



Hanspeter Küng, Zuchtchef der Belegstation im Schilstal, kontrolliert, ob die Königin begattet wurde.

TEXT: NATALIA FERRONI, BETTINA ULLMANN  
FOTOS: PINO COVINO

Nur vier bis fünf Tage ist eine Bienenkönigin «alt», wenn sie sich auf ihren Hochzeitsflug begibt. Auf der Suche nach einem «Prinzen» ist sie dabei nicht wählerisch, sondern schnappt sich gleich die erstbeste Drohne. Doch die Chance, auf eine Drohne der gleichen

## Bienenkultur

# Königin sucht Prinzen

**Die einheimische Dunkle Biene** ist bedroht. Unermüdliche Bienenschützer unternehmen viel, damit sie sich wieder mit Drohnen ihrer eigenen Rasse vermehrt.

Haben Sie die Königin erkannt? In einem Bienenvolk leben bis zu 40 000 Arbeiterinnen, 500 Drohnen und eine Königin, die hier mit einem gelben Punkt markiert wurde.



Rasse zu treffen, wurde in den letzten Jahren immer kleiner. Das hat den Bestand der in der Schweiz heimischen «Dunklen Biene» (lat. *Apis mellifera mellifera*) stark reduziert. Heute bestehen nur noch zehn Prozent der 150 000 Bienenvölker in der Deutschschweiz aus den traditionellen Schweizer Mellifera-Bienen.

Nun geben die Imker Gegensteuer: «Um den Bestand der gefährdeten Dunklen

Biene wieder zu erhöhen, versuchen wir, die Zufälle zu unseren Gunsten zu lenken», sagt Balsler Fried, leidenschaftlicher Imker und Präsident des Vereins der Schweizerischen Mellifera Bienenfrenunde, VSMB.

«Ursprünglich ist die Dunkle Biene seit der letzten Eiszeit in unserem Gebiet heimisch», sagt Fried, der auch für das Slow Food-Förderkreis-Projekt zum Schutz dieser Bienenrasse zuständig

ist, das 2007 gemeinsam mit der Pro Specie Rara und Coop initiiert wurde. In den letzten Jahrzehnten wurde ►►

**Sehen Sie mehr im Video**

**Die faszinierende Welt der Dunklen Biene.**

[www.coopzeitung.ch/biene](http://www.coopzeitung.ch/biene)



# Dunkle Biene



**Balsar Fried**  
Präsident  
des Vereins  
Schweizerischer  
Mellifera  
Bienenfreunde

Aufgrund ihrer prägnanten Färbung, die der hiesigen Alpenbiene den Zusatznamen «Nigra» gab, erhielt diese Bienenrasse ihren Namen. Sie hat keine gelben Streifen auf ihrem Körper, die hellen Filzbinden auf den Rückenschuppen sind sehr schmal. Sie lebt nördlich der Alpen und ist schon seit Jahrtausenden in der Schweiz heimisch. Die Dunkle Biene ist eine fleissige, anpassungsfähige Rasse. Sie fliegt auch bei niedrigen Temperaturen, befruchtet eine Vielzahl von wilden, in der Höhe wachsenden Pflanzenarten, überwintert gut und ist zahm. Nur wenn die genetische Vielfalt der Bienen gewahrt bleibt, wird auch der Mensch in Zukunft gesunden Honig essen können und die Gewissheit haben, dass Obstbäume und andere Pflanzen zuverlässig bestäubt werden. Die Züchter der Dunklen Biene fordern den Bestandsschutz und die Erweiterung von Populationen an reinrassigen Dunklen Bienen. Dafür sind grosse Schutzzonen, wie beispielsweise im Glarnerland, nötig. So lässt sich auch das Risiko von Kreuzungen unterschiedlicher Rassen verringern.



**Toni Linzberger befreit die Wabe mit ruhigen, entschlossenen Bewegungen von den Bienen.**



**Balsar Fried (l.) beruhigt die Bienen mit dem «Smoker». Die Waben werden «entdeckelt» (m.). Prüfender Blick auf den Honig (r.).**

►► die Dunkle Biene zusehends durch fremde Rassen und die daraus entstandenen Mischlinge verdrängt. «Die ersten Kreuzungen mit der Dunklen Biene waren vorerst ertragreicher». Auch die frühere Trachtreihe dieser Kreuzungen habe die Imker dazu verleitet, umzusteigen. Über die Jahre entstanden aber Bienen, die aggressiver und krankheitsanfälliger wurden und grössere Ertragsschwankungen aufwiesen als die Dunkle Biene.

Durch gezielte Auswahl wird heute eine gesunde, leistungsfähige und ruhige Dunkle Biene gezüchtet. Dies fördert auch ihre Akzeptanz unter Imkern. Um diese Zuchtziele zu erreichen, wurden in Hochtälern Bienenhäuser mit reinrassigen Drohnenvölkern eingerichtet. Auf solchen «Belegstationen» finden dann die gewünschten «rassentypischen Paarungen» statt. Die Imker bringen ihre jungen Königinnen (landesweit et-

wa 2500 Königinnen jährlich), die sich gerade in der Brunftzeit befinden, in speziellen Begattungskästchen zu diesen etwa 1200 bis 1800 Meter über Meer gelegenen Bienenhäusern. Nach der Begattung fliegt die Königin zu ihrem Volk zurück. «Diese gezielte Zusammenführung geschieht weit weg von Gebieten, die auch von anderen Rassen angefliegen werden», sagt Hanspeter Küng, Zuchtchef einer Belegstation im Schilstal SG, wo sich die

Dunkle Biene seit jeher gut erhalten hat: Vom Walensee bis Graubünden wird ausschliesslich die Dunkle Biene gehalten. Dank weiteren fünf Belegstationen, die es in der Deutschschweiz gibt, kann die steigende Nachfrage an reinrassigen Dunklen Bienen gedeckt werden.

«Die Dunkle Biene ist über lange Sicht viel konstanter als andere Bienenrassen», hält Toni Linzberger fest, Bienenzuchtberater und Betreu-



er des Lehrbienenstands Sarganserländer Imker. «Und in ertragsarmen Jahren bringt die Mellifera sogar mehr Honig als andere Rassen nach Hause.» Um den nachhaltigen Fortbestand der Dunklen Biene zu gewährleisten, sollten sich alle Imker einer Region darauf einigen, ausschliesslich die Dunkle Biene zu halten – darin sind sich alle Experten einig. Das Glarnerland ging mit positivem Beispiel voran: Hier wurde bereits 1978 die Einfuhr fremder Bienenrassen gesetzlich verboten und so das erste Schweizer Schutzgebiet für die einheimische Dunkle Biene gegründet. Ein weiteres Beispiel ist auch das Münstertal: Im Jahr 2006 beschlossen die einheimischen Imker, nur noch Stöcke mit Mellifera-Bienen zu halten.

link [www.mellifera.ch](http://www.mellifera.ch)

## Bewegung für Genuss

Die Slow Food-Bewegung wurde 1986 in Italien gegründet und ist eine Non-Profit-Organisation. Ziel ist es, kulinarischen Genuss mit einer nachhaltigen Produktion zu vereinbaren. Slow Food ist über regionale Gruppen und Förderkreise in mehr als 120 Ländern vertreten. Coop unterstützt Slow Food bei der Gründung neuer Förderkreise in der Schweiz und beim Verkauf von Spezialitäten aus den weltweiten Förderkreisen. Mehr Infos und ein Wettbewerb (Gewinn: fünf Geschenkkörbe im Wert von je 100 Franken) unter:

### links

[www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)  
[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Schweiz · Suisse · Svizzera

# Neue Slow Food-Produkte bei Coop

## Honig des Förderkreises für die Schweizer Dunkle Biene

Der von der Dunklen Biene erzeugte Honig ist ausgesprochen nuancenreich, aromatisch und ökologisch wertvoll. 250 g, Fr. 9.90.



## Biscuits des Förderkreises für die Farina Bóna

Ein kulturelles Erbe des Onsernone-Tals im Tessin. Ein Biscuit, hergestellt aus dem traditionellen Mehl «Farina bóna», aus gerösteten, fein gemahlten Maiskörnern. 100 g, Fr. 3.90.



## Geriebener Parmesan des Förderkreises für die Vacca rossa reggiana

Die Milch der Vacca rossa ist besonders gut zur Verkäsung geeignet. Nach 24-monatiger Reifung entsteht ein Parmigiano reggiano mit einem milden, zarten Geschmack. Jetzt auch gerieben erhältlich. 80 g, Fr. 3.95.



## Pfirsiche aus Leonforte

Der Pfirsich kommt aus dem sizilianischen Leonforte. Er ist süss, fest und dank seines ausserordentlich intensiven Aromas gut zur Konfitüreherstellung geeignet. Confettura pesche gialle Slow Food, 360 g, Fr. 7.90.



## Weisse Artischocke aus Pertosa

Die weisse Artischocke aus Pertosa in Italien verdankt ihren Namen den hellgrünen, fast weissen Blütenständen. Ihre Blätter sind besonders zart. Crema di carciofi Slow Food, 180 g, Fr. 8.90.

