



IMKERN IN SERBIEN:

# Einblicke in ein unbekanntes Land mit alter Imker-Tradition

Bienen und Honig gehören zur serbischen Kultur wie Weihrauch und Kerzen zu Kirchen. Ein Besuch in diesem Imkerland erlaubt es, den eigenen Imkerhorizont zu erweitern.

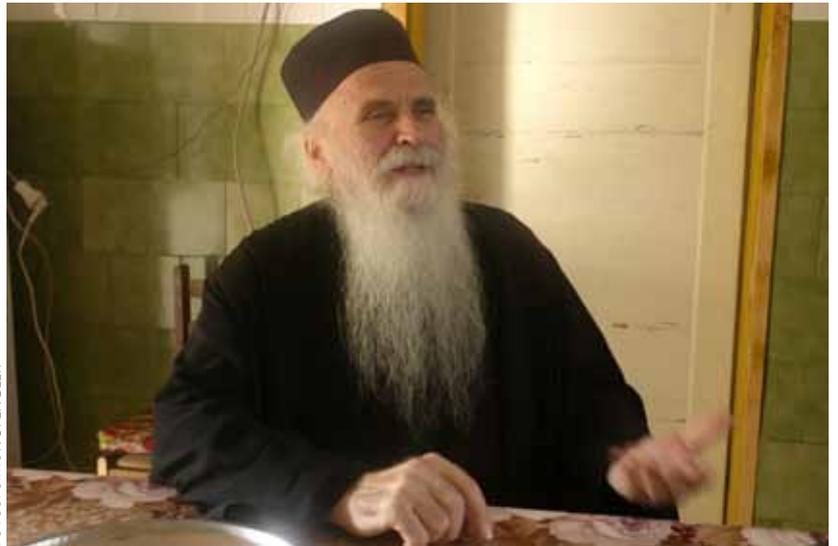
SIMON SPENGLER, SCHMITTEN (*simon.spengler@bluewin.ch*)

Serbien – ein Land, das mit vielen Vorurteilen behaftet ist. Wer denkt nicht zuerst an Schatten des Krieges, Prozesse in Den Haag, ethnische Konflikte, instabile und schwierige wirtschaftliche und politische Verhältnisse? Diese Schlagwörter prägen unsere Sicht auf ein Land, das aber sehr viel mehr zu bieten hat: eine überaus reiche und schöne Natur, kulturelle Schätze und eine Gastfreundschaft, die bei uns undenkbar wäre.

## Schwierige Geschichte

Anlässlich einer Konferenz im September 2014 erhielt ich die Gelegenheit, dieses unbekanntes Land ein wenig kennenzulernen. Den Stolz seiner Bewohner auf ihre Geschichte, die geprägt ist vom Zusammenleben verschiedenster Volksgruppen und vom Abwehrkampf der auf Expansion sinnenden Osmanen («Türkenkriege»), bei denen die Serben nicht selten als Puffer zwischen dem «christlichen Abendland» und den muslimischen Osmanen ihren Kopf hinhalten mussten. Umso mehr fühlen sich die Menschen heute verraten vom Westen, der nach dem Zusammenbruch der sozialistischen Staaten einseitig jene Kräfte unterstützte, welche die Aufteilung des Vielvölkerstaats Jugoslawien erzwangen. Traurige Tiefpunkte dieser Politik waren die ethnischen Säuberungen, Kriegsverbrechen auf allen Seiten, die Bombardierung Serbiens durch die Nato – und ein verarmtes und gedemütigtes Land.

Die Wunden dieser jüngsten Geschichte sind auf Schritt und Tritt zu spüren. Es wird wohl noch Generationen brauchen, um das tiefe gegenseitige Misstrauen der verschiedenen Volksgruppen, Konfessionen und Religionen zu überwinden. Eine wichtige



FOTOS: SIMON SPENGLER

Abt Stefan des Klosters Velika Remeta empfängt höchstpersönlich den Besucher aus der Schweiz.



Bienenprodukte in allen Varianten auf dem Imkermarkt in Belgrad.

Rolle in diesem Prozess spielt die orthodoxe Kirche, welche zum festen Bestandteil der nationalen Identität gehört. Gerade deshalb ist die Abspaltung Kosovos so schmerzhaft für Serbien, denn dort liegen die berühmtesten serbischen Klöster, befindet sich quasi die Wiege Serbiens. Und es sind die orthodoxen Klöster, welche seit Jahrhunderten die Kultur der

Bienenhaltung pflegten und heute ganz gezielt wieder fördern.

## Imkern mit verschiedenen Beutetypen

Den Zugang zu dieser fremden Welt verschafft mir Zivoslav Stojanovic. Der 65jährige Ingenieur und Direktor eines geotechnischen Instituts aus Palic in der autonomen Republik Vojvodina im

Norden Serbiens betreut in seiner Freizeit gegen 80 Völker, in Serbien keine ungewöhnliche Grösse für einen Freizeit- oder Nebenerwerbsimker. Kennengelernt habe ich ihn per Zufall übers Internet. Im nationalen Imkerverband bekleidete er viele Jahre hohe Ämter. Er ist sicher einer der besten Experten für die Imkerei Serbiens. Wie die meisten Kollegen ist auch Zivoslav Wanderimker. Ein Grossteil seiner Völker ist in modernen Langstrothbeuten in einem umgebauten Transport-Container untergebracht, den er einfach mit dem Camion verstellen kann. Wanderdistanzen von 150 km und mehr sind so spielend zu bewältigen. Neben seinem Wohnhaus steht dazu ein alter Wanderwagen, der noch mit den traditionellen, aus Slowenien stammenden Alberti-Znidarsic-Hinterbehandlungsbeuten bestückt ist. Im Gegensatz zum Schweizerkasten sind die Waben in der Alberti-Znidarsic-Beute im Kaltbau angeordnet, sodass Waben einzeln gezogen werden können, ohne das ganze Volk stören zu müssen. Als Besonderheit weisen sie einen vertikalen Schieber auf, der die fast quadratische Beute teilt. So kann während der Tracht jedes Volk schnell seitlich erweitert werden. Diese altertümliche Beute ist in Serbien noch immer verbreitet, auch wenn sie zunehmend von den modernen Langstrothmagazinen ersetzt werden. Die Dadant Blatt Beute ist auch bekannt, aber weniger verbreitet.

### Reichhaltiges Trachtangebot

Wie fast alle 5000 offiziell registrierten Imker Serbiens imkert Zivoslav mit der Carnica-Biene. Das Trachtangebot ist paradiesisch: In der Tiefebene der Vojvodina werden riesige Rapsflächen angebaut, später blühen hier auf über 100 000 ha Sonnenblumen. In Südserbien und entlang der Donau stehen ausgedehnte Akazien- und Lindenzwälder, die vom ganzen Land aus angewandert werden. Im Norden bietet auf zahlreichen Brachflächen die gewöhnliche Seidenpflanze (*Asclepias syriaca*) eine reiche Nektarquelle, in den Bergen wird Waldhonig geerntet. Serbiens Imker dürfen im langjährigen Schnitt rund 80 kg Honig pro Volk ernten, in guten Jahren auch erheblich



Die Bienenbeuten des Klosters Kovilj in überdachten Freiständen.



Hinterbehandlungsbeuten mit vertikalem Trennschied.

mehr. Der letzte Sommer aber war katastrophal. Es gab verheerende Überschwemmungen und viele Trachten verregneten komplett. Deshalb wurden «nur» 40 kg geerntet. Zivoslavs Rekord war vor einigen Jahren eine Zunahme des Waagvolks in der Akazie um 15 kg an einem einzigen Tag.

Die Honigpreise sind im Vergleich zu unseren bescheiden. Fünf bis sechs Euro erzielen die Imker im Direktverkauf pro Kilo, der Grosshandel zahlt zwischen zwei und drei Euro (der grösste Teil der durchschnittlichen 6000 t Honig Gesamternte geht in den Export, vornehmlich in die EU). Das ist in Serbien aber viel Geld, verdienen viele Menschen doch kaum mehr als 200–300 Euro im Monat! Kein Wunder gibt es viele Neueinsteiger

in die Imkerei. Allerdings nicht, um wie bei uns den Bienen oder der Natur zu helfen, sondern aus blanker Not.

### Bienen in Klöstern

In über 120 serbischen Klöstern werden heute Bienen gehalten, zwei davon durfte ich besuchen. Zunächst führt mich Zivoslav ins Kloster Velika Remeta. Hier empfängt uns Abt Stefan, der während vieler Jahre fast allein im alten Gemäuer ausharrte und das Kloster so vor dem Untergang bewahrte. «Ich freue mich, dass der gute Gott Dich zu uns geführt hat», begrüsst mich der Abt am Eingang des Klosters, in dem heute auch wieder einige junge Mönche leben und die Gebäude Stück für Stück renovieren. Neu ist in Remeta auch die Imkerei.

Moderne  
Wanderimkerei  
im Container,  
welche Zivoslav  
Stojanovic ...



... mit diesem Wander-LKW leicht verschieben kann

Reichhaltiges  
Sortenhonig-  
angebot.



Bevor wir aber die Bienen anschauen dürfen, müssen wir Kaffee und Gebäck geniessen, Wein trinken, dann mit den Mönchen das einfache Mittagessen einnehmen. Die auch heute noch äusserst strengen Fastenregeln der orthodoxen Mönche sind auch ein Grund dafür, dass viele Klöster eine Imkerei unterhalten. Fleisch gibt's nie zu essen, auch Fisch, Käse und Eierspeisen sind an vielen Fastentagen tabu. Aber über Honig steht in den Regeln nichts, den darf man also immer essen. Dazu verbrauchen die Mönche und Nonnen in ihren langen Liturgien auch noch enorme Mengen an Kerzen. Somit gibt es einenen doppelten Grund, Bienen zu halten! In Remeta kümmert sich Bruder Platon um die über 100 Völker in den frei aufgestellten Magazinen, womit die Versorgung des Klosters gesichert ist. Die Jungvölker werden in einem neuen Bienenhaus gehalten, welches nochmals eine Kapazität von 80 Völkern hat. Das grosse Haus wird auch als Werkstätte von zwei jungen Mönchen genutzt, welche hier Kreuze und

andere Devotionalien schnitzen. Dabei raucht immer auch ein Weihrauchfass – was nicht nur den Mönchen gefällt, sondern auch den Bienen. Weihrauch beruhigt sie, erzählt mir Bruder Platon. Dankbar berichtet er auch vom grosszügigen Spender, welcher den Mönchen die Beuten stiftete: ein Katholik. Was bei uns kaum ein Thema wäre, ist in diesem zerrissenen Land von grösster Symbolkraft:

### *Bienen als Beitrag zur Versöhnung zwischen den Konfessionen.*

Auch im Kloster Kovilj werden Bienen gehalten. Die aus rund 25 Mönchen bestehende Gemeinschaft ist auffallend jung. Hier leben offensichtlich nicht nur fromme Schwärmer, sondern Männer mit innovativen Ideen. Sie betreiben eine grosse Landwirtschaft (vor allem Obstbau und Wald) und finanzieren damit sechs Zentren für Drogen- und Alkoholabhängige, die allein vom Kloster fiert werden. Hier ist alles grösser als in Remeta,

aber die Imkerei wird mit gleicher Sorgfalt betrieben. Die zurzeit gut 150 Völker stehen in überdachten Freiständen in einem lichten Wäldchen auf einer Fläche von gut zwei Hektaren grosszügig in Gruppen verteilt. Das Kloster erhielt 1990 einen Teil der früheren Ländereien zurück, welche nach dem Zweiten Weltkrieg verstaatlicht worden waren. Auch damit wird sorgsam gewirtschaftet: 60 ha wurden gerade mit Akazien bepflanzt, denn die Imkerei soll weiter ausgebaut werden. Da das Kloster direkt bei den riesigen naturbelassenen Feuchtgebieten entlang der Donau liegt, blüht immer etwas. Im Schnitt ernten die Mönche 8000 kg Honig, in guten Jahren auch deutlich mehr. Einziger Nachteil sind die Millionen von Mücken, die in den Feuchtgebieten rund um die zahllosen Nebearme des Flusses ideale Brutgebiete finden. Bei all meinen Besuchen von Bienenständen hat mich nie eine Biene gestochen, aber die verdammten Mücken umso mehr. Die Sanftmütigkeit der ansässigen Carnica-Stämme passt so gar nicht zum schlechten Image des Landes.

Auf einer Imkerreise durch Serbien darf ein Besuch der Wirkungsstätte des serbischen Bienenforschers Jovan Zivanovic (1841–1916) in Sremski Karlovci nicht fehlen. Das Multitalent Zivanovic betrieb nicht nur eines der renommiertesten Weingüter Serbiens, daneben war er auch Professor für die serbische Sprache und zugleich noch



Inhaber des ersten Lehrstuhls für Imkerei Serbiens. Dies war überhaupt erst der zweite wissenschaftliche Lehrstuhl für Bienenkunde in ganz Europa, wie mir der Urenkel Zivanovics Zarko stolz berichtet. Dieser Lehrstuhl wurde übrigens nicht an einer landwirtschaftlichen Fakultät eingerichtet, sondern am theologischen Seminar von Karlovci. Zarko betreibt heute Weingut und Imkerei. Nach der Degustation der hervorragenden Weine führt er uns ins angegliederte Imkerei-Museum, welches seinem Urgrossvater gewidmet ist. Die Wände zieren die Porträts der Imkereipioniere des 19. Jahrhunderts aus aller Welt, mit denen Zivanovic im Austausch stand. Allen voran mit dem polnischen Priester Dzierson, der die Parthenogenese (eingeschlechtliche Vererbung) bei Honigbienen entdeckt hatte. Zivanovic setzte seine bahnbrechenden Erkenntnisse und jene anderer Bienenforscher für die praktische Imkerei um und sorgte an seinem Lehrstuhl für deren Verbreitung. Prunkstück des Museums ist eine Zierbeute in Form einer orthodoxen Kirche, welche Zivanovic selbst gebaut hatte und die über Jahrzehnte in seinem Biengarten stand. Dazu gibt's zahlreiche seltene Imkereigerätschaften der letzten 200 Jahre zu bestaunen sowie viele Erstausgaben der umfangreichen Schriften Zivanovics zur Imkerei und Bienenzucht.

**Verblüffende Imkereiexposition**

Nach dem Abstecher in die Geschichte steht die Gegenwart mit einem Besuch der nationalen Imkereiexposition in Belgrad im Zentrum. Hier stellen einmal jährlich alle namhaften Imker des Landes ihre Produkte aus. Ob Honig, Pollen, Propolis oder Gelée Royale: Die Vielfalt und der Variantenreichtum der Angebote in fester, flüssiger oder vergeistigter Form können einen Besucher aus der Schweiz nur verblüffen. Unsereins könnte da noch sehr viel lernen. Hier wird auch deutlich, dass Honig und andere Bienenprodukte nicht nur Nahrungsmittel sind, sondern offensichtlich in jede serbische Hausapotheke gehören.

Noch viel mehr zu staunen gibt die angegliederte Ausstellung von

Imkereigerätschaften. Serbien ist ein wahrhaftes Eldorado für Imkereitechnik: Modernste Schleudern aus Chromstahl, Entdeckelungsmaschinen, Rührwerke und noch viel mehr können hier erstanden werden. Aus der ehemals hochstehenden Maschinenindustrie Jugoslawiens sind in den letzten Jahren gleich mehrere Firmen hervorgegangen, die sich auf Imkereitechnik spezialisiert haben. Sie beliefern mit ihren Produkten den gesamten europäischen Markt (auch «ur-schweizerische» Imkereifachhändler). Nur stehen bei uns, in Deutschland, Frankreich, Italien oder Skandinavien dann andere Markennamen drauf – und ein vielfach höherer Preis. Noch eines fällt auf: Auf jedem Marktstand ist selbstverständlich

auch Amitraz ausgestellt. Hier gilt dieses Mittel, das bei uns verteufelt wird, als zuverlässiges Standardmittel für die Varroabekämpfung im Spätsommer – im Winter wird wie bei uns mit Oxalsäure behandelt. Mit Ameisensäure habe man schlechte Erfahrungen gemacht, sagen mir die serbischen Imker. Früher habe man Perizin eingesetzt, das aber seit etlichen Jahren wegen der Rückstände und Resistenzbildung in Serbien verboten sei – bei uns ist dieses chemische Mittel dafür weiterhin erlaubt.

Es ist eine verrückte Imkerwelt! Manchmal lohnt sich ein Perspektivenwechsel, um den eigenen Horizont zu erweitern. Zum Beispiel im unbekanntem Imkerland Serbien. ◻



Zierbeute des serbischen Bienenforschers Jovan Zivanovic.