



Slow Food®
Deutschland e.V.

Weltbienentag: Bienenschutz muss höchste Priorität haben

PRESSEINFORMATION – Berlin, 14. Mai 2020

Slow Food Deutschland nimmt den Weltbienentag am 20. Mai zum Anlass, um auf das gravierende Ausmaß des Bienen- und Insektensterbens hinzuweisen, denn Bienen und andere Bestäuber spielen für unsere Lebensmittelproduktion, Umwelt und Biodiversität eine zentrale Rolle. Ein politischer Richtungswechsel hin zu einem weitgreifenden Bienen- und Insektenschutz ist deshalb unabdingbar. Verbraucher*innen lädt Slow Food am Weltbienentag zu einer [Online-Honigsprechstunde](#) ein, bei der sie neben einem Input von Demeter-Imkermeistern zur Honigherstellung und wesensgemäßen Bienenhaltung all das erfragen können, was sie schon immer über Bienen und Honig wissen wollten.

75% unserer Nutzpflanzen sind von der Bestäubung durch Insekten abhängig, doch aktuell geraten Ernährungssicherheit und -souveränität sowie die biokulturelle Vielfalt zunehmend ins Schwanken durch den anhaltenden Verlust dieser bedeutenden Tiere. Laut Insektenatlas der Heinrich-Böll Stiftung (2020) ist die Menge der eingesetzten Pestizide weltweit seit 1950 um das Fünzigfache gestiegen. Während der ökologische Anbau weitestgehend ohne sie auskommt, werden in der konventionellen Landwirtschaft weltweit pro Jahr etwa vier Millionen Tonnen chemische Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Die Zahlen verdeutlichen, dass der von der industriellen Landwirtschaft verfolgte Weg keineswegs im Sinne des Bienenschutzes ist, dass es aber eine zukunftsfähige Alternative gibt.

Dazu die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson: „Statt viel heißer Luft ist auf politischer Ebene die Umsetzung wirksamer Maßnahmen und das Schließen von Schlupflöchern für bienenschädliche Insektizide gefragt, denn vom Bundeslandwirtschaftsministerium und der EU verkündete Handlungspunkte zum Bienenschutz stellen sich meist als unzureichend heraus. So hatte die EU zum Beispiel im Herbst 2019 entschlossen, das Neonikotinoid Thiacloprid zu verbieten. Die in Deutschland gebräuchlichen Mittel, Biscaya und Calypso, sind aber deshalb nicht sofort vom Markt verschwunden und es wurde geduldet, dass diese trotz ausgelaufener Genehmigung noch fast ein Jahr lang verwendet werden. So etwas darf es nicht geben! Auch Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner ließ 2019, entgegen ihrer Behauptung die Bienen schützen zu wollen, weitere bienenschädliche Ackergifte zu“. Zum Erreichen einer bienenfreundlichen Landwirtschaft und zukunftsfähigen Lebensmittelpolitik ist die Reduktion und ein schrittweiser Ausstieg aus synthetischen Pestiziden und Maßnahmen zur Erholung der Biodiversität Voraussetzung.

Neben dem politisch forcierten Bienenschutz ist es auch grundlegend wichtig, dass Verbraucher*innen dem Lebensmittel Honig wieder mit mehr Wertschätzung und Wissen um dessen Qualitätsunterschiede begegnen. Gerade beim Honig ist es wichtig, Genuss und Verantwortung zusammenzubringen, denn eine gute, saubere und faire Produktion wirkt sich nicht nur positiv auf die Umwelt, den Bestand der Bienenvölker und die faire Entlohnung von Imker*innen aus, sondern auch auf den Geschmack des Produkts, was das Genuss-Erlebnis beim Honig erhöht. Um Verbraucher*innen den Wert von Honig näherzubringen und ihnen Hilfestellung für den Honig-Einkauf zu geben sowie über die unterschiedlichen Qualitäten von Honig zu informieren, organisiert Slow Food zum Weltbienentag die [Honigsprechstunde](#).

Veranstaltungshinweis:

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.

Einladung zur moderierten Online-Honigsprechstunde von Slow Food Deutschland mit der Demeter Imkerei Summtgart am 20. Mai 2019 von 19:00-20:00:

Wie erkenne ich eigentlich guten Honig? Worauf sollte ich beim Einkauf achten? Auf welche Angaben, Siegel, Label und ähnliches kann ich vertrauen? Welche Arten eignen sich fürs Salatdressing, welche fürs Brötchen? Wird in Deutschland eigentlich ausreichend Honig für den inländischen Verbrauch produziert? Und was können wir für den Bienenschutz tun? Diese und andere Fragen werden an diesem Abend behandelt. Anlässlich des Weltbienentags am 20. Mai bieten wir Ihnen eine Honigsprechstunde an, bei der Sie in die Welt der Bienen und der Honigproduktion eintauchen und erfahren können, welche wichtige Funktion die Bienen für Umwelt, Biodiversität und Lebensmittelproduktion einnehmen. Nehmen Sie via Zoom an der offenen Fragerunde teil, um all das zu erfahren, was Sie schon immer über die Bienen und Honig wissen wollten. Die Imkermeister Tobias Miltenberger und David Gerstmeier von Summtgart stehen Ihnen in einer offenen Fragerunde Rede und Antwort.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihre Leser*innen, Zuhörer*innen und Zuschauer*innen über die Veranstaltung informieren.

Mehr Informationen zur Honigsprechstunde unter:

Webseite: <https://www.slowfood.de/aktuelles/2020/weltbienentag-ein-hoch-auf-die-bienen-und-andere-bestauber>

Facebook: <https://www.facebook.com/events/239233170730923/>

EU-Bürgerinitiative „Bienen und Bauern retten“

Die EU-Bürgerinitiative „[Bienen und Bauern retten](#)“ wurde Ende 2019 ins Leben gerufen, um die EU-Kommission zum schrittweisen Ausstieg der EU-Länder aus synthetischen Pestiziden bis 2035, zur Erholung der Biodiversität und der Unterstützung von Bäuer*innen aufzufordern. Slow Food unterstützt diese aktiv und ruft Verbraucher*innen auf, die Petition zu unterschreiben.

Weltbienentag: Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat den 20. Mai als World Bee Day ausgerufen. Mit dem UN-Weltbienentag unterstreicht die Weltgemeinschaft den dringenden Schutz der Bienen. Jeder kann dabei mitmachen.

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, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson
Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

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