

WENN DIE BIENEN FLIEGEN . . .



SEIT ANFANG APRIL sind die Bienen aus ihrer Winterstarre erwacht und summen friedlich durch die Stadt. Dietmar Niessner ist einer von 400 Wiener Imkern, der seinem Beruf im Schrebergarten nachkommt.

– TEXT: ANITA KATTINGER –

Zwei Millionen zu versorgen. Bei Frühlingstemperaturen erwachen die Honigbienen aus ihrer Winterstarre. Dieses Jahr waren die kleinen Insekten wegen des kalten Wetters ein bisschen später dran. „Wenige wissen, dass Bienen auch im Winter fliegen. Sie müssen nämlich ihren Darm entleeren. Deswegen sind Imker auch froh, wenn der Winter nicht zu kalt und zu lange dauert“, erklärt der gebürtige Tiroler. Niessner hat seine Stände in einem Wiener Schrebergarten auf der Schmelz und in einem Garten in Rodaun. Im Schrebergarten auf der



Ein Volk besteht aus 50.000 bis 60.000 Bienen. Nach dem langen Winter sind sie wieder zum Leben erwacht.

Dietmar Niessner bleibt stoisch, wenn seine kleinen Lieblinge um ihn herumschwirren: „Keine Angst. Wenn sie sich auf Ihren Kopf setzen, dann einfach draufhauen, bevor sie stechen.“ Dabei stechen nur die weiblichen Bienen und Niessner würde sowieso keine einzige töten. Die Bienen seiner Rasse „*Apis mellifera carnica*“ sind noch dazu besonders friedlich – der Wiener Imker bringt die aggressiven Exemplare nämlich auf das Land. Seine Wiener Nachbarn danken es ihm sicher. Auf einen Arbeitsschutz verzichtet Niessner. Ab und zu verwendet er einen „Smokey“, ein kleines Räuchergerät, mit dem er Rauch in die Ritzen des Bienenstocks bläst: „Manchmal gebe ich Koriander und Weihrauch dazu, damit es für mich gemütlicher riecht. Die Bienen sollen nicht eingeräuchert, sondern nur besänftigt werden.“

Schmelz hat sich auch ein Feldhamster einquartiert, den das Bienen-Summen nicht besonders stören dürfte: Niessner findet es ziemlich „cool, mitten in der Stadt“ einen Feldhamster zu beherbergen. Der dritte Standort seiner Stöcke befindet sich im Waldviertel.

Ein Volk besteht aus 50.000 bis 60.000 Bienen. In Summe muss Niessner an den drei Standorten rund zwei Millionen kleine Blütenstaubsammler hegen und pflegen. Ein Wiener Bienenvolk produziert 30 Kilo Honig im Jahr. Die Waldviertler Bienenvölker produzieren hingegen weniger: Wenn die Niessner-Bienen also fleißig sind, kommt er auf rund 700 Kilo feinsten Honig. Je mehr Bienen, desto besser schmeckt der Honig. Wobei es laut Niessner auch einige „Tachinierer unter jedem Bienenvolk“ gibt. Sein Lieblings-Honig Marke Eigenanbau? „Jede Schleuderung schmeckt anders. In den ersten Wochen schmeckt der Rodauner Honig blumig >



> und zart nach dem ersten, frischen Bienenwachs.“
Übrigens wurde der Imker sogar gebeten, seinen Stand mitten in Wien auf der Schmelz zu betreiben, denn seine Bienen sorgen dann für die Bestäubung der Obstbäume und Pflanzen.

Der Imker unterrichtet Anfänger. Wer Honig auf sein Frühstücksbrot schmiert, denkt wahrscheinlich bei den Sorten Wald- oder Wiesenhonig nicht daran, dass dieser in Wien produziert wurde. Dabei gibt es in Wien 400 Imker. In ganz Österreich rund 22.000. Eine große Anzahl Hobby-Imker verfügt jedoch nur über wenige Stände und somit muss für den jährlichen Verbrauch der Österreicher Honig importiert werden. Seit seiner Studienzeit auf der BOKU verbindet Niessner seine Liebe mit den kleinen Tierchen. Das Diplomarbeiten-Thema des studierten Agrarpädagogen handelte damals – wie kann es anders sein – von Bienen. Außerdem sitzt der Imker derzeit in einem Meisterkurs für Imkerei, denn der Beruf ist auch ein Lehrberuf.

Am 29. April leitet der 51-Jährige im Rahmen des Symposiums „Natur ab 4“ der „Pädagogischen Hochschule Niederösterreich“ in Baden einen Workshop für

Dietmar Niessner verzichtet meist auf Schutzkleidung, denn seine Bienen sind besonders friedlich.



Lehrer. Außerdem unterrichtet Niessner, der selbst dem Vorstand der Wiener Imker angehört, am Wiener „polycollege“ einen Imker-Lehrgang für Anfänger. „Viele beginnen den Kurs, weil ihnen auffällt, dass kaum Bienen mehr im Garten fliegen. Das wollen sie ändern.“ Denn bekanntlich lautet ein Spruch: Gibt es keine Bienen mehr, stirbt die Menschheit aus. In den Kursen werden natürlich auch die Geschmacksnerven geschult: „Jeder Honig schmeckt anders. Akazienhonig schmeckt mild, Kastanienhonig herb, Waldhonig würzig. Je bunter das Land, desto bunter schmeckt der Honig. Wer Honig aus den Urlauben mitnimmt, kennt die Unterschiede.“

Bienenschule für Kinder. Mit seiner „Bienenschule 4 kids“ versucht er, sein Wissen kindgerecht aufbereitet Kindergarten-Gruppen und Schulklassen weiterzuvermitteln. Bei seinen Besuchen sind Waben, Wachs und ein Schaukasten mit einem Bienenvolk stets dabei. Bei schönem Wetter kann auch der Bienenstand besucht werden. „Wichtig ist, dass die Kinder sich selber mit dem Thema auseinandersetzen. Indem sie beispielsweise Honig ernten und dann verspeisen. Das sind Erinnerungen, die sich für immer einprägen“, ist Niessner überzeugt. Der Workshop dauert den ganzen Vormittag und wird auf das Alter der Kinder abgestimmt. Zum Thema Biene wird dann auch gemalt oder gebastelt. Ab 20 Kindern kostet der Kurs pro Kind 7 Euro.

Geprüfter Bio-Honig. Worauf der frühere Bio-Kontrollleur besonders stolz ist: „Meine Bienen produzieren Bio-Honig.“ Ist Honig nicht immer bio? „Nein, denn Bienen können natürlich auch Nicht-Bioflächen anfliegen. Ich habe aber einen Kontrollvertrag mit einer Firma, die prüft, dass mein Wachs rückstandsfrei von bestimmten chemischen Mitteln ist.“ Die Varroa-Milbe wurde in den 1970er Jahren aus Asien nach Europa eingeschleppt. Die europäischen Bienen wussten sich gegen diesen Parasiten-Befall aber nicht zu wehren. Deswegen setzten die Imker auf chemische Bekämpfungsmittel, die sich aber im Wachs festsetzen können. Die Bio-Imker setzen hingegen auf Ameisensäure oder Milchsäure.

Honig-Speisen auf den Tisch. Neben Honig und Wachs-Produkten arbeitet der Imker derzeit an einem Met. Der klassische Honigwein besteht aus Honig, Wasser, Zucker und Hefe und bringt es auf rund 12 Prozent Alkoholgehalt. Niessner hat seinen Met die vergangenen zwei Jahre im Waldviertel gelagert. Bis der Met in den Vertrieb kommt, kann es aber noch ein wenig dauern. Der heilige Ambrosius wird schon dafür sorgen. Übrigens sind die Österreicher richtige Honig-Bären: Der Jahresverbrauch liegt bei unvorstellbaren 10.000 Tonnen Honig. Das sind rund 1,2 Kilogramm pro Kopf.



Oben: Bienenstände sind relativ einfach konzipiert. Unten: verschiedene Produkte aus der „Bienenfabrik“.



Geerntet werden aber nur rund 6000 Tonnen Honig in Österreich. Die nächsten Honig-Ernten finden zwischen Ende Mai und Mitte Juli statt.

Bleibt eigentlich nur eine Frage offen: Wie lautet Niessners Lieblingsrezept für ein Honig-Gericht? „Ein Schweinsfilet abbraten, einen Löffel Honig und Crème fraîche dazu, dann mit Met aufgießen und köcheln lassen.“ □

info

■ **KONTAKT.** www.bienenschule.at

■ **TERMINE.** „Wiesenfest am Mittelgürtel in Margareten“
Wann: 15.5.2009, 14.00 Uhr

Eine Veranstaltung des Biosphärenparks Wienerwald, der Umweltabteilung MA22 und Bienenschule 4 kids, der ersten Bioimkerei Wiens.

Infos zur Bienenhaltung in der Stadt, Bienenprodukte und viel Spaß erwarten die Besucher.

„Frühlingserwachen am Bienenstand in Rodaun!“

Wann: 16.5.2009, 9 - 12 Uhr

Teilnehmerbeitrag: 5 Euro Erwachsene/3 Euro Kids, Ermäßigung mit WienXtra Familienkarte (5 Euro Erwachsene/2 Euro Kids)