BILDERBERG
Bellevue Hotel
Dresden

Firmen-Gründungsmitglied und Honigpate

Das Bellevue und die Bienen auf dem Dach

Sie sind seit März 2018 auf unserem Dach zu Hause: 150.000 fleißige Bellevue Bienen. Pro Jahr und Bienenvolk entstehen hier zwischen 25 und 50 Kilogramm Honig, die postwendend auf dem Buffet unseres Frühstücksbuffets für unsere Gäste landen oder abgefüllt zum Verkauf in unserem Market Place angeboten werden. Wir sind stolz, damit gleichzeitig einen Anteil am Erhalt der lokalen Bienenpopulation zu haben und sind unter anderem aus diesem Grund mit dem Certified Star Award für das beliebteste Green-Hotel ausgezeichnet worden. Wolfgang Zell weiß mehr. Der 49-Jährige ist Imker bei der Salubria UG, einer gemeinsam mit seiner Frau Kerstin gegründeten Firma. Was er mit unseren Bienen zu tun hat und warum das Bilderberg Bellevue Hotel quasi zu den Gründungsmitgliedern seiner Firma gehört, erklärt er im Interview.

Herr Zell, Sie sind gelernter Bürokaufmann. Warum verbringen Sie Ihr Leben mit Bienen?

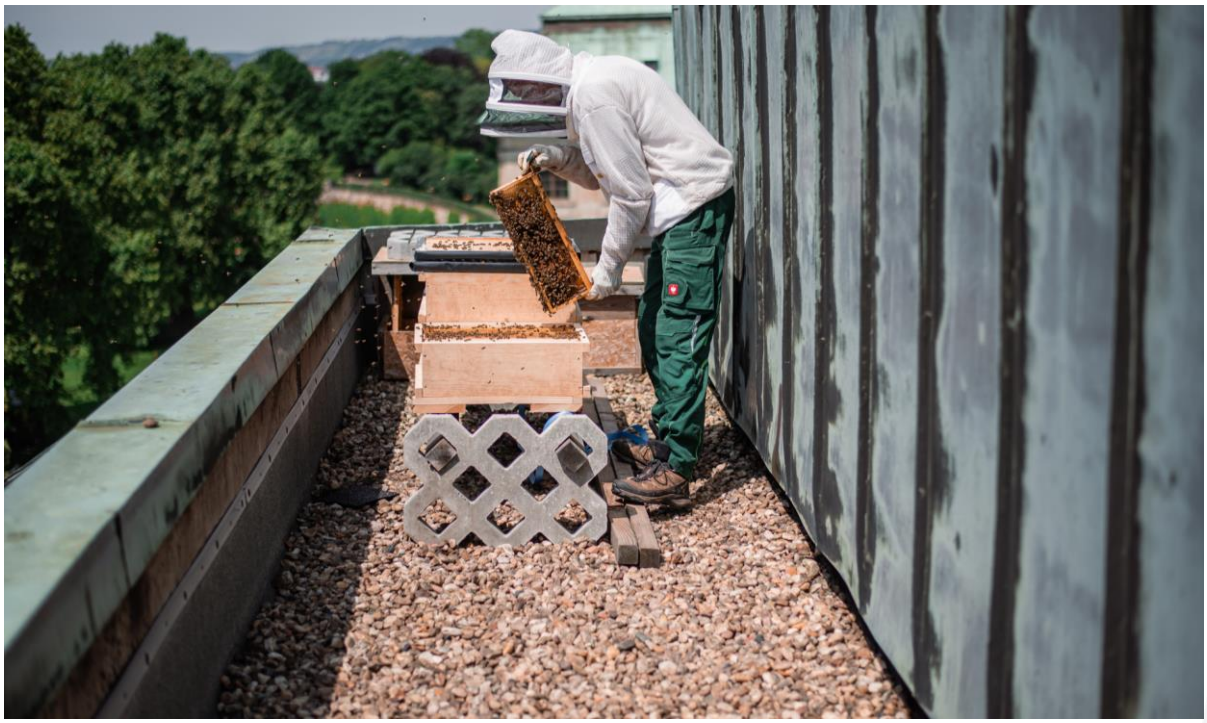
Wolfgang Zell: Das mit den Bienen ist so eine Sache. Entweder man liebt sie oder man hasst sie. Ich gehöre zur ersten Gruppe von Menschen. Ich war 18 Jahre alt, als ich gefragt wurde, ob ich beim Einfangen eines Bienenschwarms helfen kann. Nach vollbrachter Tat wurde mir der Schwarm geschenkt. Seitdem war ich begeistert von den summenden Insekten. Warum auch immer habe ich diese Leidenschaft nicht weiterverfolgt, es vergingen 20 Jahre inklusive Ausbildung zum Bürokaufmann und Doppelhaushälfte in Berlin mit meiner Frau, als ich diese Leidenschaft wiederentdeckte und dieses Hobby zum Beruf machte. Ich steckte meine Frau mit meiner Begeisterung an und wir zogen etwas ländlicher nach Calau, wo wir unseren Bienennachwuchs züchten und nach der Gründung 2017 den Hauptsitz unserer Gesellschaft, der Salubria UG, einrichteten. Salubria bedeutet „der Gesundheit zuträglich“.

Wie teilen Sie sich die Aufgaben?

Wolfgang Zell: Ich bin der Bienenmensch und kümmere mich um die Züchtung, meine Frau ist für die Produktentwicklung und die Buchführung zuständig. Auch mein Sohn stieß dazu und übernimmt seitdem den Social Media Part und Internetauftritt. Wir sind also ein kleines Familienunternehmen – die, „die mit den Bienen tanzen“ (lacht). Es ist ein Hobby und Full-Time-Job gleichzeitig. Ich bin in der Zeit bei den Bienen so gut wie gar nicht ansprechbar. Darüber hinaus ist es uns auch ein Herzensanliegen, da wir die Natur sehr lieben und zum Erhalt der Bienenpopulation beitragen. Schließlich würden 95 Prozent der Bienen sterben, wenn es keine Imker gäbe.

Welche Rolle spielt dabei das Bellevue Hotel?

Wolfgang Zell: Das Bellevue Hotel ist einer unserer Honigpaten. Wir haben bei uns in Calau nicht so viel Fläche, um eine große Menge an Honig zu produzieren. Die Anfrage eines Hotels in Berlin brachte uns auf die Idee: Wir bauten unser Netzwerk aus Hotels auf, die uns Flächen von ihren Dächern zur Verfügung stellen. Dort platzieren wir die Bienenstöcke und -völker.



Warum Dächer und warum Hotels?

Wolfgang Zell: Dächer sind ein guter Platz, um Vandalismus zu vermeiden. Und Hotels, weil wir mit diesen neben unserem Onlineshop einen weiteren Vertriebsweg haben. Im Falle vom Bellevue als größtem Innenstadthotel mit 340 Zimmern erreichen wir viele Gäste. Außerdem profitieren wir von der Umgebung dieses Hotels. Zunächst einmal Dresden an sich: Kaum eine Stadt in Europa besitzt einen so großen Artenreichtum an Bäumen. Darüber hinaus haben wir mit seinen 20.000 Quadratmeter Garten sowie der direkten Lage an den Elbwiesen den bestmöglichen Standort im Bellevue gefunden. Die Bienen fühlen sich hier pudelwohl. Es ist das einzige Hotel in Dresden, mit dem wir zusammenarbeiten, und im Übrigen eines der ersten Hotels, das wir seit Beginn unserer Tätigkeit angefragt haben. Das Bellevue ist damit sozusagen ein Gründungsmitglied von Salubria.

BILDERBERG
Bellevue Hotel
Dresden

Ein Ausschnitt vom 20.000 qm großen Bellevue Garten. Hier sammeln die Bienenvölker vom Dach des Hotels aus Nektar aus den Blüten der großen Baum- und Blumenpracht.

Foto: Matthias Hamel

Wie läuft die Zusammenarbeit ab?

Wolfgang Zell: Es ist ganz einfach. Wir haben auf dem Dach des Bellevue insgesamt vier Bienenvölker mit insgesamt 150.000 Bienen platziert. Sie bewegen sich im Umkreis von circa 4 Kilometern und sammeln den Nektar aus den Blüten von Blumen und Bäumen. Pro Jahr komme ich sechs bis achtmal vorbei und entnehme die Waben mit dem Honig. An unserem „Produktionsort" in Calau wird der Honig dann aus den Waben geschleudert, gesiebt, gesäubert und für den Verkauf in Gläser gefüllt.

Wie schmeckt der Bellevue Honig?

Wolfgang Zell: Insbesondere Akazien und Linden verleihen dem Bellevue-Honig seinen charakteristischen Geschmack. Dennoch muss man sagen, dass der Geschmack je nach Jahreszeit und Blütezeit anders bzw. unterschiedlich stark ausgeprägt ist. Im Sommer eher lindenlastig und minzig, ist der Honig aus dem Frühjahr etwas kräftiger. Überzeugen Sie sich am besten persönlich und finden Sie raus, wie „das Bellevue schmeckt".

Foto: Salubria UG

Hintergrund

Das Bilderberg Bellevue Hotel Dresden hat den CERTIFIED STAR-AWARD 2021 in der Kategorie „Green Hotel“ gewonnen. Im Rahmen der digitalen Preisverleihung am 9. Dezember 2021 erhielt das größte Innenstadthotel der sächsischen Landeshauptstadt den ersten Platz. „Wir vom Bellevue haben uns bereits vielen Themen gewidmet, die die Zukunft des Tourismus und der Gesellschaft prägen werden. Nachhaltigkeit gehört hierunter schon lange zu den globalen Megatrends. Diesem werden wir neben vielen weiteren Maßnahmen mit dem Erhalt der Bienenpopulationen und der Produktion unseres hoteleigenen Honigs gerecht“, so Sebastian Klink, General Manager im Bilderberg Bellevue Hotel Dresden.

Sie haben Fragen zu diesem Thema?

Kontakt Bilderberg Bellevue Hotel Dresden:
Malte Behrmann, F&B Manager
Große Meißner Straße 15
01097 Dresden
Telefon: 0351 807 1705
Mail: malte.behrmann@bellevue-dresden.com
www.bilderberg-bellevue-dresden.de

Kontakt Salubria UG Imkerei & Honigmanufaktur:
Wolfgang Zell, Imker
Wiesenstrasse 26
03205 Calau
Telefon: +49(0)3541 872 777 9
Mail: office@salubria.de
www.salubria.de