

Etwas Sinnvolles tun, um etwas Leckeres zu haben

Serie (Teil 3) Jungbienenzüchterin und Oltner Stadthonigproduzentin Nicole von Arb über Honigernte und -produkte

VON KARIN SCHMID (TEXT)
UND HANSRUEDI AESCHBACHER (FOTOS)

Die in Olten aufgewachsene Nicole von Arb stammt aus einer Jägerfamilie. «Da ist man automatisch sensibilisiert auf die Natur.» Bis vor fünf Jahren war die Imkerei der Ausgleich zum Berufsaltag ihres Mannes René von Arb, der in Neuendorf ein Bike Center betreibt. «Ich war damals die helfende Hand, wenn sie gebraucht wurde und für die Produkte zuständig», erinnert sich Nicole von Arb. Sie habe angefangen mit der Herstellung von Kerzen, Likören, Salben und Honigen in speziellen Geschmacksrichtungen. «Probieren wir auf Reisen neue Honigprodukte, so sind wir jedes Mal aufs Neue motiviert, eines unserer Produkte zu verfeinern oder etwas Neues zu komponieren.»

Vor fünf Jahren führte der Kappeler Robert Lerch jun. seinen ersten Bienenzüchterkurs durch (vgl. Ausgabe vom 9. Mai). Vorher war der nächste Ort, an dem sich Nicole von Arb Kollegen des heuer 125-jährigen Bienenzüchtervereins Olten und Umgebung ausbilden lassen konnten, am Wallierhof in Solothurn. «Inzwischen war auch ich vom Imkervirus befallen. Die Fahrt nach Kappel dauert nur zehn Minuten, und zu jener Zeit waren unsere Kinder schon grösser», erinnert sich von Arb. «Besser ging nicht. Deshalb absolvierte ich den über zwei Jahre laufenden Bienenzüchtergrundkurs.» Sie konnte einem Forstrevier einen alten Baustellenwagen abkaufen und richtete ihn, gemeinsam mit ihrem Mann René von Arb und mit Hilfe von Imkerkollegen, für ihre Zwecke passend ein. Der Wagen, in dem zurzeit sieben Bienenvölker leben und arbeiten, steht heute am Waldrand in Schwarzhäusern.

Oltner Stadthonig

Im letzten Jahr liessen sich Nicole und René von Arb für eine neue Idee begeistern, nämlich die Haltung von Bienenvölkern in der Stadt. «In Grossstädten wie Paris, New York und Berlin gibt es seit Jahren Bienenvölker mitten in der Stadt. Interessanterweise tragen diese normalerweise mehr Honig zusammen als die Tiere auf dem Land.» Mitte/Ende Mai ist in der Natur zwar «alles grün, doch auf dem Land blüht nichts mehr, wovon sich die Bienen bedienen könnten». Bienenzüchter sprechen in diesem Zusammenhang deshalb von «grüner Wüste». «In der Stadt gibts immer irgendwo ein «Rabattli», in dem den ganzen Sommer über etwas blüht.» So kamen die von Arb auf die Idee mit dem Oltner Stadthonig.

Das Imkerpaar machte sich auf die Suche nach einem Platz in Olten. Nach Absprache mit der Stadtbehörde und dem Stadtgärtner fanden sie einen Standort unterhalb der Musikschule in der Leberngasse. Zurzeit stehen dort drei einzelne Magazine. «So sind wir mobil», sagt Nicole von Arb. Im ersten Jahr (2011) sammelten die Oltner Stadtbienen um die 90 Kilogramm Honig, den die von Arb in 250- und 500-Gramm-Gläsern verkauften. «Dadurch, dass Olten überall von Wald umgeben ist, hat sich eine interessante Honigmischung ergeben.» Resultat: Der Oltner Stadthonig, der im Olten Info Tourist Center erhältlich war, war innerhalb von fünf Wochen ausverkauft. «Die Reaktionen waren durchs Band weg positiv», zeigt sich Nicole von Arb erfreut. «Die Leute hatten den Plausch am Stadthonig und wollten ihn als Geschenk. Neben der Oltner Torte hat die Stadt nämlich kein Produkt, das man Auswärtigen als Mitbringsel schenken könnte. Für uns war der Stadthonig ein Pilotprojekt – und eine extrem schöne Erfahrung.» Will

laut Nicole von Arb heissen: «Wir produzieren den Oltner Stadthonig weiter.»

Entwässern, Schleudern und Co.

Zurück zur aktuellen Saisonaktivität der Imker/-innen: der Honigernte. In den letzten zwei, drei Monaten sammelten die Bienen den Blütenhonigrohstoff. Dabei fügten sie dem Rohstoff Sekrete aus Futtersaft- und Speicheldrüsen zu. So erhält er Enzyme, die das Zuckerbild des Honigbildes verändern. Durch häufiges Ventilieren und zusätzliches Ventilieren verringerten die Tiere den Wassergehalt des Safts, wodurch dieser haltbar wurde. Als der Wassergehalt nur noch 30 bis 40 Prozent betrug, wurde das Honigrohprodukt erstmals in Waben gefüllt, wo der Wassergehalt durch weiteres Ventilieren auf maximal 18 Prozent gesenkt wurde. Anschliessend trugen die Bienen das Produkt wiederholt um, um den reifen Honig, der hauptsächlich aus verschiedenen Zuckerarten, Aminosäuren, Enzymen, Mineralstoffen, Inhibinen und Duftstoffen besteht, in die Zellen einzulagern und diese zu verdeckeln. «Mit Wachsplättchen abgedeckt ist er reif zum Schleudern», erklärt Nicole von Arb.

Die Honigernte beginnt jeweils mit der Entnahme der bruttfreien Honigwaben. Der Imker/die Imkerin entdeckt diese mit Hilfe spezieller Geräte und schleudert den Honig in einer Honigschleuder aus den Waben. Dies geht am Besten sofort nach Entnahme der Waben aus dem Bienenvolk, wenn sie noch «stockwarm» sind.

Der so gewonnene Honig wird durch ein feines Sieb in einen Kessel gefüllt. Dadurch werden unerwünschte Fremdpartikel wie Wachsstückchen und Blütenpollen zurückgehalten. Anschliessend wird der Honig drei bis fünf Tage lang in den luft- und wasserdichten Honigkesseln stehen gelassen, abgeschäumt, gerührt und in luftdicht verschliessbare, 250, 500 oder 1000 Gramm fassende Honiggläser für den Verkauf abgefüllt.

Sinnvoll und lecker

Zur Ernte kommen für die Bienenzüchter/-innen zurzeit die Völkerkontrollgänge hinzu: Wie entwickelt sich ein Volk? Legt die Königin Eier? Ist das Volk in «Schwarmstimmung»? Sind Anzeichen einer Krankheit wie beispielsweise Sauerbrut zu erkennen? «Bei dieser ansteckenden Krankheit spielt es keine Rolle, ob man sauber arbeitet oder nicht», sagt Nicole von Arb. «Wenn ein Volk davon befallen ist, muss man es sofort abschweifen.»

An der Bienenzüchtereigefälligkeit der Neuendörferin vor allem die Arbeit in der Natur. «Durch das Wissen, wie wichtig Bienen zur Bestäubung sind, ist man in der Natur viel aufmerksamer. Man macht etwas sehr Sinnvolles mit Handwerk und Tradition und hat mit dem Honig etwas Leckeres als Ertrag. Der erste eigene selbstgeschleuderte Honig ist ein ganz besonderes Erlebnis.» Wenn man zu den Bienen gehe, müsse man sich selbst «herunterfahren», sagt sie, «sonst stehen sie zu. Bienen zwingen einen zur Ruhe. Sie entschleunigen den Alltag. Und dies schadet in der heutigen Zeit glaube ich niemandem.»

Zum 125-Jahr-Jubiläum des Bienenzüchtervereins Olten und Umgebung erscheint eine vierteilige Artikelserie im OT. Teil 1 vom 27. April mit Hansruedi Burn widmete sich der Vereinsgeschichte, Teil 2 vom 9. Mai mit Robert Lerch jun. dem Völkeraufbau und der Bienenzuchtausbildung. Nicht wie fälschlicherweise gemeldet am 7. Juni, sondern am Tag der offenen Tür am **Samstag, 7. Juli**, stellt der Verein sich und seine Produkte mit einem Stand in der Wangner Landi vor.



Honigernte: Nicole und René von Arb entdecken die Waben mit einem besonderen Kamm und ...



... versorgen sie in die Zentrifuge, woraus durch Schleudern ...



... flüssiges «Gold» gewonnen und entwässert wird.



Danach kommen leere Waben zurück in die Kisten.

Zur Person

Nicole von Arb wuchs in Olten auf und lebt seit 17 Jahren mit ihrem Mann René von Arb in Neuendorf. In der Imkerei sind die Eltern einer 16-jährigen Tochter und eines zwölfjährigen Sohnes **ein Team**. Bevor Nicole von Arb selber mit der Bienenzüchtereigefälligkeit begann, widmete sich ihr Mann, seit über zehn Jahren Imker, der Arbeit mit den Tieren; Nicole von Arb **kümmerte sich um die Herstellung der Honigprodukte**. Nun teilen sich Nicole und René von Arb die Arbeit. Nicole von Arb ist Mitglied von zwei Bienenzüchtervereinen: demjenigen von Olten und Umgebung sowie demjenigen aus dem Gäu. (KAS)

«ZUM BIENENKORB» PRODUKTEANGEBOT

Zu den aktuellen Aktivitäten von Nicole von Arb gehört neben der Verarbeitung von Speisehonig auch diejenige von weiteren **Honigprodukten «auf das alljährliche Weihnachts- und Wintergeschäft hin»**. Seit etwa sechs Jahren präsentiert sie ihre Ware am Neuendörfer Weihnachtsmarkt. Interessierte können die Produkte aus Pollen, Propolis, Bienengift und Gelee Royal) auch übers Internet unter der Adresse **www.zumbienkorb.ch** sowie im Bike-Center von Arb und Co. in Neuendorf erwerben. Neben Creme-, Wald- und Oltner Stadthonig, «Honig-Bär», mehrere **Nussvarianten** und Honig in den Geschmacksrichtungen **Vanille**,

Chili, Pfeffer, Trüffel, Balsamico sowie **Diavolo, Butterhohlschum** und **beschwipstem Orangen-Honig-Senf** gehören dazu mehrere **Likörsorten** namens «Bärefang», «S Träumli» oder «Nuss-Schnäpsle». Zu haben sind im «Bienenkorb» – unter diesem Namen verkaufen Nicole und René von Arb ihre Produkte – auch **Salben, Balsame, Seifen** und handgearbeitete, aus 100 Prozent Bienenwachs bestehende **Kerzenvarianten**. Die Kerzen werden in eine Silikonform gegossen, sind in Abendarbeit angesetzt und bis Herbst zum Ziehen stehen gelassen. «Handcremes kaufen wir, alles andere stelle ich selber her», sagt Nicole von Arb. (KAS)

Produktion, Handel, Konsum – Zahlen und Fakten

Die **Honigernte** pro Volk variiert stark von Jahr zu Jahr. 1995 beispielsweise betrug sie 27,9 Kilogramm, im folgenden Jahr nur noch 4,4 Kilogramm. Gute und schlechte Jahre wechseln sich meistens ab. Die Schweiz produziert etwa ein Drittel des eigenen Bedarfs und muss die restlichen zwei Drittel importieren. Der Hauptanteil des Imports stammt aus Mittel- und Südamerika. Der Export ist minimal und macht im Durchschnitt 3,3 Prozent der Produktion aus. Der **Honigkonsum** pro Kopf und Jahr variiert stark und liegt zwischen 0,7 und 1,9 Kilogramm, weil private und industrielle Lagerbestände statistisch nicht erfasst werden. Auch stark variierend ist die Ernte zwischen verschiedenen Regionen. **Regelmässig gros-**

se Ernten werden im **Stadt- oder stadtnahen Gebieten** erzielt. In schweizerischen Grossbetrieben werden nach eigenen Angaben **60 bis 70 Tonnen inländisches Wachs pro Jahr gewonnen**. Dies deckt den Inlandbedarf an Wachs für Mittelwände; ein kleiner Rest bleibt für andere Zwecke. Durchschnittlich werden 150 Tonnen Bienenwachs pro Jahr importiert. Weltweit verwendet man Bienenwachs für die Kosmetikindustrie (40 bis 50 Prozent), die Pharmaindustrie (20 bis 30 Prozent) und andere Bereiche wie beispielsweise die Nahrungsmittelindustrie. Alle Bienenprodukte besitzen **Heilkräfte**. Sie werden seit ältesten Zeiten zur Behandlung verschiedener Erkrankungen eingesetzt oder als

Schutz vor Krankheiten eingenommen. Verschiedene wissenschaftliche Institute und Heilanstalten, vor allem in Osteuropa und China, haben es sich zur Aufgabe gemacht, die von der Volksmedizin verwendeten Bienenprodukte auf wissenschaftlich fundierte Grundlagen zu stellen. Dieser neue Zweig der modernen Medizin wird Apitherapie genannt. Der Heilerfolg beruht nicht allein auf einzelnen aktiven Substanzen, sondern auf deren Zusammenwirken. (KAS)

Quelle: «Bienenprodukte und Apitherapie», Buch von Annette Matzke, Stefan Bogdanov, Katharina Bieri und Kathrin Rieder, Band 4 (17. Auflage 2001), Fachschriftenverlag des Vereins deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde.