



Slow Food®
Deutschland e.V.

Heißer Honig: Die Bienen und der Klimawandel

09.02.2021 - Sie versüßen unsere Mahlzeiten, erhalten die biologische Vielfalt und sichern rund ein Drittel unserer Nahrungsmittel: Bienen sind für uns unverzichtbar. Doch setzen sie sowohl unser industrielles Lebensmittelsystem als auch die Folgen des Klimawandels massiv unter Druck. Ihr Schutz wird immer dringlicher und ist möglich, wenn wir jetzt handeln. Gemeinsam mit Imker*innen aus Deutschland und Peru sowie Expert*innen für Ernährung und Klimawandel zeigt Slow Food beim Online-Podium am 16.02.2021 Wege auf. Bei einer Honig-Verkostung im Anschluss können Interessent*innen die geschmacklichen Nuancen biologischer Vielfalt erleben.

Als Bestäuber sichern Bienen die Grundlagen für gute Ernährung von Mensch und Tier und tragen maßgeblich dazu bei, artenreiche und zukunftsfähige Ökosysteme zu sichern: Eine einzelne Biene kann bis zu 4.400 Blüten pro Tag bestäuben. Insekten-Populationen sind in Deutschland seit 1989 jedoch um drei Viertel zurückgegangen, auch die Zahl der Bienen ist drastisch geschrumpft. Neben der intensiven Landwirtschaft und der zunehmenden Strukturverarmung naturnaher Lebensräume spielt der Klimawandel hier eine herausragende Rolle. Veränderte Temperaturverläufe gefährden die sensible Abstimmung zwischen Pflanzen und Bienen. Schwankende Temperaturen im Winter stören die Winterruhe der Bienen und machen sie anfälliger für Parasiten und Krankheiten. Trockeneres Klima führt bei Pflanzen zu einer geringeren Nektarproduktion, was Bienen unmittelbar die Nahrungsgrundlage entzieht.

Welche Folge hat der Rückgang der Bienen für die Ernährungssicherheit? Wie können wir die Folgen des Klimawandels für die Bienen abmildern? Wie erreichen wir eine klima- und bienenfreundliche Landwirtschaft? Bei dem **kostenlosen Online-Podium am 16. Februar um 19:30 Uhr** sucht Slow Food mit den folgenden Expert*innen Antworten auf diese Fragen:

- Stig Tanzmann, Referent Landwirtschaft, Brot für die Welt
- Ysabel Calderón, Imkerin aus Lambayeque in Peru und Slow Food Youth-Aktivistin
- Tobias Miltenberger, Geschäftsführer probiene - Freies Institut für ökologische Bienenhaltung
- Moderation: Tanja Busse, Moderatorin und Autorin

Kostenloses Online-Podium via Zoom: Wann? 16.02.2021 | 19:30 bis ca. 20:30

Uhr. Wie? Anmeldefrist ist der 15.02.2021; die Zugangsdaten werden per E-Mail verschickt ([» zur Anmeldung](#)). Das Podium wird live auf Youtube übertragen.

Für Bienenschutz ist neben politisch konsequenten Maßnahmen wichtig, dass Verbraucher*innen Honig wertschätzen, um dessen Erzeugung und Qualitätsunterschiede wissen. Deshalb lädt Slow Food zu einer **Honig-Verkostung im Anschluss an das Podium von ca. 20:30 bis 21:30 Uhr** ein: Das Verkostungspaket mit drei Honigen (Sommerblüte mit Buchweizen, Kornblume, Linde) zu 25 Euro inkl. Versand kann ausschließlich über die [» Demeter Imkerei Heilmann](#) bestellt werden. Jasper Heilmann, Imker und Inhaber, führt durch die Verkostung und berichtet über wesensgemäße Bienenhaltung und Imkerei. **Letzter Bestelltermin für das Paket ist der 11.02.2021.** Für die Verkostung bereitstellen: Gutes Brot und Mineralwasser.

*Dieses Event findet im Rahmen von **Terra Madre Salone del Gusto** und der internationalen **Kampagne ‚Our Food Our Future‘** statt, welche die Zusammenhänge zwischen industrieller Lebensmittelproduktion und Klimawandel, Armut sowie anderer wichtiger Triebkräfte von Migration aufzeigt. Junge Menschen werden zu politischem Engagement für ein zukunftsfähiges und faires Lebensmittelsystem ermutigt.*

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, 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.

**Dieses Dokument wurde mit Unterstützung der Europäischen Union produziert. Die Inhalte dieses Dokuments liegen in der alleinigen Verantwortung von SFD und spiegeln unter keinen Umständen die Positionen der Europäischen Union wider.*



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 Erzeugerinnen und 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. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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