

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 85 (2007)
Heft: 7-8

Artikel: Mit schnellen Flügeln zur süßen Ernte
Autor: Guggisberg, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725296>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mit schnellen Flügeln zur süssen Ernte



Den wunderbar süssen und erst noch gesunden Honig mögen fast alle Menschen. Unser Fotograf Martin Guggisberg beobachtete den Imker Josef Suter bei seinen Bienenstöcken.

Er sei ein Manager ohne Managerlohn, lacht Josef Suter. Und der Metzger aus der Innerschweiz managt ganze Völker – mit winzigen Bürgerinnen und Bürgern. Denn Josef Suter ist neben seiner 80-Prozent-Tätigkeit als Metzger mit Leib und Seele Imker.

Der begeisterte Bienenzüchter war schon als Kind von den ebenso munteren wie nützlichen Tierchen fasziniert. Aber

bei jugendlicher Begeisterung liess Josef Suter es nicht bewenden. Er erlernte den Imkerberuf an der Bienenzüchterschule im deutschen Erlangen und ist heute eine wichtige Figur im VDRB, dem Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde.

Laut seiner eigenen Einschätzung setzt er achtzig Prozent seiner Zeit für die Bienen ein. Zusammen mit seinem gleich

grossen Pensum als Metzger ergibt dies einen Zeitaufwand, der wohl auch beim Zeitmanagement einiges Geschick erfordert. Josef Suter arbeitet mit Karnika-Bienen, die als sanftmütig und sammel-eifrig gelten.

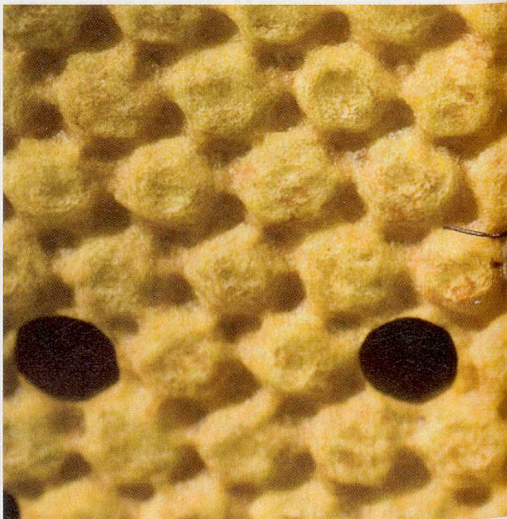
Die mobilen Bienenwagen werden an verschiedenen Standorten aufgestellt, damit die Bienen auf blühenden Wiesen, in Gärten und an Bäumen den Nektar einsammeln können. Die vom Imker in die Waben eingelegten Wachsplatten mit den typischen sechseckigen Feldern ergeben die ideale Grundstruktur, auf der die Bienen weiterbauen können. Nach einigen Wochen werden die vollen Waben he-

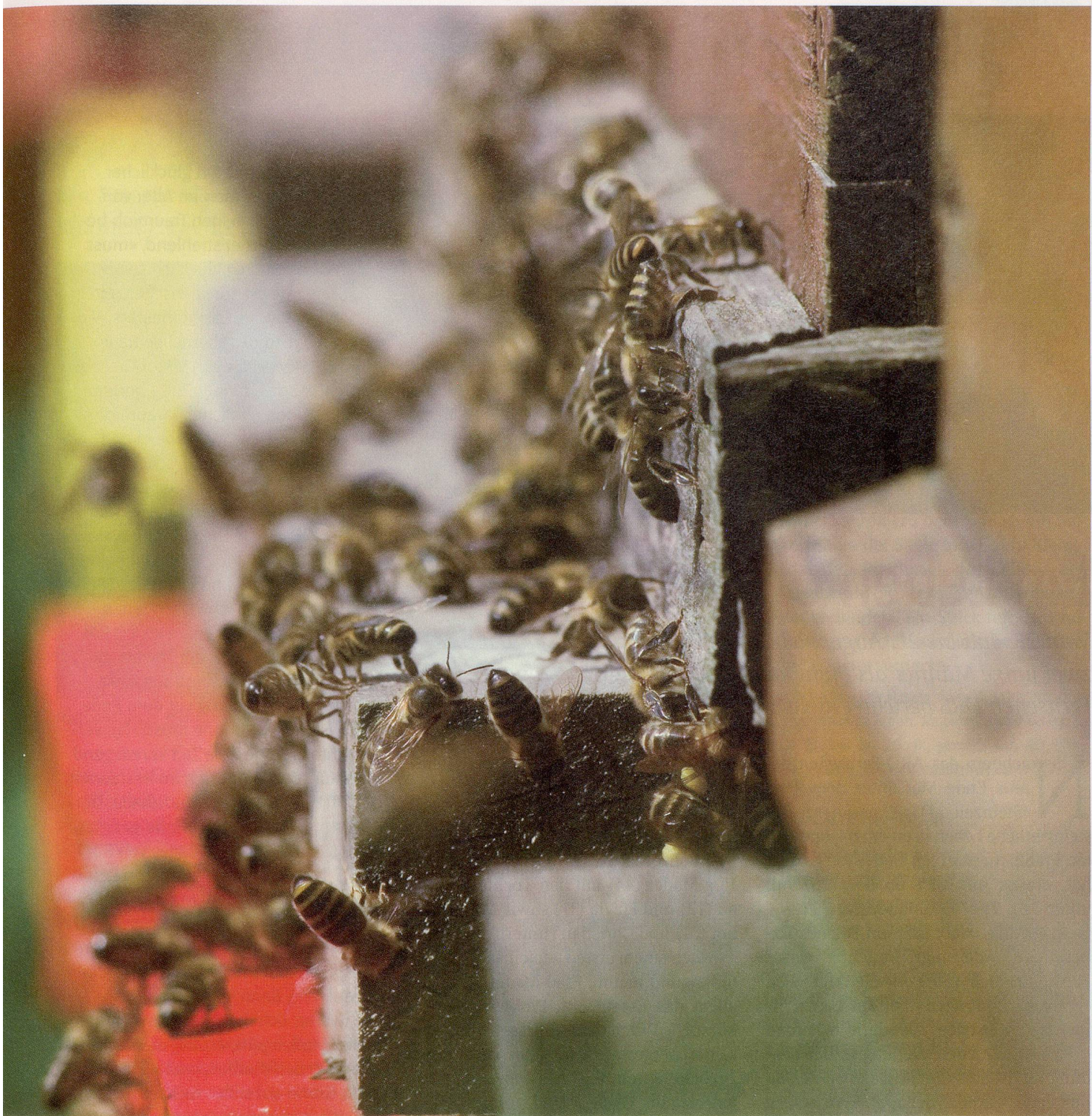


rausgenommen und in die Schleudermaschine gehängt. Die Zentrifugalkraft der Schleuder lässt den kostbaren Blütenhonig aus den Waben fließen.

Mit neuen Waben werden die Wagen dann an höhere Standorte im Muotatal gezogen, wo die Pflanzen etwas später zu blühen beginnen. Aus Pflanzen wie Steinrose, Alpenrose und Bergahorn entsteht der Berghonig. In der sommerlichen Hochsaison lebt eine Biene durchschnittlich 26 Tage. Die Königin legt pro Tag 1800 bis 2000 Eier, und ihr Volk erzeugt pro Jahr zehn bis zwanzig Kilo Honig – auch bei den Bienen sind eben nicht alle gleich fleissig. ■







Stationen des allgemeinen Honigleckens: Die Bienen sind im Sommer tatsächlich so fleissig, wie das Sprichwort es ihnen nachsagt. Josef Suter holt dann aus den vollen Waben dank der Zentrifuge den letzten süssen Tropfen Honig heraus. Der begeisterten Kundschaft bleibt der Genuss.