



# Bald summt es wieder

Wie schmeckt eigentlich Hamburg? Stadtimker Stephan Iblher weiß es. Im Frühling sammeln seine Bienenvölker wieder in der ganzen Stadt, auch bei den buchdruckern. Heraus kommt sein Hamburger Lagenhonig, jeder Standort hat eine andere Note. Wir haben Stephan Iblher in seiner Imkerei elbgelb in Ochsenwerder besucht.

Es ist Mitte Februar, ein Sturm fegt über das Grundstück in der Nähe der Elbe, Regen prasselt auf das Dach der 300 Quadratmeter großen Halle. Mittendrin steht Stephan Iblher und bereitet seine Imkerei elbgelb auf den Frühling vor. Hier in Ochsenwerder, im Südosten der Stadt, stapelt, sortiert und reinigt er sein Equipment, das vor allem aus Holz besteht: nummerierte Kästen, sogenannte Beuten, die den Bienen als Zuhause dienen, und unzählige Honigrähmchen, die er gerade ausgekocht hat und den Bienen ab April fürs Wabenbauen und Brüten in die Kästen hängen wird. Die letzten Winterwochen sind für Imker wie Biene die Ruhe vor dem Ausschwärmen. Im April, Mai und Juni kann Iblher seinen Tierchen wieder in der ganzen Stadt beim Sammeln zuschauen, wenn sie von Blüte zu Blüte fliegen – ob in Pflanzen und Blumen, auf dem Ohlsdorfer Friedhof, am Hamburger Hafen oder im Lokstedter Wohngebiet der buchdrucker am Rimbartweg. Stephan Iblher ist einer von rund 800 Hamburger Stadtimkern, seine 100 Bienenvölker hat er auf zwölf Standorte in der ganzen Hansestadt verteilt. Heraus kommt sein „Hamburger Lagenhonig“, der so heißt, weil er je nach Lage anders schmeckt: der Eppendorfer hat eine zartbittere Note, Pflanzen und Blumen schmeckt blumig, 2018er Frühlingshonig aus Curslack nach Birne und Honigmelone. „Die Bienen und ich haben einen Vertrag: alles, was im Brutraum ist, ist theirs, alles im Rähmchen ist meins“, sagt er und grinst dabei. Einmal auf die Bienen angesprochen, gerät er ins Schwärmen. Mit großer Zuneigung und Faszination spricht er von den faulen männlichen Drohnen, den fleißigen Arbeiterinnen, dem Bienentanz, dem Wabenbau. „So ein tolles Tier“, findet er. Sich selbst nennt er nur „den Dieb“

## Vom Hobby zum Berufsimker

Eigentlich war der Stadtimker Tischlermeister, ehe er seine Schreinerei in Altona zumachte und sich den Kindern widmete, weil seine Frau als Bauingenieurin besser verdiente. Als die Kinder dann größer waren, suchte er sich eine neue Beschäftigung und entdeckte die Bienen. 13 Jahre hat es gedauert, bis Stephan Iblher den Schritt vom Hobby- zum Berufsimker wagte.

An seine erste Honigbeute kann er sich noch genau erinnern: 2007 war das, die selbstgebaute Bienenkästen standen verborgen hinter Containern nahe der Wartenaubrücke in Uhlenhorst. Geschmeckt hat dieser erste Honig natürlich herrlich, bald verkaufte er die ersten Gläser. Inzwischen gibt es die auch bei Edeka in St. Georg, Winterhude und Finkenwerder, auf Märkten und direkt in seiner Imkerei in Ochsenwerder.

Knapp 500.000 Euro haben Iblher und seine Frau, Regine Holzapfel, in ihr Herzensprojekt gesteckt: eine offene Imkerei, wo Interessierte ihm beim Honig schleudern und abfüllen zuschauen und Hamburgsorten ihrer Wahl kaufen können. Auf dem Außengelände hat er



*Baukunst: Die Bienen nutzen die Holzrähmchen, um ihre Waben aus Bienenwachs zu bauen. Stephan Iblher baut die Rähmchen selbst und freut sich über die Beute.*



reichlich Platz, sechs Bienenvölker überwintern hier. Bis zur Elbe sind es nur wenige Schritte. Mehr als acht Jahre lang suchte Iblher nach einem geeigneten Ort. Vor einem Jahr konnte er endlich seine Imkerei auf dem Grundstück in den Vier- und Marschlanden eröffnen. Hier bietet er Honigverkostungsworkshops an, lädt ein zu Tagen der offenen Tür, führt Kinder und Erwachsene durch seinen Betrieb und nimmt Menschen die Angst vor Bienen.

## Keine Angst vor Bienen

„Leider können die meisten Leute Bienen nicht von Wespen unterscheiden“, sagt Iblher. Die Standortsuche für seine Völker ist darum nicht immer leicht, viele Faktoren müssen zusammenkommen, damit es passt. Meistens ist er derjenige, der einen Platz entdeckt und nachfragt. Nicht immer ist er willkommen. Aus Unwissenheit bekommen Eltern Angst um ihre Kinder und Anwohner Sorge, dass sie nicht mehr draußen

frühstücken oder grillen können, wenn Bienen von Blüte zu Blüte schwirren. Iblher, der sich zwar mit Imkehrhut aber meist ohne Handschuhe den Bienen direkt nähert, findet kratzende Katzen oder beißende Hunde gefährlicher. „Natürlich werde ich gestochen. An 150 Tagen greife ich direkt in den Bienenständen, da kommen so fünf bis sechs Stiche pro Tag zusammen“, sagt er. Gibt es an einem Standort einen Konflikt, zieht er mit seinen Bienen weiter. Zu groß ist seine Sorge vor Vandalismus.

## Bienen sammeln bei den buchdruckern

Umso erfreuter war er über das Angebot der buchdrucker, seine Bienen in Lokstedt im Rimbartweg aufzustellen, südwestlich der Grünanlagen. „Uns ist es wichtig, etwas gegen das Insektensterben zu tun. Im Sommer haben wir 20 Insektenhotels und Wildblumenwiesen in unseren Wohnanlagen angelegt. Über

das Thema kamen wir auch auf die Bienen und beschlossen, auf unseren Anlagen lokale Imker zu unterstützen“, sagt Mathias Kalff, Vorstandsmitglied der Baugenossenschaft. Neben elbgelb nutzt die Demeter-zertifizierte Imkerei von Dorothea Bogs seit Herbst 2018 buchdrucker-Grundstücke für die Honigernte – ihre drei Völker stehen in Rahlstedt.

Die acht elbgelb-Völker von Stephan Iblher stehen seit Juni 2019 in Lokstedt, in sicherem Abstand zu den Wohngebäuden. Mit einem Rundbrief informierten die buchdrucker die Anwohner über die Bienenstände und dass Wespen von dem Vorhaben nicht angelockt werden. Beschwerft hat sich bisher niemand. Im Gegenteil: „Ende Januar haben wir bei einer Informationsveranstaltung für die Mitgliedervertreter Gläser mit dem Lokstedter Honig verteilt. Das Feedback war durchweg sehr positiv und es wurde noch mehr Honig nachgefragt“, erzählt Mathias Kalff. Demnächst wird Stephan Iblher auch auf dem Gelände Hinter der Lieth einen Bienenstand mit mehreren Völkern platzieren.

### Wetter macht die Beute

Einmal im Monat schaut Stephan Iblher bei seinen Bienen vorbei, kontrolliert, ob alle Kisten noch da, die Ausflugschneisen frei und die Völker wohlauf sind. Noch bleiben die Bienen in ihren Bienenstöcken und halten ihre Königin warm. Ein Imker darf nicht zu früh im Jahr in den Kasten schauen, weil er damit die Tiere stört – er muss auf die ersten warmen Tage im März warten, wenn die bis zu 15.000 Bienen eines Volkes, die den Winter überstanden haben, Erkundungsflüge machen. Im Sommer fliegen bis zu 50.000 Bienen pro Volk ein und aus und sammeln. Stephan Iblher zieht Rähmchen aus einer Kiste in seinem Kühlraum hervor, die voll Waben und verdeckelten Zellen sind, darunter liegt der Honig. „Für die Bienen ist das bloß Heizöl und Flugbenzin“, erklärt er. Wie viel er pro Volk und Saison erbeutet, kann er nicht komplett beeinflussen. Neben Standort und Bepflanzung prägt auch das Klima Geschmack und Ertrag seiner Ernte. Doch er ist zuversichtlich. Seinen Bienenbestand will

er in diesem Jahr mehr als verdoppeln – auf rund 300 Völker. „Das wären dann etwa 15 Millionen kleine Arbeitnehmer“, sagt Iblher und lächelt.

### Nachhaltig und regional

Der Vorteil des Stadtkerns liegt für Stephan Iblher auf der Hand: Keine Pestizide, keine Monokulturen, die die Existenz der Biene auf dem Land bedrohen. Seine Bienen arbeiten wild und frei und bestäuben Blumen und Bäume in Hamburgs Gärten, botanischen

### Buchtipps:

#### Thomas D. Seeley: Bienendemokratie

*Wie Bienen kollektiv entscheiden und was wir davon lernen können*



Der bekannte Verhaltensforscher Thomas D. Seeley untersucht seit Jahrzehnten in akribischer Kleinarbeit das Leben der Bienen. In seinem spannend geschriebenen Buch zeigt er anschaulich, was wir von diesen wunderbaren Insekten lernen können und dass die Entscheidung

mehrerer klüger als die einzelner sein kann. Ein reich bebildertes, ebenso faszinierendes wie anregendes Buch.

**Erschienen bei FISCHER Taschenbuch, 2. Auflage November 2017, Taschenbuch 14,00 €, E-Book 12,99 €**

*Fleißig: Der Imker muss die komplett verdeckelte Honigwabe (li.) nur noch schleudern, schon steckt der Honig im Glas.*



### Markt-Termine der Imkerei elbgelb:

**20.-21. Juni 2020** auf dem Erdbeerfest, Rieck Haus

**5.-6. September** auf dem Food Market, Großmarkthallen

**21. November** auf dem Wintermarkt, Waldorfschule Farmsen

Mehr Termine zu Workshops, Festen und Verkaufsstellen auf [www.elbgelb.de](http://www.elbgelb.de)



### Futterflächen für Bienen, Hummeln & Co.

„Das sieht aber schön aus!“ Die bunte Wildblumenwiese vor der Geschäftsstelle der buchdrucker ist bei Mitgliedern und Besuchern sehr gut angekommen. Zurzeit prüfen die buchdrucker, wo in den Wohnanlagen noch weitere bienen- und insektenfreundliche Blumenwiesen gepflanzt werden können.

Anlagen, Flussläufen, Brachen, Wiesen und Forsten. Weder Feinstaub noch Kohlendioxid ist in dem Honig nachweisbar. „Der Honig ist das sauberste in der Stadt“, ist Iblher überzeugt. Was angesichts Hamburgs Ruf als Stauhauptstadt merkwürdig klingt, ist in Zeiten bleifreien Benzins tatsächlich wahr. Außerdem sei die Biene ein Biofilter, schon beim Sammeln filtert sie alle Schadstoffe aus dem Blütennektar. „Der Stadthonig ist geschmacklich viel spannender als der vom Land und die Qualität ist besser“.

Für den überzeugten Städter ist es kein Wunder, dass Inner-City-Honig boomt. „Jeder Standort hat seinen Reiz“, schwärmt Iblher. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen testet der Hanseat bei Verkostungen mit seiner Familie. Dann sitzen seine Frau, die zwei Kinder und er mit Stift und Notizzettel zusammen und probieren sich durch die Ernten. Sie schmecken Kräuter-, Lakritz- oder Butternoten heraus. Iblher druckt eine Zusammenfassung später auf die Etiketten seiner Gläser, die sich lesen wie Weinbeschreibungen. Guter Honig ist für den 56-Jährigen ein unglaubliches Geschmackserlebnis. Doch ihn treibt noch etwas an: Neben der großen Liebe für Bienen, ist es ihm auch ein Bedürfnis, Natur ins städtische Umfeld zu bringen und eine gesunde Lebensweise nach außen zu tragen. Regelmäßig steht er in Hamburger Schulklassen und erklärt, wie Honig entsteht. Die Schüler nennen ihn begeistert „den Bienenmann“.

Von Uhlenhorst nach Ochsenwerder war es ein weiter Weg. Elf Jahre hat es gedauert, bis Stephan Iblher den Schritt vom Hobby- zum Berufsimker wagte. Reich wird er damit nicht. „Ich habe mir immer etwas Brotloses gesucht. Erst war ich Tischler, jetzt Imker“, sagt er lachend. Bereut hat er es nie. „Ich mache das zum Glücklichein.“ Die Vorfreude auf die Saison ist ihm anzumerken. Er kann es kaum abwarten, bis es wieder summt. ■