



Reto Solands Bienen sind sanftmütig. Trotzdem fordert der Twanner sein Glück nicht heraus: «Ich trage Weiss; eine Farbe, die Bienen nicht von ihren natürlichen Feinden kennen.»

SCHWÄRMEREI AUF DEM Twannberg



◆ **Jura** Bienen sind für Reto Soland mehr als eine Passion.

Er ist einer der wenigen Schweizer Berufsimker. Lohn seiner Arbeit ist feinsten Bio-Honig. — BARBARA ZESIGER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

BIO-HONIG IN PREMIUM-QUALITÄT



Bei Coop erhältlich

Wenn Reto Solands Bienen den Nektar verarbeiten, entsteht hochwertiger Bio-Honig.

Die Produkte «Bio Jura Bergblütenhonig» und «Bio Jura Waldhonig» der Imkerei Soland sind für je Fr. 10.80 (250 g) in ausgewählten Seeländer Coop-Verkaufsstellen erhältlich.

Fotos: Nicole Philipp, zvg

Behausung seiner Bienen besteht nur aus Holz – «um die Tiere vor Krankheiten zu schützen, greife ich ausschliesslich auf natürliche Substanzen zurück.» Zum Wohl seiner Bienen verzichtet Soland auf den Maximal-Ertrag: Er lässt ihnen Platz für die Brutpflege. Ein Teil des Honigs verbleibt als Reserve im Stock. Den Rest ersetzt der Seeländer durch Bio-Zucker. Auch der Standort der Stöcke spielt in der Bio-Imkerei eine Rolle: Das Sammelgebiet muss mit Wildpflanzen oder vor allem mit Bio-beziehungsweise Kulturen mit ökologischem Leistungsnachweis besetzt sein. «Meine Bienen sammeln ihren Nektar auf den Bergwiesen, in den Wäldern des Twannbergs und auf den umliegenden Bio-Höfen», erklärt Soland stolz.

Auch bei Kälte fleissig

Die Imkerei hat sich neben der Bio-Produktion der Erhaltung der einheimischen «Dunklen Biene», auch «Mellifera» genannt, verschrieben: «Während sie bis ins Jahr 1850 die einzige Honigbiene nördlich der Alpen war, ist ihr Bestand in der Schweiz heute stark gefährdet.» Mit seinem Engagement für die Dunkle Biene leistet der Bio-Profi nicht nur einen Beitrag zur Biodiversität, das 200 Milligramm schwere Insekt ist auch eine hervorragende Bestäuberin. «Dank ihrer dunklen Färbung erwärmt sich ihr Körper rasch im Sonnenlicht», erklärt Soland und sagt zwinkernd: «So ist die «Mellifera» auch bei niedrigen Temperaturen fleissig.»

Die Sonne streichelt die weissen Blüten der Apfelbäume und im Gras leuchtet der Löwenzahn. Ein Frühlingstag ohne das Summen der Bienen? Für Reto Soland (44) undenkbar. Mit viel Herzblut kümmert sich der Berufsimker aus Twann um seine über 250 Völker. Das Wohl der Bienen steht dabei stets im Vordergrund. «Ziel ist nicht die Maximierung, sondern die Optimierung der Honigproduktion», erklärt er.

Zum Wohl der Bienen

Seit 2011 zielt die «Knospe» von Bio Suisse seinen Honig. Und dafür scheut der Imker keinen Mehraufwand: Die

EVENT

Thun ist bereit



15 000 Athletinnen und Athleten, 10 000 Besuchende und ein Wettkampf- und Rahmenprogramm, das sich sehen lassen kann. Vom 18. und 19. und vom 24. bis 26. Juni wird auf dem Thuner Waffenplatz das Berner Kantonalturnfest ausgetragen. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. «Wir sind auf Kurs», versichert OK-Präsident Daniel Iseli (41). «Die Planungsarbeiten sind vollständig abgeschlossen und am 10. Juni starten wir mit dem Aufbau.» Festzelte, Wettkampfanlagen, Schlafplätze, WC- und Duschanlagen müssen installiert und bereit gemacht werden.

2000 freiwillige Helfer

Ein Anlass in dieser Grösse ist eine logistische Herausforderung. Doch der Berner ist in Sachen Turnfest-Organisation kein unbeschriebenes Blatt: Vor



zehn Jahren hat er in Reutingen als OK-Präsident das Oberländische Turnfest mitorganisiert. «Mit rund 4000 Turn-

nenden traten dort jedoch nur ein Viertel der in diesem Jahr erwarteten Athleten an», relativiert er bescheiden. Die Grösse des Anlasses schaffe daher schon einen gewissen Respekt und lange Arbeitstage seien in der letzten Vorbereitungsphase vorprogrammiert. «Mit Stolz darf ich jedoch sagen, dass wir auf das Know-how und die tatkräftige Unterstützung von 90 Personen in der Organisation, von 2000 freiwilligen Helfenden und zuverlässigen Sponsoren wie Coop zählen dürfen.»

► www.thun2016.ch