



100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio-Honig

Weil es ums Ganze geht!



Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht.

Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine reich strukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere!
www.bio-austria.at/richtlinien

Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps.

Mehr über das Bioland Österreich auf www.landnet.at.

www.bio-austria.at

HONIGPARFAIT

Foto: ©fotolia

- 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.

BIO AUSTRIA

Linz: Auf der Gugl 3/3.0G, 4021 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at
Wien: Theresianumgasse 11/51, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: Tel: +43(0)2742-908 33, e-mail: niederösterreich@bio-austria.at
Burgenland: Tel: +43(0)2612-436 42, e-mail: burgenland@bio-austria.at
Oberösterreich: Tel: +43(0)50-69 02-14 20, e-mail: oberösterreich@bio-austria.at
Salzburg: Tel: +43(0)662-870 571-313, e-mail: salzburg@bio-austria.at
Kärnten: Tel: +43(0)463-33263, e-mail: kaernten@bio-austria.at
Tirol: Tel: +43(0)512-572 993, e-mail: tirol@bio-austria.at
Vorarlberg: Tel: +43(0)5574-537 53, e-mail: vorarlberg@bio-austria.at
Steiermark: Tel: +43(0)316-80 50-71 44, e-mail: steiermark@bernte.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637



mit köstlichen Rezepten



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIE
LE 07-13

Wichtige Fragen und Antworten zu Bio-Honig



Kann Honig überhaupt biologisch sein?

Bedenkt man, dass Bienen theoretisch eine Fläche von 30 bis 100 km² beweiden können, scheint diese Frage berechtigt. Bio-Imker stellen ihren Bienen sorgfältig ausgewählte, attraktive Bienenweiden zur Verfügung. Diese müssen in einem Umkreis von 3 km im Wesentlichen aus Pflanzen aus biologischem Anbau, Waldungen oder auf Flächen des ÖPUL-Programms¹ angebauten Pflanzen bestehen. Obwohl Bienen diese Flächen bevorzugen, kann natürlich nicht völlig ausgeschlossen werden, dass sie auch einmal konventionelle Flächen beweideten. Zur Bio-Imkerei gehört jedoch viel mehr: angefangen von der Bienengesundheit und -Fütterung über die Gewinnung und Lagerung des Honigs bis hin zum Baumaterial der Bienenwohnungen müssen strenge Bio-Auflagen eingehalten werden, die alle regelmäßig kontrolliert werden.

Ist Bio-Honig besser?

In Bio-Honig finden sich so gut wie keine Rückstände: Bio-Imker dürfen nur ökologisch unbedenkliche Baumaterialien und Anstriche verwenden, während in der konventionellen Imkerei Kunststoffbeuten genauso üblich sind wie Pestizidanstriche. Für die Herstellung von Mittelwänden² darf nur Bio-Wachs verwendet werden – aus Waben gewonnenes Wachs, das Rückstände aufweist, ist verboten. Auch sind Bio-Bienenprodukte nicht mit Rückständen durch Wachsmotten- oder Varroabehandlung³ belastet. Durch die Züchtung widerstandsfähiger, lokaler Rassen, die für den Winter bei Bedarf ausschließlich mit Bio-Honig und -Zucker gefüttert werden, reicht die Behandlung mit den wenigen zugelassenen, natürlich im Honig vorkommenden Mitteln aus. Bio-Honig schmeckt und ist rückstandsfrei⁴ – wenn das nicht besser ist!

Warum sind Bio-Bienen so wichtig?

Allein aufgrund des Honigertrags stehen Bienen hinter Rind, Schwein und Geflügel an 4. Stelle der Nutztiere, rechnet man ihre Bestäubungsleistung hinzu, ist ihr ökonomischer Nutzen bis zu 300mal höher.⁵ Durch die zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft wird der Lebensraum für Bienen knapp, sie leiden vermehrt unter Futtermangel, der sie krankheitsanfälliger macht. Bedenkt man, dass weltweit 400 Feldfrüchte auf die Bestäubungsleistung von Insekten angewiesen sind, 13 innerhalb Europas allein auf die der Bienen, wird deutlich, wie wichtig es ist, deren Lebensraum zu schützen⁵. Bio-Flächen bieten mit ihrer großen Artenvielfalt⁶ wertvollen Lebensraum und ausreichend Nahrungsangebot für Bienen. Wer Bio-Honig kauft, unterstützt die Bio-Imker, fördert die Biodiversität und trägt zur Sicherung unserer Ernte bei!

1) ÖPUL = Österreichisches Programm für eine umweltgerechte und den natürlichen Lebensraum schützende Landwirtschaft.

2) Wachsplatten mit eingepprägtem Wabenmuster, die Bienen als Bauvorlage bekommen.

3) Die aus Asien eingeschleppte Varroamilbe ist der größte Feind der Bienen. 20-70% der Verluste gehen auf sie zurück.

4) Frei von Rückständen durch Fütterung, Baumaterial oder Wabenbehandlung.

5) Singer Harald, Vortrag: „Bestäubungsrichtlinien – Apistische Basisvoraussetzung für die Bestäubung“, 2007

6) Die Artenvielfalt ist drei- bis siebenmal höher als auf konventionellen Flächen, siehe Freiland, FIBL (Hrsg) (2010): Bio-Wissen – Bio-Obst



Foto: fotolia

HONIGLEBKUCHEN

700 g Vollkornmehl, sehr fein gemahlen (2/3 Roggen, 1/3 Weizen)
350 g Honig
5 Eier
100 g Öl
etwas Milch
5-7 TL Lebkuchengewürz
1 TL Natron
1 TL Backpulver
Schale einer Zitrone

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten, 1 Tag ruhen lassen und dann ausstechen, mit verquirltem Ei bepinseln und bei 190 °C backen. Mit Schokolade, Walnusshälften, Haselnüssen, Mandeln oder Sonnenblumenkernen garnieren.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.