

<http://landbote.ch/>

## Begehrter Honig von Luxusbienen

### Gesellschaft

Zürich | 15.10.2012

Eine halbe Million Bienen wohnen neuerdings auf dem Dach des Zürcher Luxushotels Marriott. Der urbane Honig ist besonders fein im Geschmack und nicht nur bei Touristen beliebt.



Quelle:mad

Auf dem Dach des Zürcher Luxushotels Marriott wird pausenlos gearbeitet. Seit Frühling dieses Jahres residieren an der noblen Adresse mit ausschweifendem Panoramablick nicht weniger als achtzehn Bienenvölker. Liebevoll betreut werden sie von Imker Peter Schneider, der hier fast jeden Tag nach dem Rechten schaut. «Nicht fuchteln», mahnt er, als er auf die Behausungen aus Holz zugeht. Die Bienen könnten sich dadurch bedroht fühlen und aggressiv werden. Er selber wurde schon unzählige Male gestochen – und nimmt es erstaunlich gelassen: «Bienengift soll Rheuma vorbeugen.»

### Patentierter Zürihonig

In der Luft liegt ein konstantes Summen. Gut eine halbe Million dunkle Europäische Honigbienen sind es, die hier, beim Fünfsternehaus, angesiedelt sind. Die aussergewöhnlichen Gäste sind hochwillkommen: «In unseren Restaurants verwerten wir wenn immer möglich frische Produkte von regionalen Lieferanten», sagt Deborah Schmid von der Marketingabteilung. Hauseigener Honig passe da perfekt ins Konzept. Da man in Hamburg und München bereits gute Erfahrungen damit gemacht habe, wollte man die Idee auch in der Stadt Zürich umsetzen. Der Honig findet intern reichlich Verwendung: beim Frühstücksbuffet, in verschiedenen Rezepten und nicht zuletzt als Ingredienz für den eigens kreierten Cocktail «Sweet Home Honey». Bei den Touristen ist das flüssige Gold laut Schmid ausserordentlich begehrt. Sie tragen den «Zürihonig» – den Peter Schneider übrigens auf seinen Namen patentieren liess – als Mitbringsel in die ganze Welt hinaus.

### Leer gekaufte Regale

Aber auch beim heimischen Publikum erfreut sich die dickflüssige Süssspeise grosser Beliebtheit. Über zehn Verkaufsstellen haben den Honig bereits in ihr Sortiment aufgenommen. Zum Beispiel Globus Delicatessa an der Bahnhofstrasse. Mediensprecher Jürg Welti bestätigt auf Anfrage, dass sich das Produkt des findigen Zürchers äusserst gut verkaufe. So komme es regelmässig vor, dass der Honig in den Regalen fehle. «Es scheint mehr interessierte Kunden zu geben als Bienen», sagt Welti. Die grosse Nachfrage entspreche dem allgemeinem Trend: Produkte aus der Region seien gefragter denn je zuvor. «Die Konsumenten werden anspruchsvoller und wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen.»

Fragt man Stadtimker Schneider, liegt der Grund für den Erfolg auf der Hand: «Der urbane Honig ist besonders fein im Geschmack.» Dies habe mit dem reichen, jahreszeitlich kaum begrenzten Nahrungsangebot zu tun, das die Bienen in der Stadt vorfinden. Die Lage des «Marriotts» sei geradezu perfekt: «Im Park des Landesmuseums und entlang des Limmatufers ist die Flora speziell reichhaltig», sagt er. Akazien, Rosskastanien, Lindenblüten und vielfältige Blumensorten gehörten zum idealen Mix, der seinen Honig schmackhaft und feinkristallig mache. Schneider ist darüber hinaus überzeugt davon, dass selbst die verschiedenen Umwelteinflüsse in der Stadt der Qualität keinen Abbruch tun. Studien belegten nämlich, dass Autoabgase im Honig nicht nachweisbar sind – Pestizide, die in der Landwirtschaft verwendet werden, hingegen schon.

## **Ordnung als oberstes Prinzip**

Peter Schneider steht mit den Insekten «einfach auf gutem Fuss», wie er sich ausdrückt. «Ich fühle mich ein bisschen wie ein Zirkusdompteur, der weiss, was Bienen mögen.» Und dies kommt nicht von ungefähr: Als Sohn und Enkel von Insektenforschern habe er so manches mitbekommen von den faszinierenden Lebewesen. Dennoch wählte er mit der Architektur einen ganz anderen Beruf. Erst kurz vor seiner Pensionierung besuchte Schneider einen Imkerkurs beim Verein Zürcher Bienenfreunde. «Ich wollte neuen Wind in die Bienenzucht bringen», erklärt er.

Dass er zum «Marriott» kam, war eine Verkettung von glücklichen Zufällen. «Sie suchten einen Imker und ich einen Standort zur Vermehrung meiner Völker.» Im Hotel am Neumühlequai fühle er sich bestens aufgehoben. Oberstes Gebot sei natürlich, dass nie ein Gast gestochen werde. «Man muss ganz sauber arbeiten und Ordnung halten.» Aber auch Glück gehört zu seinem Metier: Damit es nächstes Jahr eine gute Ausbeute gibt, hofft Schneider auf ideale Wetterbedingungen und darauf, dass seine Zöglinge von der gefürchteten Varroa-Milbe, die für ein grossflächiges Bienensterben verantwortlich ist, verschont bleiben.

Sandra Hohendahl-Tesch