



Biene, BIO, Bildungsauftrag: BIENENHOF ATTERSEE – einer der größten Bienenhöfe Österreichs – eröffnet!

Der BIENENHOF ATTERSEE in Attersee feiert gemeinsam mit dem oberösterreichischen Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer am Samstag, den 17. Mai 2014, mit Musik, regionaler Verköstigung und einem Unterhaltungsprogramm für Kinder, sein offizielles Eröffnungsfest. Der 5 Hektar große BIENENHOF ATTERSEE produziert nicht nur bestechend biologischen Honig (gentechnikfrei), sondern ist auch ein Ausflugsziel für Jung und Alt, das mit seinen Bienen-Lehrpfaden einen Bildungsauftrag erfüllt.

ATTERSEE: „Auf unserem Bienenhof kommt von der Blüte bis zum Honig alles aus einer Hand“, sagt Kurt Wilhelm, Geschäftsführer und Initiator des BIENENHOF ATTERSEE, einem der **größten Bienenprojekte Österreichs**. In diesem Jahr sollen die rund **100 bestehenden Bienenvölker auf 200 bis 300 Völker vermehrt werden**. Im kommenden Jahr sollen sie dann auf bis zu 600 Völker wachsen. Ziel wäre es, auf dem 5 Hektar großen Areal, Bio-Bienenhonig im Ausmaß von **5 - 7 Tonnen zu produzieren**. Bis 2015 soll die Kapazität auf 30 Tonnen gesteigert und dann aber nicht mehr überschritten werden. „Alles soll im **Einklang mit der Natur sein, keine Gentechnik, keine Medikamente, keine Pestizide und keine Insektizide** – das ist mir wichtig,“ betont Wilhelm.

Auch **der oberösterreichische Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer** sieht in dem BIENENHOF ATTERSEE, der im **hauseigenen Hofladen** alles rund um Biene sowie **Regionales von den Nachbarhöfen** anbietet „**eine Bereicherung für die gesamte Region**. Er zielt darauf ab, das **Bewusstsein für Bio zu wecken und stärkt somit die regionalen Produzenten**. Durch eine **optimale Vernetzung profitieren** letztendlich nicht nur die **Attersee-Region und ihre Produzenten, sondern vor allem die Konsumenten**.“

Das EU-geförderte **LEADER-Projekt BIENENHOF ATTERSEE** steht für

- **DIVERSIFIZIERUNG** des Betriebes
- **URPRODUKTION** (ab Hof-Verkauf etc.)
- **BIOLOGISCHE BIENZUCHT**
- **BILDUNGS-AUFTRAG** und
- eine **BLÜHENDE LANDSCHAFT**

Qualität vor Quantität: Vergessenes Wissen soll wieder entdeckt werden! Eine nachhaltige Betriebsweise in der Imkerei bedarf auch des Rückgriffes auf erfolgreiche Bienenzucht-Methoden der Vergangenheit. **Artgerechte Bienenhäuser aus unbehandelten heimischen Hölzern, kontrollierte natürliche Waben ohne schädliche Rückstände, Bienenzucht mit Augenmaß, eine nachhaltige Betriebsweise und natürlich unberührte, biologische Nektarquellen, das macht den Honig des Bienenhofs Attersee, der wabenecht geerntet**

und **naturbelassen** z.B. mit Nüssen **veredelt** ist, so „**Bestechend Bio**“. „Wer Bio-Honig kauft, erteilt nicht nur der **Gentechnik eine Absage**, sondern votiert auch für eine nachhaltige, vernünftige und zukunftsorientierte Landwirtschaft“.

Der BIENENHOF ATTERSEE ist vom Dachverband „**Bio Austria**“ und der „**Austria Bio Garantie**“ – den höchsten Standards gemäß, **biozertifiziert**.

Zusätzlich erfüllt der BIENENHOF ATTERSEE mit seinen zwei ausführlichen **Lehrpfaden** einen **Bildungsauftrag**. Die Lehrpfade, die bald auch via interaktivem Leitsystem am Handy abrufbar sein werden, gibt es in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. So kann nicht nur Schülern, sondern auch Familien und Senioren der hohe Stellenwert der Bienen gut näher gebracht werden. Auf einem genüsslichen Spaziergang vorbei an **alten und vergessenen Obstsorten, heimischen Kräutern**, einem von zwei Quellen gespeisten **Biotop**, das auch als Bienetränke dient, und **drei großen Bieneninseln** kann man **100 Bienenvölker bei ihrer täglichen Arbeit beobachten**.

Lehrpfade, Führungen und Seminare:

- „Bienenschau'n“ – das Treiben am Flugloch
- „Bienenleben“ – Die Bienen im Jahreskreislauf
- „Was die Biene uns gibt“ – alle sieben Bienenprodukte anschaulich erklärt, mit Verkostung
- „Vergessene Obstsorten“

Der Bienenhof wächst weiter: Im kommenden Jahr soll das nächste Projekt realisiert werden – ein **überlebensgroßer, begehrter Bienenstock** in dem die Besucher sich zwischen riesigen Wabenmodellen wie Bienen fühlen. Man hat die Möglichkeit viel über die **Königinnenzucht**, die Eigentümer Kurt Wilhelm schon als kleiner Bub von seinem Vater gelernt hat, zu erfahren und kann ein altes Imkerei-Museum besichtigen. Dieses wird nach alten Plänen in einem Bienenhaus errichtet.

Kochkurse über die Zubereitung von Honig-Gerichten, Kräuterwissen sowie Vorträge über das Bienenleben sollen ein fixes Angebot am BIENENHOF ATTERSEE werden.

Wer steht hinter dem Projekt:

Geschäftsführer, Imkermeister und Eigentümer ist: **KURT WILHELM**, Geschäfts-, Betriebsführer und Eigentümer von Wald & Wiese in Wien, Produktion, Handel mit Honig und Bienenprodukten, er hält die Generalvertretung des kroatischen Trüffelverarbeiters Zigante in Österreich und Deutschland und ist für das Gesamtgeschäft des Bienenhof Attersee (inkl. Großhandel) verantwortlich.

Er hat das Projekt konzipiert und umgesetzt und verwirklicht sich seinen Lebenstraum.

Ihm zur Seite stehen sein Vater Ernst (ehem. Präsident der Wr. Imker, sowie Zuchtreferent für NÖ, Gründungsmitglied der ACA Austrian Carnica Association – Initiative zum Erhalt der heimischen Carnica Biene etc.) sowie Imkermeister Michael Ryba, Gründer von Attersee Honig, der vom Bienenhof Attersee zur Gänze übernommen wurde. Der erfahrene Imkermeister bringt sein gesamtes Wissen über biologische Imkerei in den Bienenhof ein, betreut die Bienenvölker, macht den Bio-Honig und die anderen Bio-Bienenprodukte und ist auch für den Vor Ort-Verkauf zuständig, ebenso wie die Abwicklung der Seminare bzw. Kochkurse.

Fotos zum Download vom BIENENHOF ATTERSEE sowie einen kurzen Videofilm finden sich unter www.bienenhofattersee.at im Bereich „Presse“.

Erläuterung:

WAS WENN NICHT HONIG, IST DENN DANN BITTESCHÖN BIO ?“

Die wichtigsten Unterschiede der biologischen zur konventionellen Bienenhaltung:

- Garantiert kein Einsatz und keine Rückstände von chemischen Bienenmedikamenten: Das bedeutet z.B. Behandlung der Varroamilbe (sehr große Bedrohung für die Bienen) nur mit organischen Säuren (Ameisensäure, Oxalsäure), die natürlicherweise auch im Honig enthalten sind.
- Weder im Honig noch im Wachs finden sich Rückstände von Pestiziden oder Insektiziden (unterhalb der Nachweisgrenze). Dh die Mittelwände (= Bauvorlage für die Waben) sind nur aus ökologischer Produktion oder dem eigenem biologischen Wachskreislauf – die Bienenbehausungen nur aus natürlichem, unbehandeltem Material (Holz, Stroh, Ton) – nicht aus Styropor
- An den Standort angepasste – weil heimische – Bienenrasse (*Apis mellifera carnica*)
- Standortwahl nach ökologischen Gesichtspunkten: (keine Gentechnik und keine Pollen aus gentechnisch veränderten Pflanzen, möglichst geringe Belastung durch Chemikalien auf Agrarflächen in der Nähe, möglichst viele verschiedenen und natürliche Trachtquellen)
- Überwinterung der Bienen auf eigenem Honig oder ökologisch erzeugtem Futter
- Kein Verstümmeln der Königin (Beschneiden der Flügel)
- Keine künstliche Besamung der Königinnen

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Natalie Eiffe-Kuhn
STARWords - PR, Text & Kommunikationsberatung
Tel: + 43 699 12 80 79 40
office@starwords.at