



Höhen und Tiefen der Stadtimkerei

Jetzt gibt es kein Halten mehr. Die Kästen quellen fast über, die Bienen tragen fleißig ein, und Stadtimkerin Erika Mayr ist mit der Honigernte beschäftigt und beschreibt, was sonst in Berlin „abgeht“.

Nach St. Veit (15.6.) wendet sich die Zeit. Alles geht auf die andere Seite'. Dann fängt das Laub zu stehen an, dann haben die Vögel das Legen getan.

Wenn sich im Frühsommer der Wiesensalbei zur Margerite gesellt, leuchten bei uns viele naturnahe Flächen tief violett-blau. In den Gärten erstrahlen die vielen kleinen Blüten von Lavendel, Rosmarin oder auch der lila-blauen Glockenblumen. Auch die ersten Rosen duften schon, während unsere Obstbäume bereits kleine grüne Früchte tragen. Überhaupt verzückt diese Jahreszeit durch die Vielfalt ihrer Düfte. Sie reichen von würzig, wie bei den Damaszener-Rosen, bis lieblich bei den Robinien. Deren Honig – wir nennen ihn nicht ganz

korrekt „Akazienhonig“ – symbolisiert die Kunst(fertigkeit) der Bienen, flüchtige und kurzlebige Momente einzufangen, um diese in Beständiges – einen klaren, durchsichtigen und sehr feinen Honig – umzuwandeln. Ist es zur Robinienblüte heiß, windig und trocken, dann spendet sie ihren Nektar nur für sehr kurze Zeit.

Beobachten und Notieren

Im Juni zeigen sich die Bienenvölker in ihrer Individualität. Ich orientiere mich an meinen Notizen, die ich mir zu jedem Volk mache: Wann wurden die ersten Schwarmzellen angesetzt? Sind sie geschwärmt, und ab wann stiftete die Jungkönigin wieder? Oder zeigen sie keine Schwarmneigung mehr und bleiben in dieser Saison doch beisammen? Wie verlief die Volksentwicklung, und wie viele Zargen habe ich auf- bzw. abgesetzt? Mich interessiert nicht so sehr die jeweilige

Honigmenge, sondern mehr die individuelle Entwicklung der einzelnen Völker.

Eine Eigenschaft, die mir wirklich am Herzen liegt, ist die Sanftmut. So viel Luxus muss sein! Grundsätzlich setze ich natürlich voraus, dass ein Volk vital und überlebensfähig ist. Aber eins, das nicht mit mir harmoniert, will ich nicht pflegen. Glücklicherweise kommt das nicht so oft vor. Wird ein Bien aggressiver, dann teile ich ihn, damit sich ein Teil eine neue Königin zieht und der andere mit der alten Stockmutter geschwächt ist. Es fällt mir nicht leicht, eine Königin zu töten. Viel lieber gebe ich ihr eine zweite Chance.

Meine Völker sind im Durchschnitt nicht sehr groß. Sie liegen eher im Mittelfeld. Ich meine, sind sie insgesamt etwas kleiner, haben sie auch weniger Milben. Das erhöht ihre Überlebenschancen. Sie produzieren nicht so viel Honig wie große Völker, aber es reicht für mich. Will ich mehr Honig ernten, erhöhe ich lieber die Völkerzahl.



1 Erika Mayr
Pallasstraße 28, 10781 Berlin
erika@stadtbienenhonig.com

2 Im Prinzessinnengarten sind viele Robinien wild aufgewachsen, als die Fläche Brache war. Seit etwa zehn Jahren existiert an diesem Ort ein Stadtgarten, der weit über Berlins Grenzen hinaus bekannt ist und in dem auch viele Bienenvölker stehen.
Fotos: Autorin

3 Die hohe Wabe ist so schwer, dass man sie kaum mit den Fingern halten kann. Ein Traum: Die gesamte Wabe ist mit Brut und jungen Bienen besetzt: Das Innerste des Volkes einmal im Außen bestaunt.



4



5

4 Die perfekte Honigwabe: nicht zu dick und nichts verbaut, die Verdeckelung ist ebenmäßig und der Wassergehalt niedrig – einfach richtig schöner Frühjahrshonig. Und Halb-Rähmchen sind wirklich handlich.

5 Weil ich die geschleuderten Waben erst am nächsten Tag eingehängt habe und es weiter honigte, haben die Bienen „Wachswellen“ gebaut. Inzwischen statt ich sie immer gleich beim Ernten mit Leerwaben aus.

6 In Hitzeperioden beschatte ich die Beuten mit Styroporplatten. Diese müssen gut festgezurrst sein. Wichtig ist auch der seitliche Schutz des ersten Bienenvolkes ganz links.



6

an brütende Hitze des Sommers anzupassen. Dennoch versuche ich hier unterstützend einzugreifen, indem ich in extremen Situationen seitliche Schutzplatten aufstelle oder die Beuten zusätzlich beschatte. Alles muss sicher verzurrst werden, damit es nicht davonfliegt und vielleicht gar Dritte zu Schaden kommen. Kritikern der Dachimkerei antworte ich, dass ich auf die Anpassungs- und Widerstandskraft vertraue und dass es an vielen anderen Standorten auch, eben andere Gefahren gibt, mit denen Bienenvölker konfrontiert sind.

Honigernte

Ich fahre morgens los, sodass ich tagsüber schleudere und dann abends die leer geschleuderten Waben wieder einsetze, spätestens aber am nächsten Morgen.

Die Honigernte im Juni genieße ich sehr. Ich weiß – und meine Bienen vielleicht auch – dass das Jahr noch mehr zu bieten hat. An schönen Tagen – und nur dann ernte ich Honig – sind daher kaum Suchbienen unterwegs. Trotzdem entnehme ich die Honigwaben zügig, indem ich sie nach dem Abkehren in einer bereitgestellten Zarge verstaue und gleich abdecke. Wenn alle Waben entnommen sind, trage ich Zarge für Zarge zum Lastenaufzug – zum Glück gibt es diesen, sonst müsste ich die schwere Last hinuntertragen. Unten nehme ich meine Sackkarre für den Transport bis zum Auto, welches ich möglichst nahe beim Eingang geparkt habe. Diese Mühe muss man akzeptieren, wenn man auf Dächern imkern möchte.

Ganz anders verläuft die Honigernte im Juli, wenn die Lindentracht plötzlich versiegt, was in Berlin so um den 15. Juli geschieht. Dann muss es wirklich flott gehen, sonst geht die Sucherei und damit der Stress für mich los. Hier erzwinge ich nichts, sondern breche lieber nach zwei Völkern ab und ernte den Rest ein paar Tage später!

Hitze und Wind

Stellt man Bienenvölker auf Dächer, so sind sie oft stärker den Einflüssen von Hitze und Wind ausgesetzt als am Boden, in einem Garten oder hinter einer Hecke. Natürlich sind Honigbienen Luftwespen und wahre Flugkünstler. Das sieht man, wenn sie aus dem blauen Himmel kommend zielsicher auf die Fluglöcher zusausen und trotz seitlicher Böen das Flugloch schließlich erreichen. Und natürlich hat der Superorganismus die Fähigkeit, sich ebenso wie an winterliche Kälte auch

Honiggewinnung

Mein Schleuderraum befindet sich im Erdgeschoss eines großen Altbau-Mietshauses im zweiten Hinterhof. Ab Juli kann ich die Fenster tagsüber nicht mehr öffnen. Es sind dann viele Suchbienen unterwegs, die den Raum schneller entdeckt haben, als man glaubt. Sie lassen sich auch nicht mehr vertreiben, sondern fliegen hartnäckig vor den Fensterscheiben auf und ab und machen einen ganz verrückt dabei. Bisher haben sich die Nachbarn noch nicht beschwert, obwohl sich auf der anderen Seite des Hofes ein Kinderladen befindet. Aber ich schleudere nach Möglichkeit bewusst am Wochenende, wenn keine Kinder dort sind oder Eltern, die sie abholen.

Ich schleudere die Waben, wie gesagt, immer gleich nach dem Abernten, also „frisch“, wenn sie noch warm sind. Dazu



Zum Entdeckeln verwende ich einen Entdeckungstisch und eine Gabel. Mit noch warmen Waben geht das sehr gut.
Foto: Silvia Conde



Den ersten frischen, sehr aromatischen Honig fülle ich, wenn großer Bedarf herrscht, schon mal direkt aus der Schleuder ins Glas. Foto: Silvia Conde

nutze ich eine alte 4-Waben-Handscheuder, die ich von einem Vereinsmitglied gekauft habe. Die Arbeit des Schleuderns ist entschleunigend! Ich bin froh, wenn ich einen guten Rhythmus finde und mich auf das Geräusch des Honigs, wie er an die Wände spritzt, einlasse. Es ist faszinierend, wie unterschiedlich der Honig duftet – ich versuche dann mein Gedächtnis zu schulen, um Düfte und Trachtarten zusammenzubringen.

Die noch warmen Waben entdeckele ich mit der Entdeckungsgabel. Ich mag die Gabel, weil man direkten Kontakt zum Wachs hat und gut Honig probieren kann. Das Entdeckungswachs sammle ich in einem extra Eimer. Entweder schmelze ich es gleich ein oder ich lasse es im Futtertrog erst von den Bienen auslecken.

Im Honigraum ist es immer kühl. Den frischen Honig lasse ich etwa zwei Wochen ruhen, bis ein Teil davon abgefüllt wird. Er lagert im 12,5- bzw. im 25-kg-Eimer.

Honigreifung

Ganz frischer Honig hat unglaublich viele Spitzen im Geschmack. Der Honig verändert seinen Geschmack enorm. Anfangs ist er viel „unruhiger“, das legt sich mit der Zeit, und sein Geschmack wird beständiger.

Für mich ist es am besten, einen großen Teil bereits in 250-g-Gläser abzufüllen und zu etikettieren. Der Honig, den ich für das Wintergeschäft aufhebe, lagert in Eimern.

Zum Verflüssigen muss ich ihn erwärmen. Das will ich aber in Zukunft vermeiden.

Wie schon im Maiheft erwähnt, neigt mein Frühlingsblütenhonig mit seinem eher niedrigen Wassergehalt um 15 % – weil ich ihn auch nicht rühre – häufig zur sogenannten „Blütenbildung“ im Glas. Fließt er dagegen gleich nach der Ernte etwas schneller, liegt sein Wassergehalt häufig knapp unter 18 %. Erst wenn dieser leicht zu kristallisieren beginnt, bekommt er nach und nach eine „kundenfreundliche“ Konsistenz.

Ehrlich gesagt, habe ich mich bisher um die intensive Honigpflege nicht gekümmert, nicht kümmern müssen. Meist war mein Honig bereits bis Weihnachten ausverkauft. Vielleicht wird sich dies zukünftig ändern? Wie man beobachten kann, kommen seit einigen Jahren mehr und mehr Stadtimker hinzu, sodass das Angebot wächst. Die neue Herausforderung für mich wird daher das Rühren des Honigs sein – vielleicht gibt es den einen oder anderen unter Ihnen, der hierzu „die“ Methode gefunden hat und sein Wissen weitergeben würde?

Wanderimker in Berlin

Städte werden schon seit vielen Jahren angewandert. In den letzten Jahren hat sich die Zahl der Wanderimker erhöht – so scheint es zumindest. Es gibt mehr Menschen, die sich auch für Bienenhaltung im größeren Stil interessieren. Jeder kennt

auch jemanden, der in der nächsten Stadt lebt, oder man hat selbst ein paar Jahre dort verbracht. Da liegt es nahe, sich dort einen Standort zu suchen und zur Blüte zu wandern, wenn am eigenen Standort die Sommertracht fehlt. Es wäre interessant, eine Karte mit allen Bienenständen innerhalb der Berliner Stadtgrenzen zu sehen und die Bewegung von Mai bis Juli darin einzuzeichnen. Es gibt Bezirke, deren Bienendichte im Sommer sehr hoch ist.

Das kann sich negativ auf die Bewohner und auch auf die Stadtimker auswirken. Bienen werden sichtbar, wenn sie Wasser suchen. Man sieht sie dann an Wasserhäfen, in kleinen Teich- und Wasserbecken in Kleingärten, an der Tankstelle bei den Autowaschanlagen. Wenn an einem Stand viele Völker stehen und es keine Tränken gibt (und das Wetter heiß und trocken ist), dann merken das die Kleingärtner zuerst. Und dann muss sich der kleine Stadtimker erklären. Hier wünscht man sich mehr Rücksicht auf die vielen kleinen Freizeitimker, die ihren Honig in der Nachbarschaft verkaufen und deren Bienen die Obstbäume der Kleingärtner bestäuben.

Soll das Aufstellen von Bienentränken bei größeren Völkerzahlen genauso zur Pflicht gehören wie das Vorzeigen eines Gesundheitszeugnisses? Müssen gesetzliche Vorschriften geschaffen werden, um ein friedliches Miteinander zu regeln? Wo ist unsere Gelassenheit geblieben? In der Zeit, in der Bienen nicht so sehr im Fokus standen, lief alles scheinbar entspannter ab.

Im Dialog: Stadt und Land – ganz nah und auch ganz fern

Bioland-Imker Dr. Marc-Wilhelm Kohfink hat rund die Hälfte seiner 120 Bienenvölker im Berliner Stadtgebiet aufgestellt. Daher kennt er sich in der Stadtimkerszene sehr gut aus. Mit der anderen Hälfte seiner Völker wandert er in Trachtgebiete im gesamten Bundesgebiet.

Erika: Hat der Trend zur Imkerei seinen Höhepunkt bereits überschritten?

Marc: 2016 schien es so. Doch die Anfängerkurse in diesem Jahr waren wieder so schnell ausgebucht wie zu Zeiten des Hypes 2014 und 2015.

Erika: Ist der Varroadruck in der Stadt größer als noch vor zehn Jahren? Wie sieht es mit dem Thema Reinvasion aus?

Marc: Heute muss auf jeden Fall viel mehr auf eine funktionierende Milbenbekämpfung geachtet werden. 2016 hatten wir einen Bienenstand in Tiergarten gründlich behandelt und den Erfolg mit der Auswaschmethode geprüft. Bei einer Nachkontrolle drei Wochen später waren die Völker völlig vermilbt. Das kann ich mir nur durch Reinvasion erklären.

Erika: Wie behandelst Du? Probiert Du auch neue Geräte aus, wie Bienen-Sauna, Varroa-Killer-Sound-Gerät?

Marc: Ich bekämpfe ganz klassisch mit Drohnenbrutschneiden und organischen Säuren, als Schutz gegen die Reinvasion zusätzlich mit Thymol. Diese neuen Methoden brauchen sehr lange Behandlungszeiten. Als Erwerbsimker wünsche ich mir eine Behandlung nach dem Motto: Deckel auf, Behandlung rein, Deckel zu – wirkt!

Erika: In manchen Stadtbezirken wandern Berufsimker mit vielen Völkern ein. Wie geht ein friedliches Miteinander?

Marc: Wenn es honigt, dann reicht die Tracht für alle. Es genügt, wenn sich die Wanderimker an die gesetzlichen Bestimmungen halten, also: Bienen beim Veterinär mit Gesundheitszeugnis anmelden, Warnschilder und Adresse anbringen, Tränke aufstellen, nach der Tracht zügig abwandern.

Erika: Wo lässt Du Deine Königinnen begatten? Einfach unter dem Berliner Himmel?

Marc: Ich imkere mit Carnica und schicke jedes Jahr 12 EWK nach Sylt zur Belegstelle. Das wird vom Imkerverband organisiert. Von diesen Reinzuchtköniginnen ziehe ich nach. Das sind dann meine Wirtschaftsköniginnen. Etwa die Hälfte der so produzierten Königinnen verkaufe ich an Hobby- und Berufsimker. Bisher habe ich nur positives Feedback bekommen. Wunderbienen sind das nicht, aber sie sind sehr friedlich und schwarmträge. Beides ist für die Akzeptanz der Stadtimkerei extrem wichtig.



Dr. Marc-Wilhelm Kohfink, Imkerei am Pflanzgarten, www.imkereikohfink.de/

Erika: Imkerei ist für Dich Haupterwerb, seit wann ist das so?

Marc: Schon seit 2004 betreibe ich die Imkerei mit einer Erwerbsabsicht, aber erst vor drei Jahren, hat es sich zu meinem Haupterwerb entwickelt.

Erika: Welche Erfahrungen hast Du mit der Dachimkerei? Ist das für Bienenvölker ein problematischer Standort?

Marc: Nein, wenn die Bienen in einer für den Imker angenehmen Arbeitshöhe stehen, z. B. auf drei Europaletten übereinander, dann kommen Sie auch gut mit der Strahlungswärme auf dem Dach zurecht. Es sollten natürliche Wasserquellen in der Nähe sein, da die Bienen im Hochsommer vermehrt Wasser suchen. Davon abgesehen, begünstigt die Sonne im Frühjahr den Bruteinschlag. Außerdem gibt es auf dem Dach keine Mäuse, Waschbären und diebische „Kollegen“. Am beschwerlichsten ist die Dachimkerei ohnehin für den Imker, der alles hoch und runter schleppen muss.

Erika: Stehen die Verbraucher in der Stadt dem Naturprodukt Honig kritischer gegenüber? Welche Rolle spielt die Bio-Zertifizierung?

Marc: Verbraucher kaufen, was ihren Geschmack trifft. Da spielt es keine Rolle, ob der Honig vom Land oder aus der Stadt kommt. Einige legen Wert auf Bio, anderen ist es egal. Beide kaufen aber meinen Bio-Honig. Es sind eher die Imker vom Land, die den Stadt-/Land-Unterschied thematisieren. Einige giften gar, dass der Honig in der Stadt viel zu teuer verkauft werde. Andere polemisieren gegen Bio und behaupten, ihr Honig sei genauso „Bio“ – auch ohne Zertifikat.

Erika: Warum wanderst Du auch aufs Land, wenn die Stadt scheinbar so gut ist?

Marc: Mengenmäßig ernten wir in der Stadt tatsächlich den meisten Honig. Aber viele Kunden und vor allem meine Einzelhändler wollen Sortenhonige, wie z. B. Raps-, Robinien- oder Heidehonig. Diese kann ich nur erzeugen, wenn ich wandere.