

# O BEN



**Wenn man sich einen Biolehrer vorstellen sollte, der auch Chemie unterrichtet, auch Sport „gibt“, wie man so sagt, dann sähe er aus wie Ralf Waanders. Ein Naturtyp, rotblondes Haar, Bart, dünn, drahtig. Einer, der mit dem Rad in den Urlaub radelt, der zeltet, sich in der Natur zu Hause fühlt.**



Alles ausgemalt in der Fantasie, aber der 39-Jährige entspricht bei unserem Zusammentreffen dann doch dem Idealbild des Biolehrers, des Naturkundigen. Wir treffen uns am Mövenpick Hotel, am größten Hotel Münsters. Genauer wäre es, wenn wir sagten, wir treffen uns nicht am, sondern auf dem Hotel. Denn nach der Begrüßung geht es schnurstracks in den Lift, weiter nach oben, durch einen Gang, durch ein Fenster auf das Vordach des Hotels. Hinter uns eilt Kevin Koschowsky her. Nicht, um uns am Springen zu hindern, sondern weil er hier im Hotel für Sales & Marketing zuständig ist. Der legte erst einmal die Stirn in Falten, als er das erste Mal auf Ralf Waanders traf. Der Fragende wollte einfach mal fragen, wie das aussähe, mit seinem Vorhaben, oben auf das Dach einen Teil seiner Bienenvölker zu stellen. Die Stirn bügelte sich wieder wie von selbst glatt, Vorurteile waren schnell ausgeräumt, warum also nicht?

Waanders schnappte sich fünf seiner Völker und stellte sie dahin, wo sie niemand vermutet. Dahin, wo erstaunte Hotelbesucher schauen, wenn sie, frisch angekommen, einen ersten neugierigen Blick aus dem Fenster werfen. Können das da wirklich Bienenstöcke sein? Kann da wirklich ein Imker auf dem Dach stehen, schützendes Netz um den Kopf, den qualmenden Smoker in der Hand? Er kann. Gerne sogar, sehr gerne. Denn was sich hier für den Laien eher als bienenfeindlich anfühlt, ist eine Klasse Startbahn. Von hier aus starten die gelb-schwarzen Tiere, brauchen nicht weit, um die nächsten Blüten zu erreichen. Der Imker spricht von Trachten, von Blüten, die direkt in der Stadt stehen. Gegenüber im Wald, ein paar Meter entfernt auf der Promenade, in angrenzenden Schrebergärten, auch da, wo man viele Blumen aus traurigem Anlass sieht. Der Friedhof gilt nicht ohne Grund als Geheimtipp unter Imkern – hier blüht eigentlich immer etwas.

Wenn sie müssen, dann fliegen Bienen bis zu fünf Kilometer weit auf ihrer Suche nach Nektar. Hier oben müssen sie nicht. Von hier oben aus geht es schneller, leichter, näher. Der Trend, Bienen in der Stadt anzusiedeln, kommt wie so häufig aus New York. Hüpfte rüber nach Paris, weiter in die Metropolen, die längst auch blühen, einen Lebensraum fernab der Monotonie der Raps- und Maisfeldkulturen auf dem Lande bieten. Es sei eine Wundertüte, die sich da öffne, wenn Ralf Waanders zweimal im Jahr den Honig ernte. Weißt du ganz genau, wie dein Honig aussieht, wie die Färbung ausfällt, wenn du mit deinen Völkern auf Wanderschaft gehst, sie gezielt neben gleichartige Blütenfelder stellst, ist das hier anders. Über den Dächern Münsters? Alles Überraschung.

Als Biologielehrer weißt du, dass die Überraschungen der Natur die schönsten sind. Als Hobbyimker ahnst du: Es gibt Wichtigeres, als den maximalen Ertrag zu erzielen. Mit 20 Kilogramm pro Volk kannst du rechnen. Wenn alles glatt läuft. Aber es läuft eigentlich nie alles glatt, der Sommer ist nie planbar, die Blütentrachten schon gar nicht. Und macht es das nicht aus? Langnese schmeckt in jedem Glas gleich. Der Honig von Ralf Waanders Bienen immer anders.

Zu kaufen gibt es den Honig aus der Höhe, der gerade bei der Bewertung des Landesverbandes mit Gold für Frühlings- und Sommerhonig ausgezeichnet wurde, direkt unten an der Rezeption. Da staunen unsere Gäste nicht schlecht, wenn sie lesen, dass der Honig über ihren Köpfen entstanden ist. Sagt Kevin Koschowsky. Und sie davon meist nichts mitbekommen haben. Keine Bienen, die auf der Hotelterrasse um die Kuchenstücke herumgeschwirrt sind, in der Konditorei vorbeischaute. Keine Völker, die plötzlich die Reiselust packte, die ausschärmten, um sich zu teilen. Ganz ausschließen könne man das nicht, sagt Waanders. Er hat zwar extra sanftmütige Bienen mitgebracht, solche, die eher schwarmträge sind. Aber man wisse nie. Ist halt die Natur der Bienen, auch mal zu schwärmen. Und, bitte, das reiche doch, wenn es doch mal passiere. Nicht als Entschuldigung, sondern als Erklärung.

Jetzt gerade schwärmt gar nichts. Die Bienen, rund 10.000 Tiere pro Stock, verabschieden sich so langsam in den Winter. Holen sich noch einmal Kraft durch Zuckerwasser, das ihnen Waanders gibt. Fliegen weniger, tragen weniger Nektar zusammen. Dabei war auch der Sommer keiner, der Imkerherzen höherschlagen ließ. Der Ertrag eher mau, Wind und Wetter machten einen Strich durch die Rechnung von dem, der die Imkerei als eines der wunderbarsten Hobbys bezeichnet. Seine Besuche hier oben auf dem Dach werden weniger, ehe er im Frühjahr wieder häufiger herkommt.

Bis dahin? Wird er seinen Schülern davon erzählen. Klingt nach angewandter Biologie. Und ist auch etwas, das einem in den Sinn kommt, wenn man sich einen Biolehrer vorstellt, der sich der Stadtimkerei verschrieben hat. —

*Waanders Honig gibt es nicht nur am Hotel zu kaufen, sondern auch hier: [www.stadthonig-muenster.de](http://www.stadthonig-muenster.de)*