine Bienale.

«Bienen faszinieren mich», sagt er, während wir bei ihm an der Zweierstrasse im Zürcher Kreis vier aufs Dach klettern. Seine Bienenvölker sind nur über eine Leiter zu erreichen, die Kästen befinden sich ein Geschoss oberhalb einer Dachterrasse, neben Solarpanels. Die Hitzeabstrahlung auf dem Dach ist enorm. Damit die

Bienen genügend Wasser haben, hat Latzel einen Teil des Daches mit Moos verschönert. «Es wirkt wie ein Schwamm», erklärt er. Zum Thema Bienen sei er aus purer Begeisterung gestossen. Eines Tages habe er nämlich in seiner Nachbarschaft einen Bienenschwarm, der unter einem Dachvorsprung hing, beobachtet. «Die Bienen haben mich richtiggehend in Beschlag genommen, bis irgendwann die Feuerwehr mit einem riesigen Pneukran aufkreuzte, um quer durch den Hof an den Schwarm zu gelangen», erzählt er noch immer sichtlich begeistert. Daraufhin schenkte ihm seine Freundin einen Imkerkurs. Imkern ohne Kurs fände er verantwortungslos: «Aber alle Theorie nützt nichts, ohne Praxis. Nur Bücher zu studieren, reicht auch nicht.» Deswegen hilft und lernt er, auch wenn er seit 2010 seine eigenen Bienenkästen besitzt, nach wie vor bei Helena Greter. Auf dem Balkon oder der Terrasse würde Latzel sicher keine Bienen halten, «das könnte vielleicht zu Konflikten mit der Nachbarschaft führen», sagt er leise, denn seine Nachbarn hat er

## Cool ist heute, wer Bienen auf dem Dach hat. Dabei ist das alles andere als einfach

zuerst gar nicht über die besonderen Gäste auf dem Dach informiert. «Spätestens als meine Völker diesen Frühling zum ersten Mal schwärmten, wussten es aber alle», erzählt er und freut sich. Probleme habe es keine gegeben. Im Gegenteil: Die Nachbarn dürfen sich bald auf ein Gläschen Stadthonig des bekannten Fotografen freuen. Für Marc Latzel ist 2011 nämlich das erste Honigjahr. Zu dumm nur, dass eine nahegelegene Grünfläche kürzlich zubetoniert wurde. «Dort gab es viel Lavendel und den mochten meine Mädchen so sehr», erzählt er. Wegen des warmen Frühling seien die Waben jedenfalls rasch voll geworden – fast zu voll. Denn die Bienen hätten so kaum noch Platz gefunden für den Nachwuchs und hätten wohl deshalb geschwärmt. Auch ihm ist es gelungen, diverse Schwärme einzufangen, sodass er neu stolzer Besitzer von sieben statt nur von zwei Bienenvölkern ist. Nächstes Jahr schon will der Mann seinen Honig verkaufen. Das Interesse an Stadthonig ist jedenfalls gross, nicht nur von Seiten der Medien, die das Phänomen von allen Seiten beleuchten. Honig aus der Stadt ist en vogue. «Ja, aber man sollte begreifen, dass es sich bei der Stadtimkerei nicht einfach um einen hippen, kurzlebigen Lifestyle handelt», sagt er, und uns zieht es zurück zum kleinen roten Häuschen von Helena Greter.

Wenn man dort in Richtung Himmel schaut, sieht man, dass die Bienen das Häuschen nicht ziellos verlassen, sondern wie in einem Flugkorridor eine Haupttrichtung einschlagen, je nach Standort der Tracht. Die Tracht, gemeint ist nicht ein folkloristisches Kleidungsstück, sondern das Blütenangebot im Umkreis von etwa drei Kilometern. Zurzeit liegt der süssliche Duft von Lindenblüten in der →

Luft. Das Blütenangebot in der Stadt Zürich ist dank der zahlreichen Parks, Gärten, Magerwiesen und Brachflächen über die ganze Bienen-saison gross. «Die Bienen leiden in der Stadt Zürich keinen Hunger, weshalb wir auch keine spezielle Bienentrachtförderung unternehmen», erklärt Marianne Fritzsche, Projektleiterin Naturschutz von Grün Stadt Zürich, am Telefon. Und tatsächlich: Während die Bienen in der Stadt vom Frühjahr bis Spätherbst paradiesische Zustände vorfinden, leiden ihre Verwandten in ländlichen Gegenden oft Hunger. Verantwortlich dafür sind intensive Landwirtschaft, Monokulturen und blumenarme Fettwiesen. «Ist der Raps verblüht, müssen meine Kollegen auf dem Land ihre Bienen schon im Juni mit Zuckerwasser füttern», erzählt Helena Greter.

Bei ihr im Häuschen riecht es lieblich nach Bienenwachs, durch die Kastentürchen summt es leise. Die Holztafelung und der Holzboden sorgen für eine wohlige Chalet-Atmosphäre, fehlen eigentlich nur noch ein Fondue-Caquelon und die rot-weiss karierten Vorhänge. Auf den einzelnen Türchen steht akribisch, in geschwungener Kreideschrift notiert, wann Helena Greter welche Arbeiten erledigt hat. Nicht ohne Stolz zeigt sie eine ihrer Tüfteleien: Im unteren Teil eines Bienenkastens, wo die Bienen ihre Brut aufziehen, lässt sie sie wilde Waben bauen: Keine Holzrahmen, die Waben hängen tropfenförmig herab wie in der freien Natur. Für Honigwaben aber eignet sich diese Freestyle-Variante nicht, das Schleudern würde dadurch etwas kompliziert.

Greter's «Honig us Züri» bleibt auch im Glas für Monate flüssig. «Die grosse Blütenvielfalt in der Stadt macht den Honig heterogener in seiner Zusammensetzung, die unterschiedlichen Nektarmoleküle pappen nicht so rasch zusammen», erklärt die imkernde Biologin. Doch welchen Einfluss haben die Abgase auf die Bienen und die Qualität des Stadthonigs? Die in der Landwirtschaft zum Einsatz kommenden Pestizide schädigen das Nervensystem und den Orientierungssinn der Bienen – Glück haben die Bienen in der Stadt, wo solche Gifte fehlen. Die Abgase scheinen die Bienen hingegen kaum zu stören. Was die Frage möglicher Verunreinigungen betrifft, schneiden Land- und Stadthonig gleich gut ab: «Die Biene wirkt sozusagen als Filter für Umweltrückstände. Unsere Untersuchungen haben bisher kaum Rückstände sowohl aus Landwirtschaft wie aus Verkehrsemissionen gezeigt», erklärt Peter Gallmann, Leiter des Zentrums für Bienenforschung der Forschungsanstalt Agroscope.

«Der Imker kommt immer zu spät», lautet ein gerahmter Spruch an der Holztafelung, den Helena Greter's Vorgänger hinterlassen hat. Wie ist das zu verstehen? «Mich faszinieren die verwilderten Bienenschwärme in der Stadt – sie beweisen, dass Bienen Wildtiere sind und auch ohne Imker zurechtkommen. Doch wer Honig möchte von den Bienen, der muss Eingriffe ins Bienenvolk vornehmen. Dabei stellt sich stets die Frage: Was soll man wann tun? Stimmt etwas nicht mit den Bienen, bemerkt man dies oft zu spät. Wenn ein Volk schwärmt – dann ist es weg und der Imker eben zu spät», verrät Helena Greter. Die von der Feuerwehr eingefangenen Bienenschwärme können für zehn Franken pro Kilogramm Bienen ge- →



Feder und Rauchstängel sind zwei unentbehrliche Werkzeuge, beim Honigklauen.



Piendit et rectum eos endit quam, quaturionet aut acculpa ped que conserum eostru

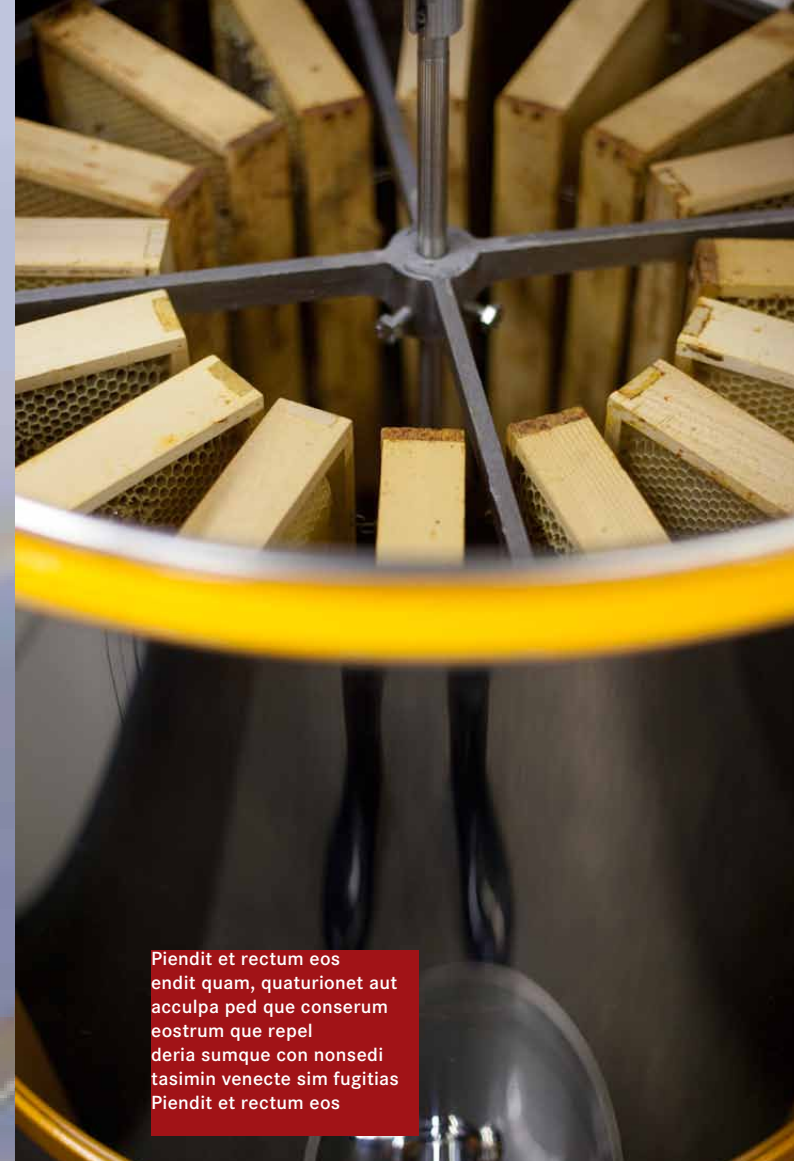


Helena Greter erntet nur zehn Prozent der möglichen Honigmenge. Die Bienen einfach abspeisen

Entdeckmiendit et rectum  
eos endit quam, quaturionet  
aut acculpa ped que conse-  
rum eostrum que repel  
deria sumque con nonsedi  
tasimin venecte sim fugitias  
Piendit et rectum eos



Piendit et rectum eos  
endit quam, quaturionet aut  
acculpa ped que conserum  
eostrum que repel  
deria sumque con nonsedi  
tasimin venecte sim fugitias  
Piendit et rectum eos



kauf werden – ein Schnäppchen, wenn man bedenkt, dass ein Bienenvolk, das durchschnittlich eineinhalb bis zwei Kilogramm wiegt, regulär rund 300 Franken kostet. Der Grund für diesen hohen Preis liegt in einem massenhaften, weltweiten Bienensterben. So hat die Zahl der Bienenvölker in den Industriestaaten der Nordhalbkugel seit 2006 im Durchschnitt um 30 Prozent abgenommen. Selbst die Vereinten Nationen sind beunruhigt: Rund 30 Prozent der Nahrungsmittel weltweit sind von der Bestäubung durch Insekten, davon mehrheitlich Honigbienen, abhängig. Aufgrund dieser sogenannten Bestäuberdienstleistungen gilt die Honigbiene als das dritt wichtigste Nutztier in Europa, nach Schwein und Rind. Die Gründe für den rätselhaften Kollaps ganzer Bienenvölker (CCD: Colony Collapse Disorder) sind wahrscheinlich vielfältig und bislang nicht vollständig geklärt. Die Spekulationen reichen von Pestiziden, transgenen Pflanzen über Unter- oder einseitige Ernährung in Monokulturen bis hin zur Mobilfunkstrahlung. Die in den 1980er-

## Von der Feuerwehr eingefangene Bienenschwärme können für 10 Franken das Kilo gekauft werden

Jahren aus Fernasien nach Europa eingeschleppte Varroa-Milbe gilt als Hauptursache des Massensterbens. Doch da zwischen dem Auftauchen der Milbe und dem CCD rund zwanzig Jahre liegen, klafft auch eine Erklärungslücke: Die Milbe kann kaum alleinige Ursache sein. Zwei Seuchen, die Sauer- und Faulbrut, schwächen die Bienenvölker zusätzlich. Und wie sieht die Sterblichkeit bei der Stadtbienen aus?

Erstens handelt es sich hierbei nicht um eine eigene Bienenrasse, wie manch ein Stadtkind vielleicht meint. Zweitens sind die Stadtbienen von den zwei Seuchen und der Varroa-Milbe ebenso betroffen wie die Landbienen. «Mir sind keine Daten bekannt, die belegen oder Hinweise geben, dass Bienen in der Stadt weniger Sauerbrut oder Faulbrut oder Varroa haben», stellt Peter Gallmann von Agroscope klar. Dieser Auffassung ist auch Helena Greter aus eigener Erfahrung und als Inhaberin eines Master-Abschlusses in Bienenpathologie, notabene. «Seit 2010 müssen die Standorte der Bienenvölker dem kantonalen Veterinäramt gemeldet werden. Bricht zum Beispiel die Sauerbrut aus, gilt die Meldepflicht, die betroffenen Bienenvölker werden getötet und ein Sperrkreis wird gezogen: Im Umkreis von fünf Kilometern dürfen keine Bienenvölker verstellt oder gehandelt werden, und alle sich darin befindlichen Völker werden kontrolliert und überwacht», erklärt Helena Greter. In und um Winterthur zum Beispiel liegen zurzeit viele Standorte wegen der grassierenden Sauerbrut-Seuche in solchen Sperrkreisen, berichtet Peter Albertin vom Bienenzüchterverein Winterthur. Das Gerücht, wonach Stadtbienen weniger anfällig auf Krankheiten und Varroa, ja sogar resistent sein sollen, kann fatale Folgen ha- →

ben: Leichtgläubige Stadtimker bekämpfen oder melden den Behörden die Krankheiten nicht, was deren Ausbreitung fördert. Zur diesjährigen Sauerbrut-Epidemie seien die ersten zwei betroffenen Bienenstände – ausgerechnet – in den Städten Zürich und Winterthur registriert worden, so Peter Albertin. Dennoch liest man immer wieder die Aussage, Stadtbienen seien insgesamt robuster als Landbienen. Wenn für den Kollaps ganzer Bienenvölker (Colony Collapse Disorder) mehr Faktoren als Sauer- und Faulbrut sowie Varroa-Milben verantwortlich sind, dann rücken die unterschiedlichen Umweltbedingungen von Stadt und Land ins Blickfeld.

So etwas fällt in der Schweiz auf, aber noch deutlicher in Frankreich. Frankreich ist das grösste Agrarland der Europäischen Union. Die Monokulturen sind riesig, monochrom. Grüne Wüsten. Nicht nur das Auge muss Blumen, Hecken oder Bäume suchen, sondern auch die Bienen. Die Vermutung: Das Immunsystem der Immen ist aufgrund des zu geringen, zu einseitigen Futterangebots

## In Paris gibt es rund 300 Bienenvölker, wobei weitere 100 wilde Schwärme vermutet werden

und der Pestizide wegen geschwächt. In Städten wie Paris dauert das Trachtangebot länger, ist umfangreicher und vielfältiger. Diese Vielfalt in der Ernährung, vermutet Yves Loublier vom Centre National de la Recherche Scientifique in Paris, stärke das Immunsystem der Bienen und mache sie weniger krankheitsanfällig. Dass die Bienen in Paris und anderen Grossstädten vier- bis fünfmal so viel Honig produzieren wie ihre kränkelnden Schwestern auf dem Land, liegt auch an den urbanen Temperaturen: Dank des milden Mikroklimas finden die Bienen früher und länger Blüten und sie «arbeiten» auch früher und länger im Jahr (ab/bis 8 Grad).

Es ist Ende April, Paris blüht. Im Jardin des Tuileries kunstvoll gestaltete Blumenbeete, hörbar beliebt bei den Stadtbienen. Schier endlose Prachtalleen aus Linden, Akazien, Robinien oder weissen und roten Roskastanien, teils in voller Blüte. Auf manch schmucker Terrasse an der Avenue des Champs Élysées blühen Lavendel und Zitruspflanzen, in verborgenen Innenhöfen exotische Blumen. Offiziell gibt es in Paris rund 300 Bienenvölker, wobei weitere 100 verwilderte Schwärme vermutet werden, die in hohlen Baumstämmen oder Dachgiebeln hausen. Doch was kaum bekannt ist: Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Paris 1800 Bienenvölker, also sechsmal so viel wie heute! Paris zählt rund 450 Gärten, Parks sowie Stadtwälder wie der Bois de Boulogne (8.5 Quadratkilometer) oder der Bois de Vincennes (knapp zehn Quadratkilometer). Ob in Berlin, Bochum, Brüssel, Chicago, Frankfurt am Main, Genf, Hamburg, London, München, New York, Paris, San Francisco, Seattle, Toronto, Washington D.C., Wien, Yverdon oder Zürich: Die Liste mit teils grossen Urban-Beekeeping-Gemeinden wird immer länger, deren

Fürsprecher prominenter. Michelle Obama machte 2010 im Garten des Weissen Hauses nicht nur vor, was Urban Gardening bedeutet, sondern sie liess gleich noch Bienenkästen installieren. In New York hob Bürgermeister Michael Bloomberg erst im März 2010 das Verbot der Bienenhaltung auf und verpasste dem Big Apple damit ein grüneres Image. Zuvor hatte der Honig aus der Bronx oder aus Brooklyn den süssigen Hauch der Illegalität, sozusagen ein Guerilla Beekeeping als Pendant zum Guerilla Gardening. In Berlin haben Stadtimker Tradition: Rund 500 Imker und 3000 Bienenvölker leben in der deutschen Hauptstadt, der erste Quartier-Imkerverein wurde 1864 gegründet. Die Motive hinter Urban Gardening treiben auch den Urban-Beekeeping-Boom an: Lokal produzierte und gesunde Lebensmittel, Sehnsucht nach Natur, zurück zu den Wurzeln, Selbstversorger-Fantasien, Sorgen um Nachhaltigkeit und Biodiversität, Ausgleich zum hektischen Berufsalltag. Aus Fabrikhallen werden schicke, aber kaum bezahlbare Lofts und aus den hippen, aber solventen Zuzüglern Stadtimker. Die bloggende Brunch-Generation hat sich ein angesagtes Hobby zugelegt in den Trendvierteln der Metropolen, ob am Kreuz- oder Prenzlauer Berg in Berlin oder im Quartier Latin in Paris. Was für eine Wandlung vom biederen Altmänner-Hobby zum stylishen Grossstadt-Accessoire, was für ein Kontrast zum Stumpenimker aus dem Tobel.

Urban Gardening und Beekeeping sind in, Schrebergarten- und Bienenhäuschen, einst biedere Wahrzeichen der Spiessbürger, wieder en vogue. Oder wie die Süddeutsche Zeitung es in ihrer legendären Glosse Streiflicht formulierte: «Wer beim Bionade-Schlürfen im Szene-Café nicht mindestens acht gut sichtbare Stichverletzungen vorweisen kann, muss sich ernsthaft Gedanken um sein urbanes Prestige machen.» Nicolas Gallon, Fotograf aus Paris, schreibt über das boomende Urban Beekeeping in seiner Stadt: «Nouvelle mode, engagement écolo ou passion temporaire de bobos en manque de nature.» Bobos (bourgeois-bohèmes) sind gebildete und gut verdienende, junge Grossstädter. Sie sind (spiess-)bürgerlich, pflegen aber einen (Künstler-)Lebensstil, der aufgesetzt wirkt. Sie imitieren städtische Szenen und Subkulturen und ziehen in Trendquartiere wie Kreuzberg, Quartier Latin oder den Zürcher Kreis 5 und sorgen mit ihrer Kaufkraft dafür, dass die Mieten rasch ansteigen und die ursprünglichen Bewohner und Szenen verdrängt werden – Stichwort Gentrifizierung.

Doch auch Unternehmen wollen mit Urban Beekeeping Aussenwirkung erzielen, mit Stadthonig ihr Image aufpolieren. So lebt Nicolas Geant, Stadtimker in Paris, nicht etwa vom Honigverkauf, sondern von der Installation und Pflege von Bienenkästen für Firmenkunden. «60 Bienenkästen sind es zurzeit in Paris – ausschliesslich Geschäftskunden», sagt Geant. Und die lassen sich sehen: Das mondäne Grand Palais an der Seine, Louis Vuitton beim Pont Neuf oder bei Électricité de France (EDF) in La Défense. Der französische Stromgigant EDF und Betreiber von rund 60 Atomkraftwerken betreibt mit ein paar Bienenkästen auf dem Dach Greenwashing, derweil der Luxusgüter-Konzern Louis Vuitton seine Stadtbienen als «ernsthafte Engagement» verstanden wis- →



## «Drei Jahre Wartezeit»

Wassila Bouchafaa (26) ist in Algier geboren, lebt und studiert seit vier Jahren in Paris, wo sie bald den Ph.D. (Doktor) in Chemieingenieurwesen abschliesst. Seit Januar 2011 besucht sie im Jardin du Luxembourg einen Imkerkurs, den die Société Centrale d'Apiculture seit 1856 anbietet.

Text und Foto: Markus Brupbacher

**Wie kamen Sie auf die Idee, einen Imkerkurs zu belegen?** | Ich wollte schon immer die Imkerei erlernen, doch kannte ich niemanden, der mir das beibringen wollte oder konnte. Also begann ich im Internet zu recherchieren, um möglichst alles übers Imkern zu lernen. Dabei bin ich auf die Société Centrale d'Apiculture gestossen, die diesen Kurs anbietet – jetzt oder nie, habe ich mir gesagt.

**Was ist so faszinierend an Bienen?** | Es sind kleine Wesen, die Grossartiges leisten und einen ausgeprägten Organisationsinn haben. Und aus einem persönlichen Grund als Muslimin: Im Koran gibt es eine Stelle, die von den Bienen spricht, sie lobt als Wohltäterinnen für die Menschen, zum Beispiel als Heilmittel, Gegengift. Darum wollte ich mehr über sie erfahren.

**Wie lange dauert der Kurs?** | Er beginnt in der letzten Januarwoche und geht bis Mitte September, jede Woche drei Stunden. Im Juli und August, wo wir den Honig ernten, haben wir nur je einen Kurstag. Bis Ende Februar haben wir die Theorie, ab März bis September die Praxis. Im Oktober

ist die Abschlussprüfung. Das alles kostet 200 Euro pro Person.

**Gab es eine Warteliste?** | O ja, meine Enttäuschung war gross, als ich mich für den Kurs einschrieb – drei Jahre Wartezeit. Zum Glück konnte ich nach zwei Jahren beginnen, es gab Annullierungen.

**Was ist das Anspruchsvollste an der Imkerei?** | Vor allem die Vorbeugung von Bienenkrankheiten und der Schutz vor Schädlingen, wie die Varroa-Milbe zum Beispiel.

**Was bringt das Imker-Diplom?** | Es ist eher eine persönliche Bestätigung dafür, dass man dazu befähigt ist, Bienen zu halten. Anerkannt ist es nicht, auch ist es keine Voraussetzung für die Bienenhaltung.

**Wo werden Sie Ihre Bienenkästen aufstellen?** | Wenn ich in Paris bleibe, werde ich anfragen, ob ich sie in einem öffentlichen Garten aufstellen kann, das wäre meine einzige Möglichkeit. Wenn ich nicht in Paris bleibe, halt anderswo – bei meinen Eltern oder dort, wo ich leben werde, wo es einen Garten gibt. ■



Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

## Für Tessener Weingenuss.

Dieser Tessener Merlot erstrahlt in jugendlichem Purpurrot und verströmt einen süsslichen Duft von Johannisbeermarmelade und Weichselkirschen mit dezenten Barriquenoten. Im Gaumen verhält er sich füllig mit guter Konzentration, ist kräftig und besitzt schöne Fruchtnuancen von Brombeeren. Die Tannine sind im Abgang präsent. Ein Wein, der perfekt zu Antipasti, allen kräftigen Gerichten und Hartkäse passt.

Für jeden Anlass den passenden Wein.

coop

Für mich und dich.

sen will, schreibt das Lifestyle-Magazin Bolero in seiner Juni-Ausgabe. Biodiversität und Nachhaltigkeit sind die Modeworte. Da es aber leichter ist, eine Louis Vuitton-Tasche zu tragen als ein Bienenvolk zu halten, überlässt das Luxushaus die Bienenarbeit Nicolas Geant, ohne dies jedoch zu kommunizieren: Der Mann, der auf dem Dach des Hauses eine Honigwabe gegen den Pariser Himmel hält, ist nicht etwa Louis Vuitton (selig), sondern Nicolas Geant. Das aber ist in der Bolero-Bildlegende nicht vermerkt. Die Unternehmen möchten sich ein nachhaltiges Image verpassen, sich aber nicht stechen lassen, die Hände nicht schmutzig machen und keine Zeit aufwenden – ein bestechendes Geschäftsmodell von Nicolas Geant. Es wird Zeit für etwas Ruhe, für etwas weniger Bling-Bling.

Touristenschwärme bevölkern die Place Charles-de-Gaulle, der Verkehr brummt um den Arc de Triomphe. Die Avenue de la Grande Armée ist sozusagen die Verlängerung der Avenue des Champs Élysées, aber weit weniger chic und mondän. Der Tempel der Eglise Réformée de l'Étoile ist ein Gottes- und Bienenhaus – Louis Pernot Pastor und Imker zugleich. Ob zu Schäfchen oder Bienen: Der gross gewachsene Pastor ist ein freundlicher und angenehm unaufgelegter Mann. Das schlicht schöne und schön kühle Kircheninnere lädt zur Einkehr ein. Ein Blick an die Kirchendecke wird zur süssen Versuchung, denn wer die knarrig hölzerne Wendeltreppe emporsteigt, gelangt in eine kleine Kammer. Auch hier riecht es nach Bienenwachs. Wir befinden uns in einer gemütlichen Imkerstube mit Wabenrahmen, einem alten Bienenkorb und Platten aus Bienenwachs. «Daraus giesse ich wieder Kerzen für die Kirche», erzählt Pastor Pernot. Er öffnet ein Fenster, wir steigen der Kirche aufs Dach. Dort befinden sich seit November drei bunt bemalte Bienenkästen. Ein dritter, kleinerer Kasten ist mit einem Spanngurt an einem der schmucken, gotischen Türmchen festgezurr. Louis Pernot ist ein Pionier unter den modernen Pariser Stadtmkern, (und der einzige geistliche Imker in Paris), fügt der Pastor fast etwas verlegen hinzu. Er befasste sich intensiv mit den Themen Bienen und Imkerei im Zusammenhang mit der Kirche, den Klöstern und den Mönchen. Seine Bienenrasse stammt aus dem englischen Kloster Buckfast, wo ein Bruder Adam die gleichnamige Rasse züchtete. «Sie gilt als besonders friedlich, was hier in der eng bebauten Stadt sicher von Vorteil ist», erzählt Pernot. Eine Bewilligung für die Bienenhaltung brauche es in Paris nicht, doch müsse die Entfernung der Bienenkästen zu Nachbarn und öffentlichem Grund mindestens fünf Meter betragen, in alle Richtungen.

Zudem muss, wie in der Schweiz, der Standort der Bienenkästen dem Veterinäramt jährlich mitgeteilt werden. Der Bois de Boulogne liegt gerade mal 500 Meter vom Temple de l'Étoile entfernt – ein Bienenparadies. Letztes Jahr gaben zwei von Pernots Bienenvölker zusammen rund 100 Kilogramm Honig, was etwa der vier- bis fünffachen Menge entspricht, was Bienen auf dem Land schaffen. Um mögliche Vorurteile gegenüber seinem Stadthonig zu entkräften, liess Pernot den Honig analysieren – keinerlei Verunreinigung. Da in Frankreich Kirche und Staat strikt getrennt sind, gibt es keine Kirchensteuer. So finanziert sich die protestantische Kirchgemein-

de von Louis Pernot mit Spenden der Gläubigen – und dem Verkaufserlös des hauseigenen Honigs. Louis Pernot verschwindet kurz und kehrt zurück aufs Kirchendach, gewandelt vom Pastor im dunklen Anzug zum Imker mit weissem Schleier. Vorsichtig öffnet er einen Bienenkasten und zeigt eine Honigwabe – es ist Ende April und die Wabe ist schon zur Hälfte mit Honig gefüllt!

In Paris sei es im Durchschnitt 2 bis 3 Grad wärmer als in den Vororten und im Umland, so Pernot. Ein massenhaftes Bienensterben habe er noch nie erlebt. «Höchstens mal 10 Prozent. Auf dem Land hingegen sind es bis 50 Prozent, wegen der Pestizide und Monokulturen», erzählt Louis Pernot. Zwar gebe es Geschmacksnuancen, doch im Grossen und Ganzen schmecke Pariser Stadthonig, wegen der grossen Blütenvielfalt, aromatisch und ausgewogen. Wir steigen wieder auf Erden und auf unserem Weg streifen wir ein Sitzungszimmer mit dunklem, altherwürdigem Mobiliar und einem Schrank, der aussieht wie eine Schatztruhe. Louis Pernot dreht den

## Viele Firmen möchten sich mit Bienen ein sauberes Image verpassen, ohne sich dabei stechen zu lassen

Schlüssel, fasst kurz hinein und hält ein Gläschen Pariser Stadthonig in die Luft: «Voilà, pour vous.» Merci, et au revoir. Der Honig schmeckt übrigens lieblich, aromatisch, parfümiert im positiven Sinne – himmlisch.

Der Jardin du Luxembourg, immer noch in Paris, beherbergt zwei Institutionen, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten: eine Imkerschule und den französischen Senat. Letzterer beschloss vor rund einem Jahr das Verbot der Gesichtverschleierung im öffentlichen Raum. «Nehmen Sie meinen», sagt Alain Levionnois, der Kursleiter. Das Gesetz Nummer 2010-1192 sieht Ausnahmen vor: Der Gesichtsschleier ist gerechtfertigt, wenn er aus gesundheitlichen Gründen oder zur Berufsausübung unabdingbar ist. Wo gestochen wird, darf man sich also legal schützen. Im Schatten der Kastanienbäume steht ein kleiner, schmucker Pavillon, um den kreisförmig zwanzig Bienenkästen angeordnet sind – rund eine Tonne Honig pro Jahr. Seit 1856 bietet die Société Centrale d'Apiculture (SCA) hier Imkerkurse an. Die Theorie findet gleich nebenan statt. Dreier- bis Vierergruppen kümmern sich um einen Bienenkasten. In einer Art Tagebuch notiert jede Gruppe, wann sie welche Arbeiten durchgeführt hat. Levionnois spricht mit bestimmter Stimme und ist, trotz Schleier, als Kursleiter zu erkennen, da er als Einziger keine Handschuhe trägt. Die Teilnehmer sind voll bei der Sache, wissbegierig freuen sie sich wie kleine Kinder, wenn sie «ihre Königin» entdecken. Immer wieder ermahnt sie der Kursleiter, bitte nicht so hektisch zu hantieren, da sich Hektik auf die Bienen überträgt. «Passt besser auf, sonst gibt das wieder ein Bienen-Sandwich», sagt er und zeigt zum x-ten Mal, wie man ein Element →

des Bienenkastens auf das andere schiebt – und eben nicht legt. Ja, eigene Bienen in der Stadt zu halten, sei extrem «à la mode» geworden, bestätigt Levionnois. «Für mich ein bisschen zu sehr», fügt er nach dem Kurs hinzu.

Wenn Bienen gestresste Menschen nicht mögen, dann sollte dieses Hobby eigentlich Gift für solche Menschen sein. Aber vielleicht ist es ja umgekehrt und die Bienen selber sind das beste Be-

**Vielleicht ist es wirklich so,  
dass Bienen das beste  
Beruhigungsmittel der Welt sind**

ruhigungsmittel der Welt. Wenn Helena Greter jedenfalls einen hektischen Arbeitstag hinter sich hat, setzt sie sich zuerst eine Weile neben ihr Bienenhäuschen, bevor sie mit den Bienen in Kontakt tritt. «Um runterzukommen», erzählt die erfahrene Stadtimkerin, und spätestens jetzt wissen wir auch, warum so viele Imker Stumpen rauchen. Genau. Um runterzukommen. Und wie verwendet Greter ihren eigenen Honig? Ihre Antwort überrascht: «Ich mag Ho-

nig eigentlich gar nicht, höchstens in einem Yoghurt mit Nüssen. Im Dorf, wo ich aufgewachsen bin, musste ich unseren Honig bei der Imkerin holen. Die Frau meinte es ja nur gut mit mir, als sie den Löffel tief in den Honigtopf tauchte und ihn mir in den Mund steckte, sodass ich schier keine Luft mehr bekommen habe», erzählt Helena Greter mit einem Lachen, «vielleicht ist das der Grund».

Die leidenschaftliche Imkerin und Biologin ermutigt übrigens jeden, der auf die Idee kommt, selber Bienen zu halten. Dann lächelt sie wieder verschmitzt und sagt: «Weil erst dann sehen sie, welche Arbeit die Imkerei bedeutet und vor allem, welches Frustrationspotenzial sie auch hat: Jahre mit wenig oder fast keinem Honig, schwärmende Völker, ab und zu Bienenstiche, Bienenkrankheiten, massenhaft Bienenleichen und im Frühjahr Schimmel in den Kästen, Dreck et cetera. Diese enttäuschenden Erfahrungen muss letztlich jeder selber machen.» Für Helena Greter ist der Fall klar: Sie möchte dranbleiben. Ihre Doktorarbeit in Tierpathologie schreiben, weiterhin in Ruhe und so unaufgeregt wie möglich ihren «Honig us Züri» herstellen. Bienenhaltung ist eben auch eine Haltung. Eine persönliche Einstellung, ein veritabler Lifestyle, aber keiner für abgehobene Bobos. Wer imkern möchte, muss sich Zeit nehmen, muss geduldig sein, eine Ertragsgarantie gibt es genauso wenig wie die kleine, freche, schlaue Biene Maja. ■



Piendit et rectum eos  
endit quam, quaturionet aut  
acculpa ped que conserum  
eostrum que repel  
deria sumque con nonsedi  
tasimin venecte sim fugitias



Alles, was guter Geschmack braucht, um sich zu entfalten.

Kikkoman Sojasauce, gebraut aus Wasser, Soja, Weizen und Salz, verfeinert gute Zutaten auf rein natürliche Weise. Kein Wunder kommen auch immer mehr Schweizer Feinschmecker auf den Geschmack der gesunden Universalwürze. Übrigens, die für Europa bestimmte Sojasauce von Kikkoman wird ausschliesslich in Holland gebraut. **Kikkoman, zum Würzen das Beste.**

