Gesundheitliche Aspekte

Schon in Urzeiten war die antiseptische und antibakterielle Wirkung von Bienenhonig bekannt. Wie in der Vergangenheit wird Honig heute auch zur besseren 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 ganz auf die Verabreichung von Honig verzichtet werden.

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 Akazienhonig. Wald-, Tannen- oder Blatthonig wird gewonnen, wenn Bienen die süssen Ausscheidungen von Blatt- oder Schildläusen einsammeln und diesen «Honigtau» zu Honig verarbeiten.

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

Fest gewordener, kandierter Honig kann durch 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 Tee geben.

Wo Bienen fliegen, ist die Welt in Ordnung!

Wenden doch auch Sie sich der Imkerei zu und melden sich bei einem regionalen Imkerverein. Die Adresse vermittelt Ihnen die Geschäftsstelle des Vereins deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB), Tel. 071 780 10 50, www.vdrb.ch.

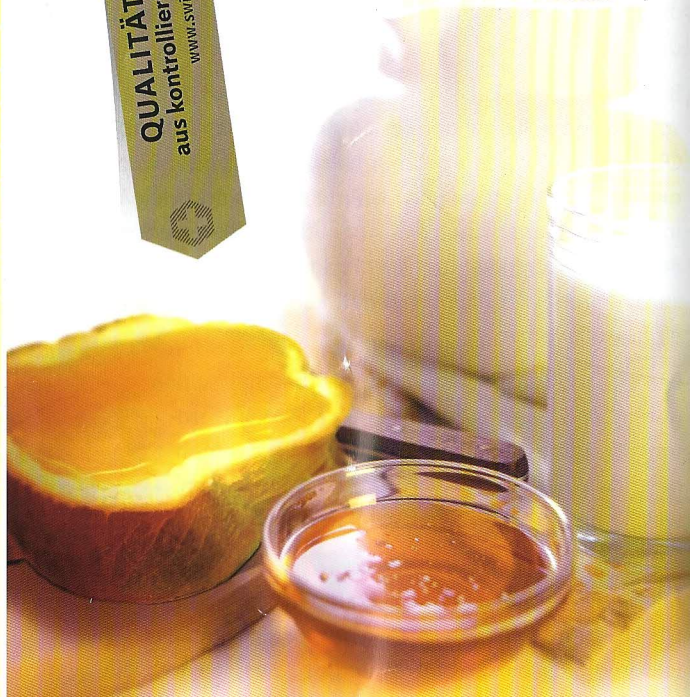
überreicht durch:

Schweizer Bienenhonig
Miel suisse
Miele svizzero
Mel svizzer

QUALITÄTSHONIG
aus kontrollierter Produktion
www.swisshoney.ch

SCHWEIZER BIENENHONIG

Ein Qualitätsprodukt



VEREIN DEUTSCHSCHWEIZERISCHER UND RÄTOROMANISCHER BIENENFREUNDE
VDRB

www.vdrb.ch
www.swisshoney.ch

Schweizer Bienenhonig…

…naturbelassen, frei von Zusatzstoffen, direkt von Ihrem Imker

Honig, flüssiges Gold, ein reines Naturprodukt! Von fleissigen Bienen als blütenreiner Nektar und Honigtau gesammelt und vom Imker oder der Imkerin schonungsvoll verarbeitet, erhält der Konsument ein hochwertiges und gesundes Qualitätsprodukt.

Bienen sammeln nicht nur Honig. Sie spielen auch eine entscheidende Rolle bei der Bestäubung unserer Blütenpflanzen. Ohne Bienen wären Äpfel nur halb so gross oder würden gar nicht erst wachsen, es gäbe kaum Kirschen und viele Wildblumen würden uns nicht jedes Jahr mit ihren Blüten erfreuen. Die Bedeutung der Imker 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 der Imker ein Kilo Honig ernten kann, müssen die Bienen unzählige Blüten besuchen und dabei eine Strecke zurücklegen, welche einem Mehrfachen des Erdumfanges entspricht.

Mit seiner sauberen und sorgfältigen Verarbeitung trägt der Imker oder die Imkerin zur Qualität des Endproduktes bei. Es ist deshalb gut zu wissen, wer für diese Arbeit verantwortlich ist!

Das Goldsiegel des Verbands Schweizerischer Bienenzüchtervereine VSBV bürgt für saubere, rückstandsfreie Qualität und schonende Verarbeitung.

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. Dies relativiert den höheren Preis für den arbeitsintensiven Schweizer Qualitäts-Bienenhonig, bedingt durch die höheren Betriebs- und Arbeitskosten.

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 artgerechte Bienenhaltung, vorschriftsgemässe und rückstandsfreie Behandlung der Bienenkrankheiten sowie Hygiene und Sauberkeit bei Honigernte und –verarbeitung. Wenn Imker diese Anforderungen erfüllen, dürfen sie dies mit dem goldenen Siegel auf dem Honigglas bekunden.

Qualitätslabels des Schweizer Bienenhonigs

- Das Goldsiegel des Verbands Schweizerischer Bienenzüchtervereine VSBV
- Suisse Garantie Label, vergeben durch den Verein Schweizer Wander-Imker VSWI
- Honige mit dem Bio-Label

Bienenhonig ist viel mehr als nur Zucker

Bienenhonig besteht zur Hauptsache aus Trauben- und Fruchtzucker. Neben diesen und weiteren Zuckerarten enthält Honig 15 bis 18,5% Wasser sowie Enzyme, Vitamine, Aminosäuren, Pollen, Aroma- und Mineralstoffe. Dank dieser Zusammensetzung ist Honig gesünder als Haushaltszucker.