

Bienen & Gemüse – Unsere Vereinsreise 2025 ins Berner Seeland

21 Teilnehmende, ein überdimensionierter Car – und die kleinste Chauffeuse des Carunternehmens: Erika. Schon beim Einsteigen war klar: Das wird kein gewöhnlicher Ausflug. Warum so ein grosses Gefährt? Nun ja, der Organisator hat ganz einfach mit mehr Teilnehmenden gerechnet. 😊 Aber immerhin sassen wir bequem – auch wenn der Car auf den engen Strässchen durch die Anbauflächen des Seelandes wie ein Elefant im Porzellanladen wirkte!

Bereits um 09.00 Uhr waren wir bei der Bio Imkerei Hunzinger in Finsterhennen angekommen und wurden herzlich empfangen von Kornelia und Martin Hunzinger sowie ihrem Sohn Boas, der mithilft und die Bioimkerei weiterführen wird, ganz im Sinne seines Vaters..

Zum Auftakt gab es reichlich Kaffee und Gipfeli – danach startete Martin, welcher seit 40 Jahren leidenschaftlich Bienen betreut, gleich mit einem spannenden Einblick in seinen beruflichen Werdegang: Vom Schreiner zur erfolgreichen Bio-Berufsimkerei war es ein langer, nicht immer einfacher Weg. Entscheidende Weichenstellungen, Unsicherheiten, Verzicht und Schweiss gehörten dazu, auch innehalten nach überarbeiteten Tagen – aber auch Durchhaltewillen und die Fähigkeit, die Kräfte von Kornelia und Martin richtig einzusetzen.

Heute, mit stolzen 200 Bienenvölkern, einem Zuchtbetrieb mit Mini Plus Völkern, einer eigenen Belegstelle und einem vorzüglichen Hofladen, der alles bietet, was das Herz für Schleckmäuler und gesundem Lebensstil begehrt.

Seit 3 Jahren umfasst der Betrieb einen grosszügigen Neubau mit Wohnung, Betriebsräumen, Schreinerei, Kühl- und Gefrierräumen, Lagerhalle, Abdampfraum, Hofladen, Heizung – alles durchdacht und aufeinander abgestimmt. Nach einem sehr interessanten Rundgang durften wir endlich auch die Hauptakteure des Betriebs kennenlernen: **Die Bienen.**

Gleich neben dem Betriebsgebäude konnten wir seine Zuchtvölker begutachten.

Es wurde spannend: Martin öffnete seine Bienenvölker – in kurzen Hosen und T-Shirt, Handschuhe und Schleier benötigt er seit 8 Jahren nicht mehr, da bei seiner Zucht Sanftmut, Hygiene und Ertrag sehr wichtige Grundsätze sind! Wir erfuhren, wie seine Bienen seit 3 Jahren ohne Chemie gegen die Varroa auskommen. Statt Ameisensäure oder Oxalsäure setzen sie auf eigene Abwehrkräfte: Brut mit Milben wird kurzerhand ausgeräumt. Beeindruckend!

Seine Völker trotzen der Varroa was man an Löchern in den Brutdeckeln gut erkennen kann.

Während er erzählte, summte die Begeisterung bei uns, wie die Bienen selbst.

Seit rund 8 Jahren betreibt Martin gezielte Zucht: Königinnen werden besamt, infiziert und die Varroa-Milben ausgezählt.

In Zusammenarbeit mit deutschen Kollegen an Zuchttagen entstand so eine Linie von Bienenvölkern, die seit 2022 gänzlich ohne Varroabehandlung geführt werden können. Mehrmals betonte er dabei, dass er seinem Imkervater Hans Beer sehr viel zu verdanken habe, welcher ihn tatkräftig unterstützte bei seiner Pionierarbeit.

Da seine Bienenvölker nach drei Jahren sehr weniger Varroa haben, muss er zur Kontrolle heute sogar Varroa-Milben von befallenen Völkern anderer Imkereien „importieren“.

Anschliessend fuhren wir mit dem Car zu seinem nahegelegenen Bienenstand am Waldrand, um Wirtschaftsvölker bestaunen zu können. Aus dem Hosensack zog er ein Notizbüchlein, das ihm diente als Standkarte, wo er alle wichtigen Angaben von allen Völkern notiert hat. Und so konnte er uns von jedem Volk Wertvolles weitergeben. Auf dem Brutargenrand ein Klebeband mit den erfassten Honigerträgen vom aktuellen Jahr. Über die Honigerträge staunten wir nur noch!!

Zum Mittagessen servierten Kornelia und Martin eine feine Kürbiscremesuppe, einfach, regional, köstlich, liebevoll zubereitet, dazu Wienerli und Brot. Auch ein Glas Met-Honigwein durfte nicht fehlen. Eine einfache, aber sehr geschmackvolle Mahlzeit, bei der man die Liebe zur Natur und zum Handwerk spürte.

Fahrt durchs Seeland

Nach dem Mittagessen ging's – mit vollem Bauch und einem seligen Lächeln – auf die Fahrt durchs Seeland, mit dabei ein ehemaliger Gemüsehändler, der uns viel Interessantes erklärte. Wie das ganze Seeland als ehemaliges Sumpfgebiet entwässert wurde und zum Beispiel, wie ein ausgeklügeltes Kanalsystem bis heute die Regulierung des Grundwasserspiegels für eine kontinuierliche Wasserversorgung der Pflanzen ermöglicht.

Wir konnten einen Blick auf die beeindruckende landwirtschaftliche Vielfalt der Region werfen, rund 60 verschiedene Gemüse- und Kulturpflanzen werden hier auf grossen Flächen angebaut. Unter kundiger Führung steuerte Erika den Car sicher durch schmale Strassen und Abzweigungen, rückwärts über eine Brücke – weil die Kurve zu eng war, fahrtechnische Meisterleistung. Sie war definitiv die heimliche Heldin des Tages.

Süsser Abschluss

Zurück bei Hunzingers verwöhnte uns Kornelia mit eiskaltem Dessert aus dem Gefrierschrank – erfrischend und lecker. Danach gab's einen Bildervortrag, der nochmals spannende Einblicke bot.

Letzte Überraschung

Auf der Rückreise gabs einen Kaffee und Dessertpause im Restaurant Aareblick Ruppoldingen, wo das letzte freie Plätzchen im Bauch gefüllt wurde.

Schlusswort

Dieser Tag war kein Tag wie jeder andere – sondern ein spannender, lehrreicher und motivierender Ausflug, der viele Fragen aufgeworfen, aber auch Mut gemacht hat.

Die Imkerei von Martin Hunzinger zeigt eindrücklich, was durch gezielte Zucht, Engagement und konsequenter Betriebsweise möglich ist. Es bleibt zu hoffen, dass solche Erfahrungen bald in grösserem Rahmen Beachtung finden werden!

Herzlichen Dank, Hansruedi, für die Organisation und der Carchauffeuse für die gute Fahrt.

Norbert Hüsser

Was bleibt?

Noch inspiriert von den vielen Informationen und Eindrücken setzte ich mich am nächsten Tag an den Computer und schrieb einen Brief an BienenSchweiz. Ziel: meinen Dank auszusprechen – aber auch die Forderung zu platzieren, Imkereien mit varroaresistenten Völkern gezielter zu fördern und deren Betriebsweise ernsthaft zu prüfen und zu unterstützen. Denn der Weg in eine chemiefreie Imkerei muss möglich werden.

Die Antwort von Bienen Schweiz war sachlich und ehrlich, fast wie ein kalter Honigtee.

„Aus züchterischen Projekten sind bereits einige Enttäuschungen entstanden. Bisher konnte kein wissenschaftlich belegter Ansatz zeigen, dass man vollständig auf Varroabehandlungen verzichten kann. Wer nicht behandelt, muss mittel- bis langfristig mit hohen und nicht akzeptablen Völkerverlusten rechnen. Deshalb empfehlen wir weiterhin biotaugliche Mittel wie Ameisen- und Oxalsäure.“

Man schätzt die Projekte wie „Varroatoleranz 2033“ als wertvoll und vielversprechend ein – betont aber auch, dass resistente Genetik allein bislang nicht den gewünschten Durchbruch gebracht habe.

Ich selbst überwache zurzeit bei drei Völkern monatlich den Varroabefall.

Das steht natürlich in keinem Verhältnis zur Arbeit von Martin Hunzinger mit über 200 Völkern. Das wirft für mich die Frage auf, ob man solchen Pionierbetrieben nicht mehr Vertrauen und Unterstützung schenken sollte – statt nur auf theoretische Aussagen und Einzelversuche zu verweisen.

Weiter schrieb Bienen Schweiz

Ein unreifes „An-die-Glocke-hängen“ solcher innovativen Ansätze wäre tatsächlich kontraproduktiv. Aber einfach weitermachen wie bisher? Auch keine Lösung und führt nur zu weiterem Frust in der Imkerschaft.

Norbert Hüsser