



Slow Food®
Deutschland e.V.

Online-Verkostung und Diskussion am Weltbienentag: Eine bienenfreundliche Welt für das Leben der Bienen! Donnerstag, 20. Mai 2021, 19:00 – 20:30 Uhr

06.05.2021 - Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat den 20. Mai zum World Bee Day (Weltbienentag) ausgerufen. Sie unterstreicht damit die elementare Bedeutung von Bienen und anderen Bestäubern für Biodiversität und Ernährungssicherheit sowie für die Menschheit allgemein. Slow Food und ProBiene diskutieren an diesem Tag konkrete Lösungen und Ideen für eine echte bienenfreundliche Land(wirt)schaft. Im Anschluss erfolgt eine Honig-Verkostung. Anmeldung bis zum 10. Mai möglich.

75 Prozent der globalen Nahrungsmittelpflanzen sind von der Bestäubung insbesondere durch Bienen abhängig. Doch statt blühender Wildblumenwiesen finden die fleißigen Insekten oft nur Betonflächen und Steingärten in unseren Städten vor. Auf den Feldern und Äckern der Landwirtschaft ist ihr Leben weiterhin durch Pestizide bedroht. Trotz politisch anderslautender Beteuerungen gibt es Schlupflöcher für die Zulassung selbst sehr gefährlicher Pestizide „unter besonderen Bedingungen“. Das trägt zum dramatischen Rückgang der weltweiten Bienenpopulationen bei.

Am Welttag der Bienen diskutieren Slow Food Deutschland (SFD) und ProBiene konkrete Lösungen und Ideen für eine echte bienenfreundliche Land(wirt)schaft. Welche Rolle spielen dabei regionale Vermarktungsstrukturen, die Stärkung des ländlichen Raums als lebenswerter Kulturraum, der Schutz der Artenvielfalt als Lebensraum für Bienen, Mensch und Tier? Wie lassen sich Ökologie und Ökonomie unter einen Hut bringen? Diese Fragen erörtern:

- **Prof. Dr. Robert Paxton**, Institut für Biologie/Zoologie, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. Impulsstatement: Faktoren für die Vitalität von Bienengemeinschaften und anderen Bestäubern
- **Dr. Nina Wolff**, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
- **Tobias Miltenberger**, Geschäftsführer ProBiene – Freies Institut für ökologische Bienenhaltung
- **Franz Botens**, Bio-Imker und 2. Vorsitzender Imkerverband Rheinland-Pfalz e.V.

Moderation: Sven Prange, Journalist und Moderator

Genussvoll erlebbar wird die Honigvielfalt bei der **anschließenden Honig-Verkostung mit Klaus Steinhilber**, Inhaber der Demeter Natura-Imkerei in Wattenheim und 2. Vorsitzender Bundesverband Dunkle Biene Deutschland e.V. mit Honigen aus Demeter Bienenhaltung:

- Honig von der dunklen Biene (250g)
- Wald- und Wiesenhonig aus Blüten und Honigtau (250g)
- Edelkastanie – der Maronenhonig (250g)

Preis: 24,90€ inkl. Versand und Veranstaltungskosten

Wie läuft die Slow Food Deutschland Online-Verkostung ab? Sie melden sich [» hier](#) an und erhalten von der Natura-Imkerei die oben genannte Sonderedition zugesandt. Die Imkerei ist Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket und stellt die Rechnung. SFD ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen. Am 20. Mai 2021 schalten Sie sich um 19:00 Uhr live in das Zoom Meeting dazu und können unter der Moderation von Sven Prange und der Verkostungs-Leitung von Imker Klaus Steinhilber den Abend genießen. Mit der Anmeldung ist die Bestellung des Honigpakets automatisch verbunden. Der Versand erfolgt ab dem 14.5.2021. **Anmeldeschluss und damit letzte Bestellmöglichkeit ist der 10. Mai 2021.**

Rückfragen bitte an projektbeauftragte@slowfood.de

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.

Wenn Sie sich mit Ihrer Stimme für einen besseren Schutz von Bestäubern und Landwirt*innen einsetzen möchten, unterschreiben Sie außerdem die europäische Bürgerinitiative "Save Bees and Farmers". Zur Unterschrift geht es [-> hier](#).

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