

Medienmitteilung vom 5. August 2008

Neuer Slow Food Förderkreis zum Schutz der Dunklen Biene gegründet

Slow Food Schweiz hat den neuen Förderkreis «Einheimische Dunkle Biene der Schweiz» aufgebaut. Der Förderkreis setzt sich für den Schutz der alten, einheimischen Bienensorte *Apis mellifera mellifera*, auch Dunkle Biene genannt, ein. Dies mit dem Ziel, durch die Vermarktung des Honigs der Dunklen Biene die Haltung und Zucht der Dunklen Bienen in der Schweiz zu unterstützen. Der Honig der Dunklen Biene ist ab sofort schweizweit in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich.

Dem Förderkreis gehören Imker an, die sowohl Mitglied des Vereins Schweizerische Mellifera Bienenfreunde sind als auch die Richtlinien für die Zucht der Dunklen Bienen erfüllen. Der Förderkreis wurde in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Stiftung Pro Specie Rara aufgebaut, die sich für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren einsetzt.

Die *Apis mellifera mellifera* – Bienensorte mit ökologischem Wert

Die Dunkle Biene lebt schon seit der Eiszeit in der Schweiz. In den vergangenen 150 Jahren wurde die traditionelle Bienensorte jedoch zunehmend durch die Einführung anderer Bienen, welche mehr Honig liefern, verdrängt. Der neue Förderkreis von Slow Food will dieser Entwicklung entgegenwirken. Denn die Dunkle Biene ist ökologisch sehr wertvoll: Die robusten Bienen fliegen im Vergleich zu den eingeführten Bienensorten auch bei kühler Witterung. Sie sind daher wichtige Bestäuberinnen vieler einheimischer Wild- und Kulturpflanzen. So auch in der Region des Bielersees, wo die Dunkle Biene bei ihren Sammelflügen mit der Bestäubung dafür sorgt, dass die einheimische Flora wächst, sich vermehrt und erhalten bleibt.

Nachhaltige Förderung

Der Slow Food Förderkreis will mit der Vermarktung des Honigs der Dunklen Biene den Absatz für bestehende Dunkle Bienen-Imkereien verbessern und so weitere Imkereien sowie ganze Regionen zur Haltung und Zucht dieser Bienensorte motivieren. Mit dem Absatz von Spezialitätenhonig von reinrassigen Dunklen Bienen wächst auch die Anzahl dieser Bienenvölker nachhaltig.

Der Honig der Dunklen Biene – ein Stück Natur pur

Der Honig der Dunklen Biene ist einer der vielfältigsten Honige, da die Dunklen Bienen mehr Pflanzenarten als andere Bienensorten anfliegen. Weil der Honig, wenn überhaupt, sehr vorsichtig erwärmt wird, werden keine wertvollen Inhaltsstoffe zerstört und der gesunde Pollengehalt bleibt erhalten. Der Honig der Dunklen Biene stammt ausschliesslich von reinrassigen Bienenvölkern. Das Produkt ist schweizweit in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich.

Coop – Unterstützung von Slow Food Förderkreisen

Weltweit hat Slow Food gegen 300 Förderkreise in 42 Ländern auf allen Kontinenten aufgebaut. In der Schweiz gibt es neben dem neuen Förderkreis «Einheimische Dunkle Biene der Schweiz» weitere sieben Förderkreise: das Mehl «Farina bóna», das Süssgebäck «Pastefrolle della Valle



Slow Food®

Schweiz – Suisse – Svizzera

Bedretto», das Roggenbrot «Paun sejel Val Müstair/Paarl», das «Ur-Roggenbrot» aus reinem Sauerteig, den Käse «Zincarlin», die Bratwurst «Cicitt» aus Ziegenfleisch sowie die «Zwetschgenlandschaften im Tafeljura» mit den Produkten «Posamenter-Zwetschgertörtli» sowie «getrocknete Zwetschgen».

Die Schweizer Förderkreise, ausser «Zincarlin» und «Cicitt», wurden mit der Unterstützung von Coop aufgebaut. Coop unterstützt Slow Food seit 2006 mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Der Aufbau von weiteren Slow Food Förderkreisen ist in Planung und wird durch die langfristig ausgerichtete Partnerschaft mit Coop weiterhin unterstützt.

Slow Food – Internationale oeko-gastronomische Bewegung

Slow Food Schweiz ist Teil der oeko-gastronomischen Organisation Slow Food International mit Sitz in Bra (Italien), die 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food gegründet wurde. Slow Food zählt weltweit über 80'000 Mitglieder (Schweiz: rund 3'000 Mitglieder). Die Philosophie von Slow Food lautet: *gut, sauber und fair*. Slow Food setzt sich weltweit dafür ein, dass Nahrungsmittel qualitativ gut, ökologisch sauber und sozial fair hergestellt werden können.

Weitere Informationen

Über Slow Food Schweiz: www.slowfood.ch

Über die Zusammenarbeit Coop und Slow Food: www.coop.ch/slowfood

Über Pro Specie Rara: www.prospecierara.ch

Über Slow Food International: www.slowfood.com

Über die Stiftung für Biodiversität: www.slowfoodfoundation.com

Weitere Auskünfte

Dr. Raphael Pfarrer, Slow Food Schweiz

Tel. 031 311 82 21 / Fax 031 311 82 22 / E-Mail info@slowfood.ch