



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Bienenschutz entscheidet über die Zukunft von Mensch, Tier und Umwelt

PRESSEINFORMATION – Berlin, 17. Mai 2018

Slow Food Deutschland nimmt den Weltbienentag der UN am 20. Mai zum Anlass, um öffentlich zur Wertschätzung und zum Schutz von Bienen aufzurufen. Die intensive Landwirtschaft, die zunehmende Strukturverarmung naturnaher Lebensräume sowie die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln entziehen Bienen ihre Nahrungsgrundlagen und Lebensräume. „Bienen sind als Bestäuber für die Erzeugung von rund einem Drittel unserer Nahrungsmittel verantwortlich. Mit jedem Tag, an dem wir nicht aktiv für sie eintreten, setzen wir Artenvielfalt und Ernährungssicherheit aufs Spiel“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Bienen versorgen uns nicht nur mit Honig, sondern sind unverzichtbar für ein intaktes Ökosystem, im Gartenbau sowie in der Landwirtschaft und damit für unsere Ernährung, unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Doch geht es den Wild- und Honigbienen hierzulande nicht gut. Ihre Bestände sind stark reduziert und bedroht. Dafür trägt insbesondere unsere Agrarindustrie die Verantwortung. Sie raubt ihnen das Blütenangebot und vergiftet sie durch Pflanzenschutzmittel. Slow Food fordert anlässlich des Weltbienentags das Kompletterbot für den Einsatz von Neonicotinoiden für alle Kulturpflanzen auf dem Acker und im Gewächshaus sowie den Systemwandel in der Landwirtschaft. „Wir brauchen kluge und starke Bündnisse der Zivilgesellschaft, um Druck auf die Politik auszuüben und Verbraucher aufzuklären. Mit unseren täglichen Kaufentscheidungen stimmen wir darüber ab, welche Art der Lebensmittelherzeugung hierzulande und international betrieben wird. Übersetzt heißt das auch, Daumen hoch oder runter für die Biene“, erklärt Ursula Hudson.

In Deutschland spielt die Biene außerdem für ein ganz besonders beliebtes Nahrungsmittel eine große Rolle: den Honig. Beim Honigkonsum stehen wir weltweit an der Spitze, wobei wir etwa 80 Prozent aus Europa und von anderen Kontinenten importieren, um den hohen Bedarf zu stillen. Vielen Verbrauchern sind die Wertschöpfungs- und Arbeitsprozesse sowie die Gesichter der Produzenten hinter ihrem Honig nicht bekannt. Deswegen werfen **Slow Food Deutschland** und **proBiene mit der Kulturinsel Stuttgart** am **27. Mai 2018** den Scheinwerfer auf die Honigbiene sowie handwerklich arbeitende Imker. Verbraucher sind an diesem Aktionstag auf das Areal der Kulturinsel und der Imkerei Summtgart in Stuttgart eingeladen. Imker zeigen ihnen die Bienenstöcke und erklären die Besonderheiten wesensgemäßer Bienenhaltung. Verschiedene Mitmach-Angebote wie Honigverkostung, die Herstellung von Bienenwachskerzen und Bienen aus Naturmaterialien laden Groß und Klein zum ganztägigen Verweilen ein. „In Deutschland sind es zu 98 Prozent Hobby-Imker, welche die Honiggläser füllen, dabei aber nicht kostendeckend produzieren. Wir müssen ihren Mut und ihr Selbstvertrauen wecken, damit sie noch stärker die natürlichen Lebensäußerungen der Bienen berücksichtigen und angemessene Preise für die wertvollen Erzeugnisse nehmen. Bewusste Konsumente, die das mittragen, sind dafür eine Grundvoraussetzung. Deswegen laden wir sie zu uns ein“, so Tobias Miltenberger von der Demeter-Imkerei Summtgart und Mitbegründer von proBiene, dem Freien Institut für ökologische Bienenhaltung, welches die biodynamische Imkerei in Deutschland vorantreibt.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Über den UN-Weltbienentag

Ende 2017 beschloss die UN den 20. Mai zum Weltbienentag zu erklären. Die Initiative dafür kam aus Slowenien. Der Weltbienentag weist darauf hin, wie wichtig Bienen für die Umwelt und nicht zuletzt für die Ernährung der Menschheit sind. Ziel ist ein nachhaltiger Umgang mit sowie der Schutz für Bienen.

proBiene- Freies Institut für ökologische Bienenhaltung hat das Ziel, das Wissen um die essentielle Bedeutung der Biene zu verankern, einen respektvollen Umgang mit ihr zu etablieren und sie in ihrer Gesundheit zu stärken. proBiene lehrt und entwickelt Methoden der wesensgemäßen Bienenhaltung, ein Ansatz aus der biodynamischen Bewegung. Hierbei wird das Bienenvolk als Gesamtorganismus „der Bien“ betrachtet und dessen natürliche Lebensäußerungen werden berücksichtigt wie z.B. Naturwabenbau, Vermehrung über den Schwarmtrieb und keiner künstlichen Königinnenzucht. proBiene wurde im Jahr 2016 von Demeter-Berufsimkern gegründet und führt jedes Jahr ca. 1.000 Kinder an Bienen, bietet Seminare und Publikationen an und betreibt Forschungsprojekte für eine zukunftsfähige Bienenhaltung. www.probiene.de

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin