

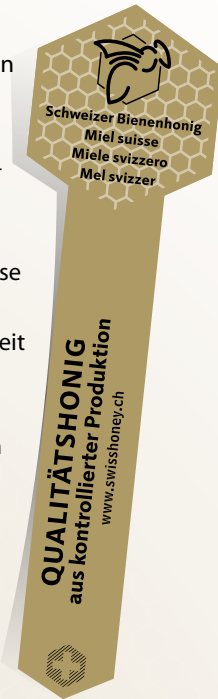
Gesundheitliche Aspekte

Schon in Urzeiten war die antiseptische und antibakterielle Wirkung von Bienenhonig bekannt. Wie in der Vergangenheit wird Honig heute auch zur Wundheilung eingesetzt. Obwohl viele Anwendungen als Hausmittel bekannt sind, darf Bienenhonig bei der Vermarktung von Gesetzes wegen nicht als Heilmittel bezeichnet werden.

Bei Säuglingen unter 12 Monaten soll auf die Verabreichung von Honig verzichtet werden, weil Sporen im Honig beim noch nicht voll entwickelten Verdauungstrakt des Kleinkindes zu Darmbotulismus (Vergiftung) führen können.

Schweizer Goldsiegel-Qualität

Viele Schweizer Imkerinnen und Imker haben sich verpflichtet, über die geltenden Lebensmittelgesetze hinaus beste Honigqualität zu garantieren. Sie lassen ihre Imkerei regelmässig von geschulten Fachleuten überprüfen. Von besonderer Bedeutung sind die Bienenhaltung nach guter imkerlicher Praxis, vorschriftsgemässe und rückstandsfreie Behandlung der Bienenkrankheiten, Hygiene und Sauberkeit bei Honigernte und -verarbeitung sowie beste Verpackung und Lagerung. Wenn Imkerinnen und Imker die Anforderungen des Qualitätsprogramms erfüllen, dürfen sie dies mit dem Goldsiegel auf dem Honigglas bekunden, welches zudem einen Erstöffnungsschutz garantiert. Die Siegelimkerinnen und Siegelimker sind auf www.swisshoney.ch gelistet.



Wo Bienen fliegen, ist die Welt in Ordnung!

Tun Sie Gutes für die Bienen und setzen Sie sich beispielsweise für blühende Landschaften ein.

Nebst den Honigbienen gibt es in der Schweiz auch rund 600 Arten Wildbienen. Wie Sie alle Bienen langfristig, sinnvoll und auf ihre Bedürfnisse abgestimmt unterstützen können, erfahren Sie auf www.bienen.ch unter «Bienen helfen».

überreicht durch:

Gedruckt auf Lessebo 1.3 Rough Bright:

Dieses Papier ist FSC-zertifiziert – aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung, klimaneutral sowie nach dem Standard Cradle to Cradle Certified® GOLD hergestellt, der für eine nachhaltige Produktion in der Kreislaufwirtschaft steht.



bienenschweiz
Imkerverband der deutschen und rätoromanischen Schweiz



www.swisshoney.ch

Geschäftsstelle
BienenSchweiz
Tel. 071 780 10 50
www.bienen.ch

Schweizer Bienenhonig



Ein Naturprodukt

**Frei von Zusatzstoffen, naturbelassen,
direkt von Ihrer Imkerin oder Ihrem Imker**

Honig, flüssiges Gold, ein reines Naturprodukt!
Von fleissigen Bienen als Blütenreiner Nektar und Honigtau gesammelt und von der Imkerin oder vom Imker schonend verarbeitet, erhalten die Konsumenten ein hochwertiges und gesundes Qualitätsprodukt. Das Goldsiegel des Verbands Schweizerischer Bienenzüchtervereine apisuisse bürgt für einwandfreie Qualität von der Blüte bis ins Glas.

Bienen sammeln nicht nur Honig. Sie spielen auch eine entscheidende Rolle bei der Bestäubung unserer Blütenpflanzen. Ohne Bienen wären Äpfel oft unförmig ausgebildet oder würden gar nicht erst wachsen, es gäbe kaum Kirschen und viele Wildblumen würden uns nicht jedes Jahr mit ihren Blüten erfreuen. Die Bedeutung von Bienen für eine ertragreiche Landwirtschaft und zur Erhaltung der Pflanzenvielfalt kann gar nicht hoch genug eingestuft werden.

Bienenfleiss ist sprichwörtlich und das hat seinen guten Grund. Damit bei Ihnen ein Kilo Honig auf dem Tisch stehen kann, müssen die Honigbienen rund 10 Mio. Blüten besuchen und dabei eine Strecke zurücklegen, welche einem Mehrfachen des Erdumfanges entspricht.



Bienenhonig – seit Urzeiten begehrt

Bienenhonig ist das älteste und natürlichste Süssmittel. Schon die Menschen der Steinzeit nutzten den Honig wild lebender Bienen als Nahrungsmittel. Im alten Ägypten galt Bienenhonig als Speise der Götter und als Quelle der Unsterblichkeit. Hippokrates, der griechische Arzt, lehrte 400 Jahre vor Christus, dass Honigsalben Fieber senken und Honigwasser die Leistung der Athleten bei den antiken Olympischen Spielen steigern kann.

Schweizer Bienenhonig heute

Aus klimatischen Gründen fällt die Honigernte in der Schweiz kleiner aus als in südlichen Ländern. Vielfalt, Qualität, Geschmack und Duft des Schweizer Bienenhonigs sind jedoch einmalig. Der höhere Preis für das kostbare und mit höchster Sorgfalt gewonnene Naturprodukt zahlt sich mehrfach aus. Unterstützen Sie Ihre Imkerei vor Ort.

Bienenhonig, ein vielfältiges Produkt

Bienen sammeln je nach Jahreszeit Nektar von verschiedenen Blüten. Daraus entsteht Schweizer Blütenhonig. Sie können aber auch Nektar aus hauptsächlich den gleichen Blüten eintragen; dadurch ergeben sich Sortenhonige wie Löwenzahn, Linden, Edelkastanien, Raps oder Akazien. Wald-, Tannen- oder Blatthonig wird gewonnen, wenn Bienen die süssen Ausscheidungen von Blatt- oder Schildläusen einsammeln und diesen «Honigtau» zu Honig verarbeiten. Der naturbelassene Honig mit seinen sortentypischen Eigenheiten ist keine Einheitsware, die immerzu gleich schmeckt, riecht und aussieht.

Wegen seines hohen Zucker- und geringen Wassergehaltes ist Honig lange haltbar. Früher oder später kristallisiert Honig aus. Beim Raps Honig z.B. erfolgt die Kristallisation innerhalb weniger Tage nach der Ernte. Der etwas dunklere, kräftigere Tannenhonig hingegen bleibt über Monate oder sogar Jahre flüssig.

Fest gewordener, kristallisierter Honig kann durch schonendes Erwärmen wieder verflüssigt werden. Temperaturen von über 40°C zerstören allerdings wichtige Inhaltsstoffe (Enzyme). Deshalb sollte man Honig auch nicht in kochende, sondern lediglich in lauwarme Milch oder Tees geben.

Entscheidend für die Qualität des Honigs ist eine dunkle, trockene und kühle Lagerung (unter 15° Celsius) in einem luftdicht verschlossenen Behältnis, damit der Inhalt keine Feuchtigkeit und Fremdgerüche aufnehmen kann.

Bienenhonig ist viel mehr als nur Zucker

Bienenhonig besteht zur Hauptsache aus Trauben- und Fruchtzucker. Neben diesen und weiteren Zuckerarten enthält Qualitäts-Honig mit dem Goldsiegel maximal 18,5% Wasser sowie eine grosse Anzahl Enzyme (Fermente), Vitamine, Aminosäuren, Pollen von Pflanzen aus der Region sowie viele Aroma- und Mineralstoffe. Diese natürlichen Substanzen beeinflussen die Stoffwechselforgänge im menschlichen Körper; dank dieser Zusammensetzung ist Honig wertvoller als Haushaltszucker.

