

Pressemitteilung / Hinweis auf den 14.2.2015

Ein Herz für Bienen...

- Das "Kastenmeiers" unterstützt das Projekt "Bienenstadt Dresden"
- Verliebte bekommen am Valentinstag ein köstliches Menü zum Thema Honig und ein Glas "Echten Dresdner Bienenhonig"

Wer hat's gewusst? Valentin wacht nicht nur als Schirmherr über die Verliebten, sondern gilt auch als Schutzpatron der Imker. Da liegt es für Gerd Kastenmeier auf der Hand, dass Honig im Menü zum Valentinstag eine besondere Rolle spielt. Der Bienenhonig stand daher Pate bei jedem einzelnen der vier Gänge, vom Honig-Thymian-Sud zur Jacobsmuschel über Lachs mit Honigkruste und confierten Marlin bis hin zum Honig-Kardamom-Eis.

Etwas Bleibendes aber wird zum Schluss serviert: ein Glas "Echter Dresdner Bienenhonig" als Souvenir. Damit unterstützt das "Kastenmeiers" ein junges Projekt zum Thema Honig – die "Bienenstadt Dresden". Es wurde im Mai 2014 vom Umweltamt der Landeshauptstadt Dresden, dem Imkerverein Dresden e.V., der Dresden Information GmbH und weiteren Partnern ins Leben gerufen. Ziel ist eine bienenfreundliche Stadt, in der es grünt und prächtig blüht und wo die bedrohte Honigbiene viel Nahrung findet, welche frei von Schadstoffen ist.

Daraus "produziert" die Dresdner Biene ein schönes Souvenir, das die "Dresden Information" rege verkauft: den Echten Dresdner Bienenhonig. Einmalig ist die Herkunftsangabe auf dem Etikett. Ob Pillnitz oder Kaditz – der Wohnort des Bienenvölkchens ist auf den Stadtteil genau benannt.

Was es mit dem Projekt "Bienenstadt Dresden" auf sich hat und wie man es unterstützen kann, darüber bekommt jeder Gast einen Infolyer. Das Menü zum Valentinstag steht sogar bis 22. Februar auf der Karte. Das Honiggläschen selbst gehört nur am Valentinstag dazu, doch die Infos zur "Bienenstadt Dresden" werden immer serviert. Eine Reservierung wird empfohlen unter Tel. 0351/ 48 48 48 01.

Weitere Infos zum Thema www.bienenstadt-dresden.de

Hintergrund zum Echten Dresdner Bienenhonig

Der „Echte Dresdner Bienenhonig“ zeichnet sich durch seine regionale Mikro-Herkunft aus. Einmalig ist die Herkunftsangabe des Dresdner Stadtteils. Jeder Bienenstandort ist und schmeckt einmalig. Es gibt kaum ein naturbelasseneres Produkt als einheimischen Bienenhonig. Stadthonig zeichnet sich durch eine hohe Vielfalt an verschiedenen Nektarien und Pollen aus, da in urbanen Zentren eine hohe Biodiversität zu finden ist. Die Stadt bietet Insekten in Parks, Grünanlagen, Kleingärten und auf Balkonen eine Vielzahl unterschiedlicher Blühpflanzen, die außerdem nicht mit Pestiziden in Berührung gekommen sind.

Der Imkerverein Dresden e.V. hat für den Stadthonig besonders hohe Qualitätskriterien festgelegt, wie z.B. einen Wassergehalt von maximal 18%. Ein Dresdner Stadthonig hat bereits zweimal hintereinander den ersten Platz bei der Honigprämierung des Landesverband Sächsischer Imker e.V. belegt und ist so bester Honig in Sachsen geworden.

Mit dem Kauf des „Echten Dresdner Bienenhonigs“ unterstützt man die Imker vor Ort und leistet einen Beitrag zum Schutz der Honigbiene. Er ist in der Dresden Information erhältlich.

Hintergrund Projekt „Bienenstadt Dresden“

Die Initiative „Biene sucht Blüte“ des Imkervereins Dresden e.V. ist seit 2013 Vorreiter für den Schutz der Bienen und kämpft für ein Bewusstsein in den Behörden, Betrieben und in der Bevölkerung der Stadt. Ziel ist es, die Lebensbedingungen der Wild- und Honigbienen zu verbessern und die ökologische Honigbienenhaltung zu fördern. Denn die Spezies ist gefährdet: Von den in Sachsen ehemals beheimateten 411 Wildbienenarten sind zwei Drittel vom Aussterben bedroht oder sogar schon ausgestorben. Die Ausbreitung von Monokulturen, der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und fehlende Nistmöglichkeiten machen vor allem den Wildbienen zu schaffen. Die Honigbiene wird zusätzlich durch die vor 30 Jahren eingeschleppten Varroamilbe bedroht und kann mittlerweile nur noch mit Hilfe der Imker existieren. Honigbienen

produzieren nicht nur Honig, sondern leisten gemeinsam mit den Wildbienen wichtige Bestäubungsarbeit und sorgen dafür, dass Pflanzen Früchte tragen. Die Lebensqualität und Nahrungsversorgung der Menschen sind damit direkt abhängig von funktionierenden Ökosystemen.

Das Menü zum Valentinstag im „Kastenmeiers“

Gegrillte Jakobsmuschel mit gelber Bete und Honig-Thymian-Sud

Lachs mit Honigkruste und Rucolarisotto

Mit Honig confierter Marlin, Chili-Karotten und Wasabi-Püree

„Heiße Milch mit Honig“
Honig-Kardamom-Eis mit Milchmädchenschäum

Preis: 50 Euro pro Person

Kontakt:

Kastenmeiers GmbH & Co. KG
Tzschirnerplatz 3-5 | 01067 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
info@kastenmeiers.de
www.kastenmeiers.de

Dresden Information GmbH
GF Lars Knüpper
Prager Straße 2b, 01069 Dresden
Tel. +49 (0)351 501 501
Fax +49 (0)351 501 509
Mail post@dresdeninformation.de
www.dresden.de/tourismus