



Migros
Zürich



Biowaldhonig und Bioblütenhonig cremig sind im 250-Gramm-Glas in der Migros Zürich erhältlich.



Im Biowachskreislauf

Neu sind zwei Varianten von Heidi Meyers **Züribieter Biohonig** in der Migros Zürich erhältlich. Denn Meyers Betrieb in Wil ZH produziert seinen Honig aus der Region neu in Bioqualität, was auch Anpassungen im Bienenkasten nach sich zieht.

Text: Anne-Cathérine Schürmann

Es summt und brummt in den Bienenkästen von Heidi Meyer. 200 Völker arbeiten für die passionierte Imkerin und liefern ihr Honig in höchster Qualität ab. Seit 2014 ist Meyer hauptberuflich Imkerin, 2019 liess sie ihren Betrieb mit dem Bio-Suisse-Label zertifizieren. So kommt es, dass neu zum ersten Mal zwei Sorten Honig unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» in Bioqualität angeboten werden können.

Nur Ökowiesen ringsherum

Doch was braucht es, um bei Honig von konventioneller auf biologische Produktion umzustellen? Der Unterschied liegt in der Haltung der Bienen und der Arbeitsweise der Imker. Biobienenkästen dürfen nur aus biologischen Rohstoffen wie Holz, Lehm und Stroh gebaut sein. Im Umkreis von drei Kilometern muss die Bienenwiese aus Pflanzen des ökologischen Anbaus oder Wildpflanzen bestehen, und im Winter dürfen zur Fütte-

rung nur Honig, Pollen oder Biozuckersirup verwendet werden. Heidi Meyer kann sich ohne Probleme an diese Vorgaben halten. So arbeitet sie zum Beispiel mit einem eigenen Wachskreislauf. Die alten Waben lässt sie einschmelzen und erhält dann neue Wachswände, die die Bienen als Bauvorlage nutzen können. So vermeidet sie Krankheiten, da immer mit dem gleichen Material gearbeitet wird.

Zudem füttert Meyer die Bienen im Winter nur mit Biozuckersirup. Dieser ist zwar gleich dreimal teurer als herkömmlicher Zucker, aber die Bienen und ihr Produkt sind es ihr wert. Jedes Jahr steht eine Kontrolle an, bei der die lückenlos biologische Funktionsweise des Betriebs überprüft wird.

Die zwei Honigsorten in Bioqualität sind der Blütenhonig cremig und der Waldhonig. Der Bioblütenhonig wird im Frühling als Erstes gewonnen, und zwar aus Löwenzahn, blühenden Obstbäumen, Raps und Akazien. Später wird der Honig maschinell gerührt

und dadurch cremig gemacht. Vielen Honigfans schmeckt diese Konsistenz besser als die feste, obwohl die Kristallisierung im Glas ein Zeichen für die hohe Qualität des Produkts ist. Der Biowaldhonig wird ab Mitte Juli aus Tannenschösslingen gezogen. Fällt während des Jahres wenig Regen und ist es schön warm, ergibt dies einen vorzüglichen Honig.

Eine Bienenkarriere

Heidi Meyer ist zugleich stolz und fasziniert von ihren Bienen. «Die Bienen leben fünf bis sechs Wochen und durchlaufen eine richtige Karriere. Anfänglich erledigen sie einfache Aufgaben wie den Wabenbau und arbeiten sich zur Fluglochbewacherin oder später zur Sammlerin hoch», erzählt Meyer. «Die Bienen sehen sich nicht als Individuum, sondern funktionieren nur im Volk, und jede trägt der anderen Sorge.» Das Verhalten der Bienen könnte oftmals auch auf unser menschliches Leben übertragen werden: «Wir können viel von den Bienen lernen.» **MM**