

geschrieben von
Anke Eder

MAI - OKTOBER



BIO-BIENENHONIG AUS SALZBURG

kostenlos per E-Mail abonnieren →

G+1 0

👍 Gefällt mir 14

🐦 Twittern

Drucken oder als PDF downloaden →

Daniel Pfeifenberger, ausgebildeter Imker und Bienenzüchter aus der Stadt Salzburg, erweckte vor vier Jahren eine alte Tradition zum Leben: Bienenstöcke auf den Salzburger Hausbergen! Bis vor 100 Jahren hielten die Mönche in ihrem Klostergarten auf dem Kapuzinerberg Bienen. Daniel Pfeifenberger hat auf der Suche nach den besten Standorten für seine Bienen die Archive durchforstet und ist auf altes Wissen gestoßen.

„Salzburg bietet den Bienen aufgrund der vielen Grünflächen einen großartigen Lebensraum. Nicht zu große Landwirtschaften und wenig Monokulturen zeichnen Salzburg als bienenfreundliches Bundesland aus!“, schwärmt Bienenfreund Daniel Pfeifenberger von „seinem“ Salzburg.



Bienen finden in Salzburg ideale Lebensbedingungen.

Rund 140 Bienenstöcke in der Stadt Salzburg gehören zur Bio-Imkerei Bienenlieb. Sie stehen unter anderem am Mönchsberg, am Kapuzinerberg beim Franziskischlüssel und im Kapuzinerkloster, im Garten der Apotheke Josefaia, am Kommunalfriedhof und beim Erlebnisbauernhof Grödig.



Die Bienen der Bio-Imkerei Bienenlieb haben vom Kapuzinerberg eine sensationelle Aussicht auf die Stadt Salzburg.



Bienenstöcke beim Kapuzinerkloster



Daniel Pfeifenberger kümmert sich täglich um seine Bienen.

Biologischer Honig aus Salzburg

Ökologische Bienenhaltung bedeutet für Daniel Pfeifenberger grundsätzlich in Harmonie mit den Bienen zu leben, zu arbeiten und die Tiere nicht auszubeuten. Zum grundsätzlichen Verständnis: Die Bienen sammeln in den Bienenstöcken Honig. In der herkömmlichen Bienenhaltung erhalten Bienen als Futter Zucker. Daniel Pfeifenberger teilt mit seinen Bienen den Honig – mindestens 20% des gesammelten Honigs erhalten die Bienen als Futter und dazu teuren und schwer erhältlichen Bio-Rübenzucker. Zudem achtet Imkerprofi Daniel Pfeifenberger bei der Völkerführung auf das Wesen der Bienen und verwendet für die Behandlung der Varroamilbe keine Ameisensäure, sondern behandelt die Bienenbrut mit Wärme um die schädlichen Milben zu bekämpfen.



Honig in Bio-Qualität findet man in Salzburg bei der Bio-Imkerei Bienenlieb.

Schonendes Pressen für eine höhere Qualität

Die Methode ist zeitintensiver und der Ertrag ist weniger hoch – Daniel Pfeifenberger gewinnt seinen Bio-Honig durch sanftes Pressen. Die Wabe wird zerdrückt wodurch mehr Inhaltsstoffe durch diesen schonenden Vorgang in den Honig gelangen. Ein Nachteil: Mit rund 20% weniger Honigertrag muss der Imker rechnen, da die Bienen erst wieder eine neue Wabe bauen müssen bevor sie wertvollen Honig produzieren können. In der herkömmlichen Honigproduktion wird durch Schleudern sehr viel schneller Honig gewonnen, die Waben bleiben erhalten und können wiederverwendet werden. Für Daniel Pfeifenberger überwiegen trotz des geringeren Ertrages die Vorteile: Die Wabe muss nicht gelagert und hygienisch behandelt werden und durch die Pressung entsteht ein einzigartiger Geschmack mit wertvollen Inhaltsstoffen.



Die Bio-Imkerei Bienenlieb ist die einzige Imkerei im Bundesland Salzburg die ihren Honig durch Pressung gewinnt.

Interesse die Bienen der Bio-Imkerei Bienenlieb kennen zu lernen?

Daniel Pfeifenberger und sein Team bieten Führungen für Schulklassen, Kindergärten und Gruppen (Programm individuell absprechbar), aber auch für Privatpersonen an. Informationen zum Angebot erhalten Sie direkt bei Daniel Pfeifenberger!



Daniel Pfeifenberger gibt in seinen Führungen einen spannenden Einblick in die Welt der Bienen.

Honig sowie Honigprodukte der Bio-Imkerei Bienenlieb sind hier erhältlich:

Online unter www.bienenlieb.at

im der Filiale der Bio-Imkerei Bienenlieb in der Alpenstraße 54, 5020 Salzburg (Öffnungszeiten: werktags 9 – 17 Uhr)

Feinkost Kölbl, Theatergasse 2, 5020 Salzburg (Öffnungszeiten: täglich außer Sonntag 9 – 18 Uhr)

Genussmanufaktur Grahammer, Mozartplatz 4, 5020 Salzburg (Öffnungszeiten: Montag – Freitag 10 – 21 Uhr, Samstag 10 bis 18 Uhr)

Bio Peter Mode & Lebensmittel, Maxglaner Hauptstraße 22, 5020 Salzburg (Öffnungszeiten: Montag – Freitag 9 – 18 Uhr, Samstag 9 – 12:30 Uhr)

auf der Salzburger Schranne sowie am Grünmarkt – am Stand Gemüse Puntz und S'Kas Standl

In der Vorweihnachtszeit finden Sie die Bio-Imkerei Bienenlieb auf dem traditionellen Adventmarkt beim Franziskischlüssel am Mönchsberg (26.11. – 18.12.2016) sowie beim Winterzauber in Gneis. Neben den verschiedenen Honigsorten bietet Daniel Pfeifenberger handgefertigte Kerzen aus Bienenwachs, Propolistropfen sowie Honigwein an.



Produkte der Bio-Imkerei



Bienenhotel und Hummelburg



Handgefertigte Weihnachtskerzen
aus echtem Bio-Bienenwachs

Kontakt:

Bio-Imkerei Bienenlieb

Obmann Salzburger Imkerverein Daniel Pfeifenberger

Imker-Ortsgruppe Salzburg Stadt/Umgebung

Alpenstraße 54

5020 Salzburg

Telefon: +43 662 262200

E-Mail: info@bienenlieb.at

www.bienenlieb.at

Das könnte Sie auch interessieren:



[Bio-Schaubauernhöfe](#)



[Brotbackkurse in Salzburg](#)