



stadt anzeiger

AMTLICHES PUBLIKATIONSORGAN DER STADT OLTEN



Olten, 27. Oktober 2011 | Nr. 43 | 79. Jahrgang | Auflage 47 224



Nicole und René von Arb mit ihrem Oltner Stadthonig mit eigener Etikette. Das ideale Mitbringsel aus Olten. (Bild: mim)

Oltens fleissige Bienen

STADTHONIG OLTEN

Nach New York, Paris und Berlin ist nun der Trend Bienen in Städten zu halten, bis nach Olten geschwappt. Nicole und René von Arb platzierten im Mai erstmals drei Bienenvölker in der Stadt. Seit kurzem kann nun der erste Oltner Stadthonig gekauft werden.

MIRJAM MEIER

Einer Trendbewegung gleich werden seit einiger Zeit Bienen in Städten, wie New York, Paris oder Berlin auf teils bekannten Häusern, wie dem Pariser Opernhaus gehalten. Inspiriert durch diesen Trend beschloss das Hobby-Imker-Ehepaar Nicole und René von Arb in Olten drei Bienenvölker zu platzieren. Es sei nicht einfach gewesen einen geeigneten Platz für die Bienen zu finden, schliesslich sollten sie niemanden beim an- und wegfliegen behindern, aber auch vor Vandalismus geschützt sein. Dieser Platz wurde bei der Musikschule Olten gefunden. Manch einer wird sich fragen, wieso ausgerechnet Bienen in einer Stadt gehalten werden sollen. «Einerseits war es ein Experiment, bei welchem es uns interessierte, was für Honig aus der Ernte von Stadtbienen entsteht. Andererseits ist es ein Trugschluss, dass die Bienen in ländlichen Gebieten mehr Blüten finden, als in den Städten. Auf dem Land wird deshalb von der «grünen Wüste» gesprochen, diese entsteht Ende Mai, wenn die Bäume verblüht sind und so die Bienen kaum Nahrung finden», erklärt der 50-jährige René von Arb. Nicole von Arb hat vor zwei Jahren ihre Imkerausbildung absolviert. Ihr Mann René von Arb hatte sich bereits vor 10 Jahren den Bienen verschrieben und klagte immer mal wieder, sein Hobby Imkern aus Zeitmangel einzustellen: «Aufgrund der Doppelbelastung im Sommer, in welchem sowohl die Bienen, wie auch die Zwei-

räder Saison haben, war ich zeitlich sehr gefordert», erklärt René von Arb. Das Ehepaar von Arb betreibt in ihrem Wohnort Neuendorf ein Zweirad-Geschäft. «Es ist wichtig bei der Arbeit mit den Bienen nicht nervös zu sein oder in der Eile hektische Bewegungen zu machen», erklärt die 42-jährige Nicole von Arb. Inzwischen hat René von Arb Unterstützung durch seine Frau bekommen, wobei auch gesagt sein sollte, dass sich der Bestand auf insgesamt 30 Völker erhöht hat. Wo René von Arb mit freistehenden Magazinen arbeitet, hat seine Frau die komfortablere Variante mit einem ausgebauten Imkeranhänger mit Schweizer Kästen gewählt. Und wieso gefällt dem Ehepaar, die Arbeit mit den Bienen? «Das Imkern ist ein sinnvolles Hobby mit Tradition und verlangt handwerkliches Geschick», erklären die von Arb's. «Die

«Ich bin Oltnerin geblieben und schätze den persönlichen Charakter der Stadt»

NICOLE VON ARB, IMKERIN

Arbeit mit den Bienen hat für mich etwas Beruhigendes, ausserdem macht uns die Tätigkeit in der Natur Spass», fügt Nicole von Arb an. Doch das Hobby ist zeitintensiv, so muss von April bis August rund eine Dreiviertelstunde wöchentlich für ein Volk eingeplant werden.

Heimweh-Oltnerin

Aber weshalb ist ein Ehepaar aus Neuendorf, interessiert in Olten Pionierarbeit zu leisten? «Ich bin in der Nähe des Hübeli-Schulhauses aufgewachsen und arbeite neben dem eigenen Geschäft, einen Tag in Olten. Zudem habe ich viele Freunde hier und bin aktiv in der Guggenmusik Las Fumiclas», erzählt Nicole von Arb mit strahlenden Augen. Nun befinden sich die Stadtbienen nicht mehr in Olten, denn während den Wintermonaten nimmt das Imker-Ehepaar die Völker nach Hause. Werden wir auch nächstes Jahr wieder Oltner Stadthonig geniessen können? «Dies ist abhängig von der Baukommission, den Stadtgärtnern und der Leitung der Musikschule Olten», so das Ehepaar

von Arb. Zudem ist es unklar, wie viele Völker den Winter überleben. «Im Herbst werden die Völker aufgefüttert und es folgen im Herbst und Winter zwei Behandlungen gegen die Varroa-Milben. Diese befallen die Bienen und schwächen ihr Immunsystem erheblich. Die Bienen sind somit anfällig auf Folgekrankheiten.

Direkt vom Imker

Rund 90 kg Oltner Stadthonig war der Ertrag aus dem Pionierprojekt. «Es ist vegetationsabhängig, wie viel Honig entsteht, meist ist aber die Stadternte ertragsreicher, als die aus ländlichen Gebieten. Ausserdem entnehmen wir nicht den gesamten Honig, sondern lassen den Bienen einen Teil», erklärt René von Arb. Der Oltner Stadthonig mit eigener Etikette und Qualitätshonigsiegel kann einerseits direkt beim Imker-Ehepaar bestellt oder auch vor Ort im Olten Info Tourist Center eingekauft werden. Nun in den Wintermonaten hat es das Hobby-Imker-Ehepaar etwas ruhiger: «Nun reinigen wir die Bienenkästen und schmelzen die alten Waben ein, da wir neben dem Honig auch Bienenwachskerzen am Weihnachtsmarkt verkaufen», erzählen die von Arb's. Und wie steht der Nachwuchs zur Bienenbegeisterung der Eltern? «Unser Sohn übernimmt nun erstmals ein Volk und hat sich bereits ein «Boxer-Auge» zugezogen. Unsere 15-jährige Tochter hilft beim Honig schleudern und beim Essen, aber sobald es um die fliegenden Tiere geht, ist Schluss», erzählt das Hobby-Imker-Ehepaar lachend.

> KONTAKT

Name: Nicole und René von Arb
Wohnort: Neuendorf
Kinder: Tochter, 15 Jahre und Sohn, 11 Jahre

Bestellungen:
T 062 398 46 83, via Homepage
www.zumbienenkorb.ch oder
Olten Info Tourist Center, Froburgstrasse 1, Olten, T 062 213 16 16,
E info@oltentourismus.ch

Alex Capus

«Die Geisterstadt»



Aus recht durchsichtigen Gründen, mir aber nicht recht geheuren Gründen bleibe ich, wenn ich auf Dienstreise bin, immer in Kleinstädten hängen, die zehn - bis zwanzigtausend Einwohner haben und mich irgendwie an Olten erinnern. Kürzlich bin ich im Nordosten Kaliforniens in eine Goldgräber-Geisterstadt namens Bodie auf 3000 Metern über Meer geraten. Im Winter liegen dort drei Meter Schnee, und der Boden ist so hart gefroren, dass damals, als hier noch Menschen lebten und starben, der Totengräber die Gräber mit Dynamit ausheben musste. Bumm, Bumm, Bumm, dröhnte es vor hundert Jahren von morgens bis abends, als die Goldgräber wie die Fliegen an Diphtherie und Lungenentzündung starben, und der Boden zitterte und die Fensterscheiben klirrten im bröseligen Kitt.

Die schönsten Begräbnisse feierten die Chinesen, die in Bodies Chinatown Wäschereien und Restaurants für die Goldgräber betrieben. Sie streuten auf dem Weg vom Haus des Verstorbenen zum Friedhof eine knappe Meile vor der Stadt tausende von roten Papierschnitzeln aus. Diese Schnitzel musste der Teufel alle erst aufheben, bevor er sich hinter die Seele des Verstorbenen machen konnte. Und diese war bis dahin natürlich längst in den Himmel verschwunden. Damit es der Seele unterwegs an nichts fehlte, legten die Hinterbliebenen gemäss chinesischer Tradition allerlei kulinarische Köstlichkeiten aufs Grab. Und wahr ist auch, dass die Paiute-Indianer, die ringsum hinter den Hügeln lebten, rasch ein reges Interesse für chinesische Bestattungsrituale entwickelten und ihrerseits nach jeder chinesischen Beerdigung in ihren Dörfern die schönsten Festmahle mit Frühlingsrollen und süsssaurem Schweinebraten abhielten.

Alex Capus