

# GOLDENER GENUSS

## AUS TESSINER BIOIMKEREI

Geo Sala und Guido Macconi sind zwei junge Imker, die im Malcantone und Centovalli Biohonig produzieren. Was ihre Bienenvölker den Sommer über fleissig an Nektar gesammelt haben, gibts jetzt zu kosten. Ein Leserangebot für Leserinnen und Leser.

Sie heissen Geo Sala und Guido Macconi, sind 30 Jahre jung, fröhlich, dynamisch und lebensfroh. Geo lebt inzwischen seit 3 Jahren vollzeitlich von der Imkerei, nachdem er zuerst die Landwirtschaftschule absolviert hat. Er pflegt heute 150 Bienenvölker, die ihm einen durchschnittlichen Ertrag von zirka 25 bis 30 kg Honig pro Volk einbringen. Guido nennt 80 Bienenvölker sein eigen, dank ihnen kann er zu 50 Prozent von der Imkerei leben, was im Tessin noch möglich zu sein scheint. Den Rest verdient er als Mathematiklehrer in Gravesano im Malcantone. Dort, oberhalb von Lugano, wo Kastanienbäume die Hauptvegetation bilden, leben und arbeiten Guidos fleissige Bienen. Geo hegt und pflegt seine Bienen im wild romantischen Centovalli, und zwar von Intragna bis an den Grenzort Camedo, wo auch das Bienenhaus steht. Geo hat damit seinen Traum als Imker, verwirklicht, nämlich von den Bienen leben zu können. Dass seine fleissigen Völker genug

Nahrung finden, verdankt er vor allem der wilden, unberührten Tessiner Landschaft. Fernab von jeglicher Industrie und Intensivlandwirtschaft, inmitten blühender, unberührter Magerwiesen und Wälder voller Edelkastanien, Linden und Akazien bietet das Centovalli und Malcantone den Bienen ideale Nektarquellen. «Die Tessiner Landschaft ist aus Sicht des Imkers ökologisch viel interessanter als die mehrheitlich intensiv genutzten Landwirtschaftsflächen im Norden der Schweiz», sagt Geo beim gemütlichen Nachtessen samt Biowein. «Einzig die intensiv genutzten Rebberge sind für uns Imker», so Guido, «eher ein Ärgernis wegen des massiven Einsatzes von Agrochemikalien.» Deshalb seien sie beide froh, dass ihre Bienenvölker beim Nektarsammeln nicht auf Plätze bei Rebbergen angewiesen sind.

### BIENENSTERBEN, DAS SCHRECKGESPENST DER IMKER

Allerdings macht das noch immer viele Fragen aufwerfende Phänomen des Bienensterben auch Geo und Guido zu schaffen, auch wenn sie noch nicht direkt davon betroffen worden sind. Seit einigen Jahren liegt ein schwarzer Schatten auf der Bienenwirtschaft. Die Arbeit ist durch den Exodus zum Schrecken der Imker und für einige gar zum finanziellen Verlustgeschäft geworden. Immer mehr Fachkräfte resignieren und geben auf. Die teilweise massive Einbusse ganzer Bienenvölker ist eine Belastung, kostet die Anschaffung eines neuen Volkes doch 200 Franken. Kommt hinzu, dass die Imkerei im Gegensatz zur Landwirtschaft von Bern nicht finanziell unterstützt wird. Theorien und Thesen zum Bienensterben gibt es zahlreiche. Geo und Guido vermuten, dass einer der Gründe die immer stärker geschwächten Abwehrkräfte der Honigbienen sind. Dadurch werde die vor Jahren eingeschleppte Varroamilbe gegen die auch Bioimker ihre Bienen behandeln müssen, für die ohnehin schon schwachen Bienen zusätzlich zur Belastung. Zur Bekämpfung des Parasiten benutzen Geo und Guido die erlaubten biologischen Mittel (Ameisen- bzw. Oxalsäure). In der konventionellen Imkerei kann das Übel auch mit chemischen Mitteln angegangen werden, was jedoch zu unerwünschten Rückständen im Wachs und folglich im Honig führen kann. Bioimker dürfen deshalb kein Wachs aus konventioneller Produktion verwenden. Geo produziert ihn denn

### HONIG MIT BIOKNOSPE Was ist anders?

- Zur Fütterung der Bienen ist nur Biozucker erlaubt.
- Die Parasiten Varroa dürfen nur mit organischen Säuren, also keinen synthetischen Produkten, bekämpft werden.
- Wachs darf nur aus der Bioimkerei verwendet werden. Alle 3 Jahre erfolgt eine Wachsanalyse auf chemische Rückstände.
- Zur Holzbehandlung im Bienenstock werden nur natürliche Öle und natürliches Baumaterial verwendet.
- Einmal jährlich erfolgt eine Kontrolle von Bio Suisse (Kostenpunkt für Imker: Fr. 400.- plus Fr. 150.- für das Bio-Knospe-Label)
- Der Honig sollte möglichst in naturbelassenen Gebieten produziert werden.

Weiterführende Infos zum Thema Biohonig unter:  
[www.bio-suisse.ch/media/VundH/Merkbl/mb-1397-](http://www.bio-suisse.ch/media/VundH/Merkbl/mb-1397-)



## Pairtrade

auch selbst. Geschwächt werden die Bienen aber auch durch die allgemeine Umweltverschmutzung, hauptsächlich durch teilweise neuartige, aggressiv wirkende Pestizide im Obstbau. Generell ist aus Sicht des Imkers der noch immer intensive Einsatz von Pestiziden und Herbiziden in Privatgärten sowie in der konventionellen Landwirtschaft für die Bienen alles andere als ideal. Einen Ausweg bietet der konsequente Biolandbau. Allerdings nur dann, wenn gleichzeitig die Biodiversität berücksichtigt wird. Das ist für echten Biohonig wichtig.

### ÖKOLOGISCHE FOLGEN DES BIENENSTERBENS

Das weltweite Bienensterben könnte, sofern es anhält, für uns alle zur kleineren oder grösseren Katastrophe werden. Ohne Bienen kein Honig: ein kulinarischer Verlust sondergleichen. Noch schlimmer wäre allerdings, wenn die Bienen keine Pflanzen mehr bestäubten. Bekanntlich benötigen 80 Prozent unserer Nutzpflanzen die Bestäubung durch Bienen. In der Folge würden Milch, Rind und Schweinefleisch knapper, von Obst und Gemüse ganz zu schweigen.

Trotz dieser Problematik haben Geo und Guido noch nie ans Aufgeben gedacht, obwohl ihr Beruf kaum Reichtum verspricht. Entsprechend bescheiden leben die beiden und sind dafür umso glücklicher. Sie schwärmen von ihrer strengen, aber auch erfüllenden Arbeit. Das enge Verbundensein mit der Natur ist ihnen Motivation und Lohn zugleich. Bislang haben die beiden ihren Honig direkt vermarktet oder aber via kleine Läden in der Region.

Befragt nach den Wünschen für eine «bessere» Welt ihrer Pflinglinge, antworteten meine Tessiner Imkerfreunde: «Wünschenswert wären natürlich mehr Blütenpflanzen generell, da sie gute Bienenweide sind wie etwa die im Herbst blühenden Efeuhecken an Hauswänden oder blühende Buchsbäume, um zwei Beispiele zu nennen.» Auch viele Wildpflanzen im Garten und blühende Kräuter bieten den hungrigen Bienen Nektar. Ferner sollte möglichst flächendeckend auf Pestizide und Herbizide verzichtet werden. Dass dies für die Leserinnen und Leser von «bioterra» selbstverständlich ist, freut die beiden natürlich sehr. Geo und Guido danken im Namen der Bienen dafür und wünschen buon appetito beim süssen Honiggenuss.

## REZEPTE



### GLASierter HONIG-KÜRBIS (Beilage zu Lammkoteletts)

500 g Butternut-Kürbis in Würfel geschnitten  
2 EL Olivenöl extra nativ  
2-3 EL Kastanienhonig  
ein Zweig Rosmarin, abgezapfte Nadeln fein gehackt oder etwas Thymian abgezupft  
1,5 dl Wasser  
Meersalz

Olivenöl erhitzen und Kürbiswürfel darin andünsten. Mit Honig parfümieren und diesen etwas karamelisieren lassen. Gewürze beigegeben und mit wenig Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen. Je nach Grösse der Kürbiswürfel rund 8 bis 12 Minuten dünsten lassen. Mit Salz abschmecken. Als Beilage zu Fleisch oder Fisch servieren.



### LAMMSTEAK ODER -FILET AUF KARAMELISIERTEN HONIG-ORANGEN

600-800 g Lammfilet / Lammsteak oder auch Rehfilet in vier Teile geschnitten  
3-4 schöne Bioorangen mit Schale / pro Person ca. 3-4 Scheiben  
frischer Thymian  
3-4 EL Olivenöl extra vergine  
Meersalz

Kräutersalz Toscana oder Kräutersalz nach Belieben  
Pfeffer aus der Mühle  
1 EL süsser Balsamico  
ca. 2 EL Wald- oder Kastanienhonig nach Belieben  
Orangenöl von Nicola di Capua zum Beträufeln  
(Bezug Tel. 044 865 29 29)

Die Lammfilets oder Steaks in 3 bis 4 Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. Mit frischem Thymian bestreut kurz von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Die Orangenscheiben mit dem Honig und evtl. Balsamico von beiden Seiten in einer Bratpfanne kurz karamelisieren. Die Fleischstücke auf den Orangen-Honig-Scheiben anrichten. Nach Belieben mit wenig Orangenöl beträufeln und mit frischem Rucola garnieren.

Die winterlich inspirierten Rezepte mit Honig sind aus dem «Goldigen Buch vom Honig» von Erica Bänziger, Fona-Verlag, ca. Fr. 34.-.

## LESERANGEBOT: Biohonig aus dem Tessin



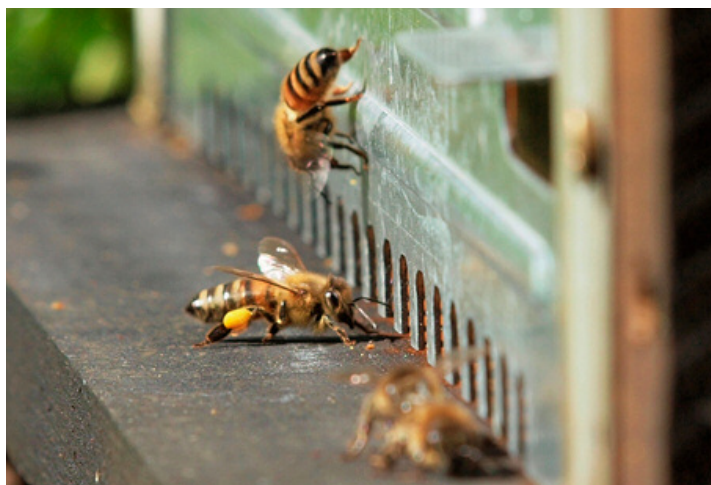
Leserinnen und Leser von «bioterra» können folgenden Honig in Bioqualität bestellen: Robinien/Akazien, Kastanien/Linden und Millefiori. Ein Glas enthält 500g Honig.

Bestellatalon Seite 43



ухсухсхуцнхуцн ухсвухс хуцн ухсн ухсвухс  
ухсвухсвух снхсун ухсхуцн <хсн ухсн ухсвухс

ухсухсхуцнхуцн ухсвухс хуцн ухсн ухсвухс  
ухсвухсвух снхсун ухсхуцн <хсн ухсн ухсвухс  
вухсвух снхсун ухсхуцн <хсн ухсн ухсвухс



ухсухсхуцнхуцн ухсвухс хуцн ухсн ухсвухс  
ухсвухсвух снхсун ухсхуцн <хсн ухсн ухсвухс

