

 Presidio:

Dunkle Schweizer Biene



Schweizer Biene mit Tradition.

Die Dunkle Biene *Apis mellifera mellifera* hat eine lange Geschichte in der Schweiz. Hier lebt sie seit der letzten Eiszeit und passte sich optimal an unser Klima und die vorhandenen Futterpflanzen an. Die hellen Filzbinden am Hinterkörper sind nur schmal ausgebildet, was der Biene ihr typisches, dunkles Aussehen verleiht. Die dunkle Färbung hilft den fleissigen Sammlerinnen, ihre Körper schon bei schwacher Sonneneinstrahlung zu erwärmen.

Aromatisch und ökologisch wertvoll.

Der Honig der Dunklen Biene ist einer der Vielfältigsten, da diese Biene eine weit grössere Zahl von Pflanzenarten anfliegt als andere Bienenrassen. Ihr Sammelverhalten verleiht dem Honig eine besondere Ausgewogenheit und ein kräftiges Aroma. Ökologisch wertvoll ist das Flugverhalten der Dunklen Bienen, da die robusten Schweizerinnen im Vergleich zu den eingeführten Rassen auch bei kühlerer Witterung fliegen. Sie sind daher wichtige Bestäuberinnen vieler Wild- und Kulturpflanzen.

Gefährdetes Kulturgut erhalten.

Noch vor wenigen Menschengenerationen war die Dunkle Biene die einzige Bienenrasse in Mitteleuropa. In den vergangenen 150 Jahren wurde sie jedoch aus vielen Regionen der Schweiz durch die Einführung fremder Rassen verdrängt. Heute besinnen sich immer mehr Imkerinnen und Imker wieder auf die alte, robuste Bienenrasse, mit der schon ihre Ahnen imkerten und tragen mit ihrem Engagement dazu bei, dass die Dunkle Biene eine Zukunft hat.

Produktbezeichnung	Slow Food Schweizer Honig 250 g
Herkunft	Schweiz
Preis	CHF 9.90
Distribution	Ausgewählte Coop Verkaufsstellen ganze Schweiz (einzelne Verkaufsstellen siehe beigelegte Liste)