

## Was hat Honig mit Biodiversität zu tun?



Die Honigbiene ist nur eine von etwa 600 Bienenarten, die es in Deutschland gibt.

Gemeinsam mit den Wildbienen sind sie **wichtige Bestäuber unserer Kultur- und Wildpflanzen**. Auf der Suche nach Nektar und Pollen bestäuben sie die Blüten ganz nebenbei.

Damit leisten sie einen bedeutsamen Beitrag für die Pflanzenvielfalt, aber auch für die Ernährungssicherung von Menschen. Denn ohne Bienen und andere tierische Bestäuber, wie Fliegen und Schmetterlinge, würde es einen dramatischen Einbruch der Ernteerträge bei zum Beispiel Erdbeeren, Raps oder Hülsenfrüchte geben.

Neben dem geliebten Honig würden dann auch zahlreiche Obst- und Gemüsesorten vom Küchentisch verschwinden.

Honigbienen sind zusammen mit Wildbienen in der Landwirtschaft wichtige und hochgeschätzte Bestäuber von Kulturpflanzen.

Nicht selten sind Wildbienen durch die Anwendung unterschiedlicher Bestäubungstechniken und Anpassungen an spezielle Blütenformen effizientere Bestäuber als Honigbienen.

In Schlechtwetterphasen sind Blühpflanzen sogar besonders auf Wildbienen angewiesen. Denn Hummeln, Sandbienen und Mauerbienen gehören zu den früh im Jahr fliegenden Bienen und fliegen – anders als die Honigbiene – auch bei ungemütlichen Wetterverhältnissen.

Der Einsatz von Pestiziden, der Verlust von biologischer Vielfalt und der Klimawandel machen sowohl Wild- als auch Honigbienen zu schaffen. Mehr als die Hälfte der heimischen Wildbienenarten steht auf der Roten Liste der bedrohten Tierarten.

Auf dem Balkon oder im Garten kann jeder und jede einen wichtigen Beitrag für mehr Vielfalt leisten. Mit den richtigen Pflanzen und vielfältigen Strukturen schafft man Lebensräume für Bienen und andere Insekten.

### Hier ein paar PRAXIS-TIPPS:

• **Die Mischung macht's!** Ein „blühendes Büffet“ mit einer Vielfalt an früh- und spätblühenden Stauden ernährt eine Vielzahl von Bienen und anderen Insekten.

• **Ungefüllte statt gefüllte Blüten!** Gefüllte Blüten sind zwar schön anzusehen, aber für Insekten eine echte Mogelpackung. Denn für Bienen und Co. gibt es bei gefüllten Blüten nichts zu holen.

• **Auf den Einsatz von Pestiziden im heimischen Garten verzichten!** Natürlichen Alternativen zur Schädlingsbekämpfung den Vortritt geben.

• **Wildbienen-Wiesen!** Heimische Wiesenkräuter und -blumen etablieren sich auf mageren Standorten. Und dafür muss man nicht einmal regelmäßig Rasen mähen, düngen oder gießen. Wird der Rasen frühestens ab Juni und dann noch einmal im zeitigen Herbst gemäht, freuen sich Insekten und heimische Pflanzen.

• **Nistplätze für Wildbienen schaffen!** Neben Nisthilfen in Form von Holzblöcken mit Bohrungen oder Röhren aus Bambus und Schilf stellen wilde Ecken im Garten sowie Totholz wichtige Kinderstuben für Wildbienen dar. Da ein Großteil der heimischen Wildbienen im Boden nistet, eignen sich unbewachsene, sandige bis lehmige Bodenstellen und künstliche Steilwände im Garten ganz besonders als Nistgelegenheiten.

Das Motto für einen bienenfreundlichen Garten oder Balkon lautet also:

**Je strukturreicher und naturnaher, desto mehr SUMMEN UND BRUMMEN.**

05/2025; Auflage: 4.000 Stück, 100 % recyceltes Papier; Design: www.grabbert-werbung.de; Druck: LRA Roth

## Regionalen Honig

gibt es bei zahlreichen Hofläden und bei folgenden Imkern:

		Blüten-honig	Sommer-tracht	Wald-honig	Raritäten
<b>Allersberg</b>					
<b>Martina Deistler</b> Ebenried 18, 09179 964470		X	X	X	Propolis
<b>Werner Herrmann</b> Im Himmelreich 11, 0151 70009983		X	X		
<b>Georgensgmünd</b>					
<b>Alexander Wernard</b> Bernloher Weg 11a, 09172 668499		X	X	X	Edelkastanien-, Akazien-, Tannenhonig, Waldhonig cremig, Sommertr. mit Linde
<b>Greding</b>					
<b>Imkerei Kühnlein</b> , Talbrunnenstr. 10, OT Hausen, 08463 1385		X	X		
<b>Andreas Lehmail</b> Im Mühlthal 55, 08463 9679		X	X	X	
<b>Rainer Hüttner</b> , Jakob-Engel-Str. 19, 0160 3708376		X	X		Lindenhonig, Geschenkkörbe
<b>Heideck</b>					
<b>Imkerei Beer</b> Waldhausstraße 23, 09177 1797		X	X	X	Wachsprodukte, Blütenpollen
<b>Bio-Imkerei Harrer</b> Liebenstadt 13, 09177 509		X		X	Rapshonig
<b>Andreas Schneider</b> Oberrödeler Str. 20, 09177 9257		X	X		
<b>Pfarrimkerei Heideck</b> Marktplatz 21, 09177 47800		X	X	X	Propolis
<b>Kammerstein</b>					
<b>Angela Helmreich</b> Putzenreuth 7a, 0173 5714390		X	X		Kerzen
<b>Christian Stallwitz</b> , Sommerleite 4, OT Neppersreuth, 09122 4394		X		X	
<b>Rednitzhembach</b>					
<b>Thomas Beck</b> , Westerwaldstraße 4, Imkerei-beck.de		X	X	X	Kastanienhonig uvm.
<b>Rohr</b>					
<b>Lina Kraft</b> , Prünster Ring 35, OT Prünst, 09876 9789138		X	X		Honig-Balsamessig, Bienenwachs, Kerzen
<b>Schwabach</b>					
<b>Julian Thoma</b> Wildbirnenweg 5, 0162 8813226		X	X	X	
<b>Johann Kleinlein</b> , Waikersreuther-str. 10, 09122 932539		X	X		
<b>Thalmässing</b>					
<b>Rudolf Benda</b> Eysölden B 3, 09173 1501		X		X	
<b>Bio-Imkerei Heckel</b> Offenbau 31, 09173 793697		X		X	Propolis

Bei Fragen rund um Bienenhaltung stehen Ihnen die Imkervereine gerne zur Verfügung. (siehe Vereinsliste auf den Innenseiten)

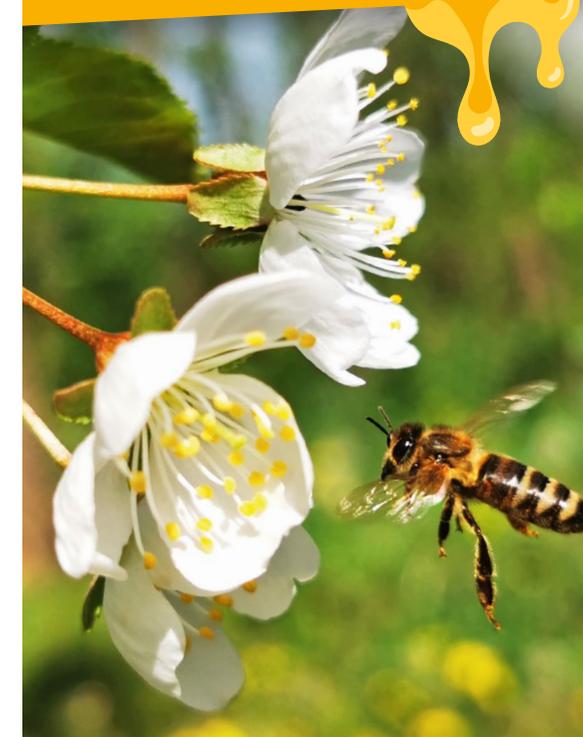


Landkreis  
Roth

## Produkt des Monats

### mit Rezepten

# HONIG



Eine Initiative  
des Landkreises Roth  
und der Stadt Schwabach  
**ZUR FÖRDERUNG  
REGIONALER  
WIRTSCHAFTSKREISLÄUFE**

original  
regional

STADT SCHWABACH  
 Die Goldschlägerstadt.

# HONIG



## LIEBE GENIESSER REGIONALER PRODUKTE,

Honig ist ein beliebtes Naturprodukt, um uns das Leben zu versüßen. Schon in der Antike wurde der Honig verehrt und seine Vorzüge geschätzt. Heimisch erzeugter **Honig ist nicht nur eine „original regionale“ Delikatesse, sondern kann auch der Gesundheit helfen.**

Honig gehört aber auch zu den am meisten verfälschten Lebensmitteln.

Weniger als die Hälfte des Verbrauchs in Deutschland stammt von heimischen Bienen, der größere Teil unter anderem aus Südamerika und China.

Honig gibt es in vielen verschiedenen Qualitäten, je nach Region, Erntezeitpunkt und vorhandener Tracht. Er wird in konventioneller Tierhaltung, nach unterschiedlichen Bio-Standards oder auch industriell produziert. Dabei entscheiden die Imkerinnen und Imker über die Art der Behandlung und Pflege sowie den Standort ihrer Bienenvölker und die Honigverarbeitung.

Alles zusammen beeinflusst dann nicht nur den Geschmack, sondern auch die Inhaltsstoffe und letztlich die Qualität des Honigs.

Darüber hinaus sind unsere Bienen und Insekten wertvolle **Leistungsträger für Landwirtschaft und Biodiversität**, betont Stefanie Rother, Kämmerin der Stadt Schwabach und Hobbyimkerin.

Zwölf Imkervereine und rund 750 Imker fördern die Bienenhaltung im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach und setzen sich für den Erhalt einer vielfältigen Kulturlandschaft ein.

Der Honig vom Imker aus der Nähe ist daher in vielfacher Weise die beste Wahl! Mit diesem „Produkt des Monats“ erhalten Sie dazu und darüber hinaus viele nützliche Informationen.

**Ihr Landkreis Roth  
Ihre Stadt Schwabach**

## Imkervereine in der Region:



**Imkerverein Allersberg**  
[www.imkerverein-allersberg.de](http://www.imkerverein-allersberg.de)

**Bienenzuchtverein Georgensgmünd**  
[bienenzuchtverein-georgensgmuend.jimdofree.com](http://bienenzuchtverein-georgensgmuend.jimdofree.com)

**Imkerverein Greding**  
[andreaschneiderhe.wixsite.com/iv-greding](http://andreaschneiderhe.wixsite.com/iv-greding)

**Imkerverein Heideck und Umgebung**  
Infos unter 0170 7716615

**Imkerverein Hilpoltstein**  
[www.imkerverein-hilpoltstein.de](http://www.imkerverein-hilpoltstein.de)

**Imkerverein Meckenhausen**  
Infos unter 09177 509

**Imkerverein Roth**  
[www.imker-roth.de](http://www.imker-roth.de)

**Wald-Imkerverein Schwand**  
[www.imker-schwand.de](http://www.imker-schwand.de)

**Imkerverein Großweingarten**  
[www.spalter-imker.de](http://www.spalter-imker.de)

**Imkerverein Thalmässing**  
[www.imkerverein-thalmaessing.de](http://www.imkerverein-thalmaessing.de)

**Zeidlerverein Wendelstein 1912 e.V.**  
[www.zeidler-wendelstein.de](http://www.zeidler-wendelstein.de)

**Imkerverein Schwabach**  
[www.imkerverein-schwabach.de](http://www.imkerverein-schwabach.de)



## WALNÜSSE IN HONIG



Besonders leckeres und gesundes Topping für Naturjoghurt, Obstsalat oder Eis.

250 g Walnüsse - ganz oder grob gehackt  
250 g Waldhonig oder anderer flüssiger Honig nach Geschmack

Die Nüsse in ein Schraubglas geben und mit Honig bedecken. Die Nüsse sind sofort verzehrfertig oder über mehrere Monate luftdicht verschlossen bei Zimmertemperatur haltbar.

### TIPP:

Wird Honig zu stark erhitzt, leiden sowohl das Aroma als auch die wertvollen Inhaltsstoffe. Deshalb empfiehlt es sich, Honig am besten pur zu genießen.

## KÄSEBROT MIT HONIG UND THYMIAN

Honig gibt dem kräftigen, salzigen Geschmack von Käse oft noch eine ganz besondere Note. Insbesondere Weißschimmelkäse wie Camembert erhält in Kombination mit Honig und ein wenig Thymian einen ganz neuen Charakter.

### TIPP:

Ein Stück Ziegenkäse mit einer Scheibe Apfel belegen und mit einer Honigwalnuss „krönen“. Im Ofen bei 160°C etwa 5 Min. backen.  
Eine himmlische Vorspeise!

## BIENENSTICH MIT HONIG

Zutaten für 1 Backblech

Hefeteig für den Bienenstich:

500 g Mehl  
1 Pr. Salz  
ca. 200 ml Milch  
20 g Hefe  
80 g Butter oder Margarine  
75 g Honig  
2 Eier

Für den Belag:

150 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Honig  
150 g Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

600 ml Sahne  
30 g Zucker



Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine kleine Grube formen, die Hefe hinein bröseln, mit 1 TL Honig und etwas lauwarmen Milch verrühren. Die restlichen, zimmerwarmen Zutaten am Rand verteilen und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine unter Zugabe der restlichen lauwarmen Milch zu einem glatten Teig gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine gleichmäßige Beschaffenheit hat. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Nochmals kurz durchkneten und auf einem gefetteten und bemehlten Blech zu einem Rechteck ausrollen.

Für den Belag Butter, Zucker und Honig aufkochen, die Mandeln hinzugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf den Teig streichen. Bienenstich bei 200 °C (Heißluft 175 °C) ca. 20 – 25 Min. backen.

Den ausgekühlten Bienenstich in breite Längsstreifen schneiden, diese dann quer durchschneiden, mit der steifgeschlagenen Sahne bestreichen, wieder zusammensetzen. Mit einem scharfen Messer in Portionsstücke schneiden und servieren.

## OXYMEL (SAUERHONIG)

Schon in der Antike wusste man von der **heilenden Wirkung** von Essig und Honig. Der Name Oxymel, auch Sauerhonig genannt, leitet sich von den griechischen Wörtern oxy - sauer und mel - Honig ab. Je nach verwendeter Honig- und Essig-Sorte (z.B. Apfelessig) variiert der Geschmack.

**Das Mischverhältnis:** 3 Teile Honig : 1 Teil Essig

Oxymel kann als gesundheitsfördernde Basis für Salat-Dressings verwendet werden.

## Schätzfragen



Im Gebiet des Landkreises Roth und der Stadt Schwabach gibt es gut 750 Imkerinnen und Imker mit ca. 5.000 Bienenvölkern.

## Wie viele Honigbienen gibt es schätzungsweise bei uns?



Je nach Jahreszeit kann ein Bienenvolk aus bis zu 80.000 Bienen bestehen. Rein rechnerisch sind das rund **400 Millionen (!)** Honigbienen.

## Wie weit fliegen Bienen für ein Glas Honig (500g)?



Für 500 Gramm Honig legen die Bienen eine Gesamtflugstrecke von circa der **dreimaligen Umrundung des Äquators** zurück.

## Weitere Infos unter:

[www.landratsamt-roth.de/originalregional](http://www.landratsamt-roth.de/originalregional)  
[kreisentwicklung@landratsamt-roth.de](mailto:kreisentwicklung@landratsamt-roth.de)  
Tel. 09171 81-1495

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)  
[monika.roder@schwabach.de](mailto:monika.roder@schwabach.de)  
Tel. 09122 860-8107

