

Wiener Bienen produzieren Honig: Natur und Stadt im Einklang!

Die Wiener Bezirksimkerei, gegründet 2015, fördert nachhaltige Bienenhaltung in der Stadt und produziert hochwertigen, regionalen Honig.



Wien, Österreich - Wien hat sich zu einem Hotspot für Nachhaltigkeit und Bienenzucht entwickelt, was vor allem die Wiener Bezirksimkerei zeigt. Diese wurde 2015 gegründet und hat mittlerweile über 120 Bienenvölker in der Stadt, die in charakteristischen Lagen wie der Technischen Universität Wien und der Universität für Bodenkultur Nektar sammeln. Mit einem Ertrag von etwa 5,5 Tonnen Honig im Jahr 2024 im Vergleich zu knapp vier Tonnen im Vorjahr, ist die Nachfrage nach lokalem Honig nach wie vor im Steigen, wie **orf.at** berichtet. Adriana Traunmüller, Wiens erste Imkerlehrling, betont die Bedeutung der Bienenhaltung in der Stadt, besonders angesichts der Herausforderungen durch den Klimawandel und die negative Auswirkung von Monokulturen auf die Bienenpopulation.

Honigproduktion auf dem Vormarsch

Imker Traunmüller erklärt, dass das Wetter einen unmittelbaren Einfluss auf die Honigernte hat, wobei trockene Winter und lange Regenperioden besonders schädlich sind. Um die Auswirkungen von Umwelteinflüssen zu mildern, sind die Stadtbienen auf die Vielzahl an Nahrungsquellen in Wien angewiesen. Diese bieten optimale Bedingungen für die Bienen und fördern gleichzeitig das Pflanzenwachstum, was sich positiv auf die *Насхадвала* der Bienen auswirkt. Die steigende Beliebtheit von Honig als persönliches Geschenk hat auch zu einem Anstieg der Imkermengen geführt, ohne die Umgebung zu überfordern, wie **medianet.at** weiter berichtet.

Adriana Traunmüller hebt hervor, dass die Wiener Bienenhaltung nicht nur für die Biodiversität wichtig ist, sondern auch die Stadt mit biologisch hochwertigem Honig bereichert. Die Bienen sind nicht nur für ihre hervorragenden Produkte bekannt, sondern tragen auch zur Bestäubung und damit zur Begrünung der urbanen Landschaft bei. In den letzten Jahren wurde die Passion für Bienen und Honig intensiv in der Stadt kultiviert, was in der Symbiose zwischen der Wiener Bezirksimkerei und der Privatbrauerei Hirt deutlich wird. Gemeinsam unterstreichen sie die Bedeutung von hochwertigen, naturbelassenen Zutaten. In beiden Bereichen gilt: Echter Genuss kommt direkt aus der Natur und benötigt keine künstlichen Zusätze.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ursache	Klimawandel, Monokulturen, Chemische Düngung
Ort	Wien, Österreich
Quellen	• wien.orf.at • medianet.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at