

## Liebe Biene, wie geht's?

Es war ein langer  
harter Winter.  
Und der Frühling?  
Na ja ...



© unsplash

••• Von Andrea Knura

Der 20. Mai ist weltweit der Tag der Bienen, und da wollen wir natürlich wissen, wie es den Tieren geht. „Die Bienen hatten dieses Jahr leider einen miesen Start“, erzählt uns Simon Tötschinger aus Jois im nördlichen Burgenland. „Es hat zu viele kalte Tage und Regen im April gegeben. Die Bienen, die sich erst bei einer Lufttemperatur von 14 Grad ins Freie begeben (mit Ausnahme ihrer Reinigungsflüge) hatten noch nicht viel zum Sammeln.“ Wenn das Wetter wärmer wird, das Blütenangebot in der Natur zunimmt, dann tragen die Bienen neben dem ersten Nektar vor allem reichlich Pollen ein. Das Brutgeschäft wird bereits im Vorfrühling eingeleitet, damit die Königin fleißig Eier legt.

### Bienen brauchen Platz

Der Imker muss seine Völker „aufsetzen“, das heißt sie bekommen ein weiteres Stockwerk mit Waben, damit sich das Volk ausdehnen kann und Platz für die weitere Brut und die sich allmählich füllenden Honigwaben ist. „Normalerweise setze ich die leeren Honigräthchen immer vor der Kirschlüte auf die Stöcke“, erklärt Tötschinger. „Dieses Jahr habe ich das witterungsbedingt aber erst Ende April, also nach der Kirschlüte, getan.“ Jetzt hofft er auf die Akazie, denn sie ist eine der wertvollsten Trachtpflanzen für die Bienen und liefert einen besonders bekömmlichen Honig. Vor allem hoffen Imker nach diesem bisher durchwachsenen Frühling auf einen schönen, nicht zu heißen Sommer mit nicht allzu viel

Regen, denn der streift den Nektar von den Pflanzen ab. „Mit einer Rekord-ernte ist dieses Jahr wohl nicht zu rechnen“, meint Tötschinger, „allerdings kann sich der feuchte Winter durchaus positiv auf die Entwicklung von Insekten wie Blattläusen, Blattflöhen und Zikaden und somit auf den Waldhonig auswirken.“

### Pionier und Hofimkermeister

Der 20. Mai ist der Geburtstag von Hofimkermeister Anton Janša (1734–1773). Als Pionier der Imkerei und erster Leiter von der mit Jahre 1769 von der Kaiserin Maria Theresia gegründeten Imkerschule im Wiener Belvedere war er zudem Verfasser zahlreicher Standardwerke über die Bienenzucht.

[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## Bauernladen Tipps

### #schoafe Cocktails



© Andrea Knura

Regina Priglinger-Simader liebt Cocktails und wollte diese große Leidenschaft teilen. So entstand ihre Idee zu LoRe, Österreichs erster Cocktailmanufaktur. Für bauernladen.at mixt sie einen Blueberry Mojito.

### Das große Aussterben



© Andrea Knura

Rund 40% der Arten rund um den Globus sind vom Aussterben bedroht – schuld daran ist in erster Linie natürlich die Gattung homo sapiens.

### Gesichtsmaske aus Biomüll



© Andrea Knura

„Küchenabfall“ entspricht zwar nicht unserer Vorstellung einer wundervollen Beautybehandlung, aber es wirkt. Selbst Tomatenreste pflegen die Haut, verrät und Rita Davidson.



@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

# Aber bitte vom Imker

Die gute Nachricht (ein echter Bauernladen-Trend): Immer mehr Konsumenten kaufen „ihren“ Honig direkt bei den Imkern vor Ort.

Mit der Veränderung der Witterung und den ständig wechselnden Hitze- und Kälteperioden wächst auch die Ungewissheit. Die jährliche Honigernte ist stets großen Schwankungen unterworfen, und viele Erwerbsimker kämpfen ums Überleben. Mit dem Kauf von heimischen Honig wird dafür gesorgt, dass wichtige landwirtschaftliche Erwerbskulturen bestäubt und somit Lebensmittel produziert werden können.

Laut Statistik Austria sind im Wirtschaftsjahr 2019/20 (1. Juli 2019 bis 30. Juni 2020) in Österreich insgesamt 8,5

Mio. t Honig als Nahrungsmittel verbraucht worden.

Die produzierte Honigmenge in Österreich schwankt zwischen 4.000 und 6.500 t pro Jahr. Der durchschnittliche Honigertrag je Bienenvolk lag 2019 bei etwa 26 kg; der jährliche Verzehr an Honig beträgt rund 1,2 kg pro Einwohner, der Selbstversorgungsgrad Österreichs liegt zwischen 40 und 50%, daher wird ca. die Hälfte der benötigten Honigmenge importiert – meist aus anderen EU-Mitgliedsstaaten, Mittelamerika, der Ukraine oder China.

### ... woher es kommt!

Mit dem importierten Honig aus Drittstaaten, der teilweise nicht den EU-Qualitätsstandards entspricht, können österreichische Imker aufgrund der höheren Produktionskosten preislich nicht konkurrieren. Dieser kann sogar entweder verfälscht oder mit Zucker- oder Reissirup gestreckt sein. Ein Lösungsansatz wäre: Mit einer Herkunftskennzeichnung für Honig würden österreichische Imker gestärkt und eine Täuschung der Konsumenten verhindert.



Peter Jelinek, Imkeri am Anninger in Gumpoldskirchen.

## HONIG

**„Was dem Schwarm nicht nützt, das nützt auch der einzelnen Biene nicht.“**

Marc Aurel

Mehr Honigsorten zu entdecken auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at)



**Starker Tobak – Demeter Bio-Buchweizenhonig**  
Apis-Z / Demeter Bio-Imkerei

Der Buchweizen, von einem Biobauern extra für die Bienen angepflanzt, ist für diese eine wichtige Nektarquelle. So zart sich seine rosa Blüten im Hochsommer auf den Feldern wiegen, so intensiv sind Geruch und Geschmack des Honigs, der daraus entsteht.  
330 g 8,50 €

### Maihonig

Imkerei am Anninger

Von den Frühlingsblüten der Thermenregion – z.B. Wildobst, Ahorn, Frühblüher – sammeln die Bienen von Peter Jelinek den Nektar für diesen milden, naturbelassenen Honig.  
500 g 9,- €



### Der Josefstädter

Wiener Bezirksimkerei

Herrschaftlich sind die Wiener Bezirksimkerei-Bienen im 8. Bezirk zu Hause, denn nicht jeder darf im Palais Auersperg leben und arbeiten.  
220 g 6,50 €



Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

PRODUZENTEN  
1.088  
&  
PRODUKTE  
16.926  
auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## REZEPT: Erdäpfelgratin, Kräuter-Spargelsalat, Honigdressing ... auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at)



**Bio Evita**  
Niedermayer  
Bio-Kartoffeln  
1 kg 1,40 €

**Bio-Honig-Essig**  
Heinzle Biohonig.Manufaktur  
250 ml 8,90 €





# Bienen gegen Viren

Was die Immunkraft der Natur leisten kann.

... Von Andrea Knura

„Die Natur hat die Kraft, unser Immunsystem zu stärken und uns vor Corona und anderen viralen Angriffen, die noch kommen werden, zu schützen“, ist Hans Peter Rausch (Apis Medicus) überzeugt. In seinem aktuell erschienenen Buch schreibt der Imker und ausgebildete Apitherapeut über das Zusammenspiel zweier natürlicher Heilkräfte und ihre antiviralen Eigenschaften: Propolis sowie Honig plus heimische Heilkräuter der TEM (Traditionellen Europäischen Medizin) wie der Purpur-Sonnenhut Echinacea, Hagebutte, Quendel.



Apis Medicus, 80 Seiten, 21 x 21 cm, ISBN 978-3-200-07421-7  
1 Stk. 24,90 €

## MIT HONIG GEMACHT

### Bio Schwarzer Senf mit Honig Lukahof Genussmanufaktur

Eine scharf-würzige Komponente mit einer lieblichen vereint. Für dieses Produkt wurden braune Senfsaaten verarbeitet, die von Haus aus schärfer sind. Der Bio-Honig verleiht dem Erzeugnis die süße Note und rundet den Senf geschmacklich ab.  
130 g 5,50 €



© Lukahof/Genussmanufaktur

## GESUNDHEIT & GENUSS



© Leierhof

### Brennnesseloxymel Leierhof Alpenkräuter

Oxymel stärkt das Immunsystem und wirkt sich positiv auf die Verdauung und Muskeln aus. 1–2 Esslöffel in einem Glas lauwarmen Wasser oder mit Soda gespritzt schmeckt erfrischend bekömmlich.  
200 ml 14,- €

### Oxymel Wald Harald Manninger

Löffel- oder stamperlweise als Elixier und Stärkungsmittel. Wirkt schleimlösend, gewebereizend, gegen Bakterien und Pilze. Mit (Mineral)wasser, Eiswürfel, Minzezweig und Zitronenscheibe ist es ein erfrischender Wellness-Drink.  
250 ml 14,- €



© Manninger



© Heinzle Biohonig.Manufaktur

### Met Frizzante Heinzle Biohonig.Manufaktur

Der Met Frizzante ist ein prickelnd frisches Vergnügen! Er zaubert im Abgang eine leicht fruchtige Note und ist ein köstlicher Begleiter für laue Sommernächte.  
200 ml 5,- €

### Bio Pflaume-Honig-Kakao Energiebällchen Ben's Energiebällchen



© Ben's Energiebällchen

Ben's Energiebällchen wurden ursprünglich für den kleinen Ben entwickelt, der wie jedes Kind Süßigkeiten liebt und an manchen Tagen mehr Energie benötigt.  
10 Stk. 26,- €



© Curt Hardegg

## CLASSIC WEISS MIT BIENENWEIDE GENUSSPAKET

Weingut Graf Hardegg

Alle Weingärten werden kontrolliert organisch-biologisch bewirtschaftet. Artenvielfalt und Biodiversität werden belebt. Diese Weine überzeugen durch Balance, Finesse und Harmonie.

- 1x Grüner Veltliner, 0,75 l, vom Gut
  - 1x Riesling, 0,75 l, vom Schloss
  - 1x Bienenweide, Blümmischung im Leinensäckchen.
- 1 Genusspaket 27,60 €



**IMPRESSUM:**  
**Medieninhaber und Herausgeber:** medianet Verlag GmbH  
**Anschrift:** Brehmstraße 10/4, 1110 Wien  
**Telefon:** +43 1 91920  
**E-Mail:** office@medianet.at  
**Homepage:** www.medianet.at  
**Geschäftsführer:** Markus Bauer  
**Redaktion:** Andrea Knura  
 office@bauernladen.at,  
 Brehmstraße 10/4, 1110 Wien  
**Druck:** Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz  
**Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:** www.medianet.at/news/page/offenlegung

Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern



BIO AUSTRIA Bauer  
Anton Spitzauer  
aus Salzburg

*Bio, lebendig &  
voller Vielfalt.*

Vielfalt am Feld, Vielfalt am Teller – mit regionalen  
Bio-Produkten direkt von unseren Biobäuerinnen  
und Biobauern:  
[www.biomaps.at](http://www.biomaps.at)

So wird  
jeder Tag zum  
Tag der  
Artenvielfalt.

Foto: © BIO AUSTRIA / Christoph Liebentritt

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

