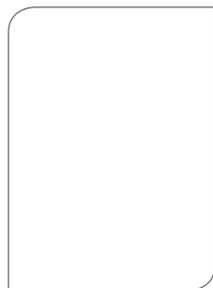


Zürcher Zeitung

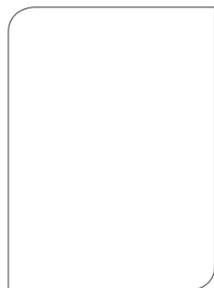
Stadt Zürich Zentrum



XXX

XXXX.

SEITE 3



XXX

XXXX.

SEITE 7



XXX

XXX.

SEITE 11



XXX

XXX.

SEITE 13

Zürcher schreibt weltweit erstes Bienenkochbuch

100 Tonnen Bienen landen jährlich auf dem Müll! Warum? Wir können sie doch essen! «Beezza! Das Bienenkochbuch» von Daniel Ambühl ist eine Anleitung zur Ernte und Zubereitung von Drohnenwaben der Honigbienen.

Allein in der kleinen Schweiz werden von den Imkerinnen und Imkern jedes Jahr 100 Tonnen Larven und Puppen der männlichen Honigbienen ausgeschnitten und auf den Müll gekippt. Dieses Verfahren zur biologischen Eindämmung der Varroamilben praktiziert man in Europa seit rund 30 Jahren und wird von vielen Bieneninstituten, auch vom eidgenössischen Zentrum für Bienenforschung an der Forschungsanstalt Agroscope in Liebefeld, empfohlen. Warum aber müssen wir diese Bienen wegwerfen? Wir können sie doch als hochwertigstes Lebensmittel nutzen. Der Autor des Bienenkochbuches, der Schweizer Künstler, Pilz- und Insektenzüchter Daniel Ambühl, zeigt auf, wie die Bienen geerntet und zubereitet werden können. Zwar dürfen diese Produkte aus den einheimischen Imkereien noch nicht offiziell als Lebensmittel verkauft werden, weil dazu erst das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Honigbienenlarven und Puppen als Lebensmittel zulassen müsste, aber privat dürfen alle so viel Bienen



Daniel Ambühl

Bild: xxx

xxx

essen wie sie möchten. Und genau dies empfiehlt Ambühl und zeigt auch, wie es geht.

Buch sorgt für viel Wirbel

Ambühls erklärtes Ziel ist es, Apis mellifera, die Honigbiene,

auf die Liste essbarer Insekten der Schweiz und EU zu bringen. Damit könnte neben Honig, Wachs, Pollen, Gelée Royale, Propolis und dem Bienengift ein weiteres hochwertiges Produkt aus unseren Imkereien auf

den Markt kommen. Ohne, dass etwas produziert werden muss, allein mit der Nutzung dieses "Abfalls", könnte in der Schweiz sofort ein Mehrwert von mindestens fünf Millionen Franken jährlich generiert werden. In Europa sind es weit mehr als das Zehnfache. Das Geld würde zu einem grossen Teil den Imkerinnen und Imkern zugutekommen, die mit ihrer Bestäubungsleistung einerseits einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg unserer Landwirtschaft leisten, aber andererseits den geringsten Stundenlohn aller Landwirtschaftstätigkeiten erhalten: 7.80 CHF pro Stunde in der Schweiz, ein Drittel des gesetzlichen Mindestlohnes. Ausserdem könnte die Ernte der Drohnenbrut die Bemühungen zur biologischen Eindämmung der Varroamilbe fördern. Das Buch hat in Fachkreisen für grossen Wirbel gesorgt und wurde in vielen Medien besprochen.

Einstieg in ein neues Kochzeitalter

Nun soll das Buch auch in einer englischen Ausgabe erscheinen. Auf der Crowdfunding Plattform Wemakeit ist die Aktion am 2. November gestartet. «Es ist wichtig, dass die Initiative der FAO für eine nachhaltige Verbesserung der weltweiten Ernährungssicherheit mit essbaren Insekten nicht auf dem medialen, politischen und behördlichen Parkett scheitert», so Ambühl:

Fortsetzung Seite 3