



# Im Honigland

*Soll der Biohonig fließen, braucht es nicht nur vitale Völker, sondern auch clevere Bienenzüchter, wie etwa Roman Erni aus Egolzwil.* Ursina Steiner



**D**as Summen ist schon von Weitem zu hören. Um die Kästen am Waldrand scheint die Luft zu vibrieren. Tausende von Bienen fliegen in ihre Stöcke ein und aus. Doch das sei erst der Anfang, erklärt der Imker Roman Erni. Nichts im Vergleich zum Sommer, wenn es dann so richtig «hunget». Jetzt, im Frühjahr, seien die Bienen daran, ihr Volk gross zu ziehen. Damit im Mai, wenn der Raps in den umliegenden Feldern blüht, eine ganze Armee von Nektarsammlerinnen bereitstünde. «Im Frühling vervielfacht sich das Volk von rund 10 000 Winterbienen auf über 40 000 Sommerbienen», erklärt Erni. Für ein erfolgreiches Honigjahr ist dieser Moment also genau so entscheidend wie eine üppige Blütentracht im Sommer. Entsprechend viel Zeit verbringt der junge Bienenzüchter an seinen Kisten.

Roman Erni ist Berufsimker. Was seine Bienen in einer Saison eintragen, bestimmt zum grössten Teil sein Jahressalär. Wöchentlich kontrolliert er jeden der rund 130 Kästen. Haben die Bienen noch genügend Honigvorrat? Hat sich die Varroamilbe oder etwa eine Brutkrankheit ausgebreitet? Das geübte Imkerauge sieht sofort, wenn etwas nicht stimmt im Stock. Und noch etwas bedarf jetzt einer besonderen Aufmerksamkeit: Das Schwärmen.

#### **AUSGESCHWÄRMT IST VERLOREN**

Im Frühjahr ziehen die Bienen nämlich nicht nur Arbeiterinnen und männliche Drohnen auf, sondern möglicherweise auch neue Königinnen. «Sehe ich das nicht rechtzeitig, fliegt die alte Königin mit einem Teil des Volkes aus», erklärt Roman Erni. Er zieht eine Wabe aus dem Kasten und zeigt auf den äusseren Rand: Hier würden in der Regel die Königinnenzellen gebaut. Weil sie grösser und länger sind als die schön symmetrischen Zellen der Wabe, erkennt sie der Imker sofort und kann sie entfernen, noch bevor die Königinnen schlüpfen und es zu spät ist.

Doch nicht in jedem Fall stört sich Roman Erni an neuen Königinnen. Im Gegenteil. In 30 seiner

130 Bienenstöcken produziert er keinen Honig, sondern züchtet Königinnen für die 100 Honigvölker. «Damit Sorge ich dafür, dass auch die künftigen Arbeiterinnen möglichst robust, vital und fleissig werden.» Die Zucht sei die Lebensversicherung eines Berufsimkers und gleichzeitig die Königsdisziplin in der Imkerei. Während ein Viehzüchter nämlich seine Kuh gezielt mit dem besten Stier anpaaren kann, hat es ein Imker schwieriger: Seine Königin fliegt – kaum



Foto: Ursina Steiner (2)

*Vernarrt in die Biene hat sich Roman Erni als 12-jähriger während einem Schulprojekt. Seither hält und züchtet der Luzerner die faszinierenden Honigsammlerinnen, erst hobbymässig neben seinem Beruf als Holztechniker, später professionell. Als sich 2016 die Gelegenheit ergab, den Betrieb des renommierten Bioimkers Marco Paroni zu übernehmen, war der Fall für Erni klar: Sein Leben gehört den Bienen, der Zucht und dem Biohonig. Nun schreinert er nur noch nebenbei: die Holzkästen für seine Biobienen.*  
[www.paroni-honig.ch](http://www.paroni-honig.ch)





**Fleissig soll die Biene sein, aber auch robust gegen Krankheiten. Weil die Genetik so wichtig ist, investiert der Bioimker viel in die Zucht.**



**Das Resultat sind vitale Völker, die weniger behandelt werden müssen.**

geschlüpft – aus und paart sich weit weg von den überwachten Bienenkästen inkognito mit rund 20 verschiedenen Drohnen. Aus dieser geheimen Hochzeit entstehen alle befruchteten Eier, welche die Königin in ihrem Leben legen wird. «In einem bis über fünf Jahre langen Königinnenleben könnten das bis sechs Millionen Eier sein, denn so viele Spermien lagert eine gut begattete Königin in ihrem Körper ein», erklärt Roman Erni.

#### **GESCHÜTZTE PAARUNG IM GEBIRGE**

Weil der leidenschaftliche Bienenzüchter diesen wichtigen Paarungsakt nicht dem Zufall überlassen will, bringt er seine Zuchtbienenvölker mit den Jungköniginnen im Sommer ins Gebirge auf eine so genannte Belegstation: Hier, abseits von

Zivilisation und fremden Bienenvölkern, besteht kaum Gefahr, dass sich seine auserwählten Weibchen mit unerwünschten Drohnen paaren. «Die Buckfast-Bienenzüchter haben eine ihrer Belegstationen auf Dent de Lys in den Freiburgischen Voralpen, die Züchter der Carnica-Biene unter anderem auf der Greina Hochebene – so kommen wir uns nicht in die Quere», erklärt Roman Erni. Er selbst gehöre zu den Buckfast-Bienenzüchtern, berichtet er stolz. Die etwas hellere Bienenrasse geht auf die Züchtungsarbeit des Benediktinermönchs Bruder Adam im Südenglischen Buckfast im vergangenen Jahrhundert zurück. «Die Buckfast-Biene ist nicht nur sehr sanftmütig, sondern auch besonders robust gegen Krankheiten – die ideale Biobiene also», sagt Roman Erni und hebt eine Wabe voller Bienen in die Luft: «Dieses Volk zeigt eine ausgesprochen gute Bruthygiene: Es räumt kranke Brut aus und sorgt somit dafür, dass sich bakterielle Brutkrankheiten nicht weiter verbreiten können.»

Unter den Bienen, die an den Waben kleben, ist die Brut zu erkennen: In jeder Zelle liegt ein Ei oder eine kleine oder schon grössere Larve. Andere sind bereits mit einem Deckel verschlossen. «Darunter verpuppen sich die Larven – in eins bis 21 Tagen werden hier Arbeiterinnen ausschlüpfen», erklärt Roman Erni. Das Heer der Honigsammlerinnen rekrutiert für die Rapsblüte.

#### **MIT DEN BIENEN «Z'ALP»**

Aber was, wenn der Raps verblüht ist? «An diesem Standort finden die Bienen dann in den Laubbäumen und vielleicht auch in den Rot- und Weisstannen die nächste Nahrungsquelle», erklärt der Imker. Den Waldhonig stellen die Bienen nicht aus Nektar her, sondern aus dem Zuckersaft, den die Läuse beim Saugen an den Tannennadeln ausscheiden. Für den Luzerner ist der Wald eine zuverlässige Futterquelle für seine Bienen. «Die ausgeräumte Landschaft bietet den Bienen nicht mehr die vielfältige Blütentracht wie noch vor 50 Jahren», sagt er. Zum Überwintern bringt Roman Erni seine Völker deshalb gerne in die Stadt, weil es dort das sicherere Nahrungsangebot gäbe. Und im Sommer zieht der Imker mit einem Teil seiner Bienenstöcke «z'Alp» in Richtung Oberalppass: Im Juni spenden hier die Alpenrosen und ab August die Erika seinen Bienen den Nektar. «Aus den Alpenrosen entsteht ein sehr heller, milder Blütenhonig, während der dunklere Heidehonig der Erika besonders würzig schmeckt», schwärmt Erni. Nicht all seine Honige sind sortenrein, also nur von einer Trachtpflanze stammend. In seinem Frühlingshonig sei die



Die selbst gezim-  
merten Bienenkäs-  
ten stellt Roman Erni  
immer dort hin, wo  
die Bienen gerade  
Futter finden. Mal  
sind das die Felder,  
mal der Wald oder  
die Alpwiesen.

Rapsblüte dominant, erklärt er. Aber auch die Apfel- und Kirschenblust, sowie die blühenden Hecken und Wiesen würden zur Aromavielfalt beitragen. Der Sommerhonig wiederum würde von den Laubbäumen geprägt, aber auch vom Nektar der im Unterholz blühenden Himbeeren und Brombeeren.

#### EIN WAHRER SUPERFOOD

Über 400 verschiedene Inhaltsstoffe hat ein Honig. Um die wertvollen Enzyme, Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe nicht zu zerstören, verzichtet Roman Erni auf den gängigen Prozess, den Honig bei der Abfüllung vorgängig zu erwärmen. Stattdessen lässt er den Honig nach dem Schleudern eine Woche in den Klärtanks und füllt ihn danach direkt in die Gläser. «Ich erhalte somit einen Honig mit der vollen Power aus der Natur – das gesamte

Meisterwerk meiner Völker», sagt er. Auch wenn es mittlerweile mehrere Tonnen Honig sind, die Roman Erni jedes Jahr erntet: Seine grosse Bewunderung für die Bienen ist noch immer der eigentliche Antrieb für seine Arbeit. Vorsichtig wischt er ein paar Bienen zur Seite, während er die Wabe wieder in den Kasten zurück hängt. Der Kontrollgang am Waldrand ist beendet. Zufrieden schmunzelt der Bienenzüchter: «Die Völker sind stark und gesund – das könnte ein gutes Honigjahr werden.»



Rund 130 Bienenvölker betreut Roman Erni.



Foto: Ursina Steiner (6)

#### KNOSPE- HONIG

Ein Bioimker ist dafür verantwortlich, dass beim Hegen und Pflegen seiner Bienenvölker keine Chemie im Spiel ist. Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse verzichtet er auf chemisch-synthetische Tierarzneimittel und setzt stattdessen auf die Zucht robuster Bienen. Die Behandlungen erfolgen mit organischen Säuren. Seine Bienenkästen bestehen nur aus natürlichen Materialien und das Wachs stammt zu 100 % aus der eigenen Produktion. Zufüttert wird den Biobienen wenn nötig Honig, Zucker oder Futtersirup in Bioqualität.

Nicht beeinflussen kann der Bioimker, wo die Bienen ihre Pollen und den Nektar sammeln. Die Biogarantie gibt es dennoch, dank dem komplexen Organismus der Bienen: Bei zu hohen Belastungen stirbt die Arbeiterin ab, bei tieferen Belastungen filtert sie Nektar, sodass keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in den Biohonig kommen.

# «Respekt gibt Kaffee den besseren Geschmack»

Sein Leben zwischen der Farm im Hochland der Anden und der Firma am Fuss des Zugerbergs ist ein eindrücklicher Spagat. Im internationalen Markt der Kaffeeriesen arbeitet er mit anderen Werten. Denn Thomas Schwegler setzt auf Respekt für Mensch und Natur. Biofarm unterstützt ihn dabei. **Sabine Lubow**

**Herr Schwegler, Sie widmen dem Kaffee Ihr Leben. Was treibt Sie an?**

**THOMAS SCHWEGLER:** Bis ich 30 war, trank ich gar keinen Kaffee. Ich hatte für einen Konzern in der IT-Branche gearbeitet und gemerkt, das Abstrakte liegt mir nicht, auch nicht das Angestelltendasein. Ich interessierte mich für die Entwicklungszusammenarbeit, suchte nach einer sinnstiftenden Aufgabe, die mir Spass macht. Durch eine Schweizer NGO kam ich 2005 für den Export und das Qualitätsmanagement einer Kaffeekooperative nach Bolivien und erstmals mit dem Roh-



**Thomas Schwegler**

*Betriebsökonom, Unternehmer und Kaffeeproduzent der Marke «Tropical Mountains» in Peru; angebaute Arabica-Sorten: Caturra, Pacamara, Bourbon, Geisha, Catuai, Catimor, Grand Colombia und Limani; Zusammenarbeit mit Biofarm seit 2015.*

kaffeehandel und Kaffee in Berührung. Ein mega spannendes Produkt. Zufall oder Vorbestimmung: Es passte perfekt und war der Auslöser.

**Was macht den Kaffee ihres Familienbetriebs in den Bergwäldern Perus besonders?**

**TS:** Sein Geschmack. Der ist abhängig von Vielem: Höhenlage, Sorte, wie man die Bohnen erntet, ob man sie mit mehr Arbeitsaufwand nach Qualität aussortiert. Ein ausgeprägter Geschmack, rundes Aroma, eine gute Balance zwischen Säure und Bitterstoffen haben auch mit der Röstung zu tun oder mit der richtigen Einstellung der Kaffeemaschine. Auch die Geschichte hat einen Einfluss: Woher kommt der Kaffee? Wer hat dafür gearbeitet? Mit unserem Claim «Respect makes better tasting coffee» weisen wir auf unseren Respekt für die Familien in unserem Dorf hin, denen wir Unterstützung, gegenseitige Hilfe bieten. Und auch auf unseren Respekt gegenüber der Natur, indem wir die Böden nicht mit Chemie kaputt machen, obwohl wir mit deren Einsatz das Doppelte ernten könnten.

**Bei allem Respekt: Kaffee soll den grössten «Fussabdruck» aller Getränke aufweisen. Dürfen wir ihn überhaupt guten Gewissens geniessen?**

**TS:** Die Frage muss jeder für sich beantworten. Tatsache ist, dass Kaffeepflanzen nur in den Subtropen wachsen. Millionen



von Bauern hängen davon ab. In Peru oder Kolumbien gehört er zu den Hauptexportprodukten. Der Kaffeestrauch an sich ist eine nachhaltige Pflanze. Wir bauen ihn biologisch und unter fairen Bedingungen an. Lange haben wir deshalb auf Aluminiumkapseln verzichtet. Mit Biofarm haben wir eine Alternative gesucht und mit abbaubaren Kapseln eine Lösung gefunden. Auch mit unserem Konzept praktisch einsetzbarer, wieder befüllbarer und am Ende kompostierbarer Behälter geben wir Gegensteuer, um den ökologischen Fussabdruck zu vermindern. Und wenn Euro-

pa-Transporte mit Segelschiffen startklar sind, werden wir zu den ersten gehören, die dabei sind.

### Wie geht die Rechnung auf zwischen Wirtschaftlichkeit und Fairness gegenüber den Löhnen und Anstellungsbedingungen von Kleinbauern in Anbetracht eines von Kaffeeriesen dominierten Marktes, die Kaffee billig einkaufen und viel daran verdienen?

**TS:** Wir sind auf gutem Weg. Meine Frau und ich haben viel investiert in den Aufbau der Farm in Peru und der Firma hier in der Schweiz. Von der Aussaat bis zur Ernte, von der Weiterverarbeitung der Bohnen bis zur Röstung sind sämtliche Arbeitsschritte offengelegt, weil wir diese ohne Zwischenhändler selbst abdecken können. Langfristig glaube ich daran, dass diese Rechnung aufgeht, weil es immer mehr Menschen gibt, die Wert auf Qualität, Fairness, Bio und auf bewussten Konsum legen. Auch vor Ort ist es nicht immer einfach, vorgefasste Meinungen abzubauen, etwa, dass wir keine «reichen Gringos» sind. Wir leben bescheiden, erklären unseren Mitarbeitenden, dass ein Teil des Umsatzes dem Schulbauprojekt unseres Vereins zufließt. Ich bin sehr zuversichtlich.

### Sie bringen neue Mischungen auf den Markt: peruanischen Arabica und Robusta-Bohnen mit brasilianischem und kolumbianischem Arabica-Kaffee zum Beispiel. Die Gründe dafür?

**TS:** Wir wollen den Konsumenten Abwechslung und für alle etwas anbieten. Mit einem reinen Single-Farm-Kaffee sind wir eingeschränkter. Ein Single-Farm-, auch

Terroir-Kaffee genannt, ist sehr eigen, mild mit dezenter Fruchtnote. Er gefällt eher dem Peru-Fan, der etwas Spezielles sucht. In der Schweiz sind wir geprägt durch die dunklen Röstungen aus Italien. Viele möchten keinen Fruchtgeschmack, dafür mehr Körper, Crema und schokola-

### Wie mögen Sie Kaffee am liebsten?

**TS:** Zum Degustieren trinke ich ihn zuerst schwarz. Zum Geniessen ist es meistens ein guter Cappuccino, ein Latte macchiato. Zuhause probiere ich gerne aus, trinke aber auch viel Kapselkaffee, wenn's schnell gehen muss. Als Firmengründer macht



ZVG (9)

dige oder nussige Noten. Deshalb unsere neuen, würzigen Mischungen mit viel Crema und richtig stark. Peru hat einen sehr milden Kaffee, Robusta ist erdig, sehr kräftig und macht den Kaffee so richtig ausgewogen, rund. Wir stellen einen wachsenden Trend nach hochwertigen Robusta-Kaffees fest. Deshalb haben wir uns entschlossen, auf unserer Farm Robusta anzubauen. Alle unsere Blends enthalten mindestens 50% von unserem Farmkaffee.

man eine Entwicklung durch. Früher kamen Kapseln nicht in Frage. Jetzt sind sie eines unserer Hauptprodukte, denn sie müssen nicht weniger nachhaltig sein als Filterkaffee, wo ein Teil des Kaffeepulvers verloren geht.



### FEIN ODER GROB?

Experte Thomas Schwegler empfiehlt, Experimentierfreude walten zu lassen und auch mit dem Mahlgrad zu spielen: «Dadurch entdecken Sie die für Sie perfekte Balance zwischen Fruchtsäuren und Bitterstoffen.» Nicht nur Bohne, Röstung, Mischung, Zubereitungsart, Brühtemperatur oder Menge beeinflussen den Geschmack. Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einer zu langen Extraktionszeit des Kaffees, wodurch sich ungewollte Bitterstoffe lösen können. Ein zu grober Mahlgrad indes hat eine zu kurze Extraktionszeit zur Folge, was vor allem die Säuren freigibt. Von sauer bis bitter: Irgendwo dazwischen schmeckt's wunderbar!