

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Honig

Fragen zu Bio-Honig?
Wir haben Antworten.

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 Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Auf Bio-Flächen finden sich 30% mehr Arten und 50% mehr Individuen – nützliche Insekten wie Bienen oder Hummeln finden Lebensraum und ausreichend Nahrung. Damit das Summen der Bienen auch in Zukunft zum Sommer gehört.

Lieber die Biene im Stock als den Pinsel in der Hand

Die Honigbiene und andere Bestäuber sind massiv bedroht, dabei unersetzlich. In Europa werden 4.000 Gemüsesorten alleine durch Bienen bestäubt - verschwinden diese, müssen die Bäuerinnen und Bauern zur Bestäubung zum Pinsel greifen.

Bienen fliegen auf Bio

Bio-Bienen haben im Umkreis von 3 km Bio-Flächen, Waldungen oder ÖPUL-Flächen¹ zur Verfügung. Wenn das bessere Futter gleich ums Eck serviert wird, fliegt auch die fleißigste Biene nicht weiter als nötig.

Bio-Honig – eine runde Sache

Bio-Bienen genießen ein biologisches Rundum-Service: sie wohnen ökologisch (Mittelwände aus Bio-Wachs, unbedenkliches Baumaterial), bekommen im Winter nur Bio-Honig und -Zucker und werden, sollten sie an Varroa erkranken, nur mit Mitteln behandelt, die ohnehin im Honig vorkommen.

¹) Flächen des Österreichischen Programms für eine umweltgerechte und den natürlichen Lebensraum schützende Landwirtschaft.
<https://www.fibl.org/de/themen/biodiversitaet-info.html>

Bio-Zutaten für 4 Personen

3 Eidotter
80 g Waldhonig
400 g Schlagobers
1 EL Zitronen- oder Orangensaft
Vanille, Kompottfrüchte nach Geschmack

Eidotter und 60 g Honig über Wasserdampf kräftig aufschlagen. Obers steif schlagen und gemeinsam mit Zitronen- oder Orangensaft und Vanille unterheben. Die Parfaitmasse in eine Form füllen und 3 Stunden gefrieren lassen. Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kompottfrüchten (Zwetschken, Birnen, Cranberries ...) anrichten. Übrigen Honig in dünnen Bahnen über das Parfait ziehen.



Honigparfait