

EDITORIAL



In diesem Sommer wird einiges anders, zumindest auf meinem Balkon. Statt der über Jahre gepflanzten, üppig gefüllten Begonien in Weiß habe ich mich für Stiefmütterchen und Ringelblumen in meinen Balkonkästen entschieden. Und für noch viel mehr Kräuter! Warum? Ganz einfach, weil die Bienen, Hummeln und anderen Insekten mehr Nahrung bieten. Das gilt auch für die Blüten von Kräutern, beispielsweise die zartlilafarbenen vom Rosmarin oder die weißen vom Basilikum. Klar geworden ist mir das während der Produktion von unserem Bienen-Heft, das Sie gerade druckfrisch in den Händen halten.

Dass es sich bei meiner Pflanzaktion nur um einen Minibeitrag an Futter für unsere so wichtigen Bestäuber handelt, ist natürlich klar. Aber immerhin wird es kein einseitiger, sondern ein gemischter sein. Und vergiften werden sich die summenden Tierchen bei mir auch nicht. Hätten Sie gewusst, dass Bienen sieben verschiedene Sorten Pollen für eine »ausgewogene Ernährung« benötigen? Kilometerweite Rapsfelder oder andere Monokulturen sind dagegen die Realität, dort verwendete bienenschädliche Pestizide eingeschlossen. Viele Bienen zieht es aus diesem Grund mehr und mehr in die Städte, sie finden dort einfach bessere Nahrung. Und viele Städter finden immer öfter Gefallen an Imkern als Hobby – und sind stolz auf ihren Honig, das »Geschenk der Götter« seit Tausenden von Jahren. Unser Dossier »Bienen & Honig« beginnt auf Seite 52.

Dass 2017 ein Jahr des Feierns wird, lässt sich nicht übersehen. Voller Stolz und Freude wollen wir alle wissen lassen: Slow Food Deutschland wird in diesem Jahr 25 Jahre alt! Das wird sowohl in kleineren Convivienrunden mit 25 verschiedenen, spannenden Veranstaltungen verteilt über das ganze Jahr gefeiert als auch mit einem »offiziellen« Festakt am 16. Juni in Bremen. Und dann liegt diesem Slow Food Magazin als kleines Geschenk für alle Mitglieder, Unterstützer und Abonnenten noch ein 32-seitiges Jubiläumsheft bei. Projekte und Aktionen aus der Slow-Food-Welt werden darin vorgestellt, es gibt einen Rückblick von der Gründung 1992 bis heute, und viele Glückwünsche von Freunden und Weggefährten.

Auch ich bin stolz, schon viele Jahre zu Slow Food zu gehören – und wünsche großes Lesevergnügen mit dem großen wie dem kleinen Heft

Ihre Martina Tschirner

Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

ZAIT - ON TOUR

Besuchen Sie uns auf unseren Veranstaltungen oder im Internet.



Den Geist der Zukunft zu materialisieren, das macht den Unternehmer zum Künstler.



www.zait.de

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt
Tel. 06359/92467 - 0