**Die Wiener Bezirksimkerei**

2011 bekam Matthias Kopetzky, hauptberuflich Wirtschaftsforensiker, von einem Bekannten dessen gesamtes Imkerzubehör vermacht. Er beschloss das Imkern zu lernen, absolvierte zuerst einen Anfängerkurs und danach den Facharbeiterkurs Bienenwirtschaft. Schnell entwickelte sich seine Leidenschaft und bald darauf siedelte Matthias seine ersten eigenen Bienenvölker auf der Dachterasse seines Büros in Wien Meidling an.

2013 gegründet, war die Wiener Bezirksimkerei damals die erste Erwerbsimkerei mit Sitz innerhalb der Wiener Stadtgrenzen. Seither ist die Wiener Bezirksimkerei gewachsen. Ebenso hat sich das Team vergrößert: Den Kern bilden mit Matthias Adriana (Meisterin Bienenwirtschaft), Katharina (Facharbeiterin Bienenwirtschaft), Maria (Biologin & Ecodesignerin) und Nina (Biologin). Heute werden Lagenhonige aus ganz Wien produziert.

„Die Idee Wiener Bezirkshonige als Lagenhonige zu produzieren hatte ich, als meine Schwägerin und ich feststellten, dass ihr Honig aus dem 22. Bezirk und mein Honig aus dem 12. Bezirk jeweils total einzigartig schmeckten“, so Matthias Kopetzky.

Die Besonderheit der Wiener Bezirksimkerei liegt also in der Produktion von Lagenhonigen. Was aber sind Lagenhonige? Das Wort „Lage“ bezieht sich in diesem Fall auf die Wiener Gemeindebezirke. In jedem Bezirk stehen Bienenstöcke, unter anderem verteilt auf Dächern von öffentlichen Gebäuden, Hotels oder auch privaten Häusern. Jeder Bezirk bietet den Bienen unterschiedliche Pollenquellen. Diese Variation an Pollen verleiht jedem Bezirkshonig seine spezifische Geschmacksnote. Der Honig wird nach der Ernte nach Bezirken geschleudert. Dadurch entstehen 23 verschiedene Bezirkshonige.  
Honig ist ein vielseitiges Naturprodukt, dem viele positive Wirkungen zugesprochen werden. Das Sortiment der Wiener Bezirksimkerei umfasst aber auch weitere Produkte aus dem Bienenstock. Blütenpollen sind ein wahres Superfood, da sie viele wertvolle Proteine, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Propolistropfen beinhalten die Essenz des Bienen-Immungsystems und dienen auch dem Menschen mit ihren anti-bakteriellen, anti-viralen und anti-fungalen Eigenschaften. Reinstes Bienenwachs lässt sich wunderbar verwenden zur Herstellung von Naturkosmetik und schmeichelt der Haut.   
Seit 2021 wird in der Wiener Bezirksimkerei auch Oxymel hergestellt. Oxymel ist eine sehr alte Rezeptur, wobei Essig (oxy) und Honig (meli) vermischt werden. Das Wiener Bezirksoxymel wird zusätzlich mit Früchten, Kräutern und Gewürzen verfeinert. Informier dich mehr über das Wiener Bezirksoxymel auf der Homepage oder auf Social Media (Instagram: @wienerbezirksimkerei, Facebook: Wiener Bezirksimkerei – Lagenhonige aus allen Bezirken Wiens).

**Bio-Honig aus der Stadt?**

Die Wiener Bezirksimkerei ist – wenn man so will – der „urbanste Bauernhof“ in Wien. Die Produktions- und Büroräumlichkeiten der Imkerei befinden sich in Margarethen, dem am dichtesten besiedelten Bezirk der Stadt. Die fleißigen Bienen sammeln das süße Gold unserer Honige im gesamten Stadtgebiet. Das Nahrungsangebot ist hier wahrlich reichlich und vielseitig. Verschiedenste Bäume, Parkwiesen und Blumen in den Stadtgärten sowie auf den Balkonen und Terassen der Wiener:innen, bieten den Sammlerinnen viel Abwechslung. Glücklicherweise setzt das Stadtgartenmanagement auch keine giftigen Pestizide ein. So bleiben die Bezirksbienen gesund und der Honig rein. Beides wird durch jährliche Analysen im Labor überprüft.

Stadtlandwirtschaft war bereits im Zweiten Weltkrieg schon ein wichtiger Ansatz, um die Versorgung der Städter:innen mit Lebensmitteln sicherzustellen. In Wien findet man noch heute 645 landwirtschaftliche Betriebe!

Die städtische Landwirtschaft lebt von der engen Zusammenarbeit zwischen Produzent:innen, Vermarkter:innen und Konsument:innen. So pflegt auch die Wiener Bezirksimkerei einen sehr engen Kontakt zu ihren Vertriebspartner:innen, die ihre Lagenhonige im Sortiment haben. Aber auch der Austausch mit den Kund:innen und Bienen-Freund:innen sind der Wiener Bezirksimkerei ein wichtiges Anliegen.

Die Wiener Bezirksimkerei birgt noch eine weitere Besonderheit: Der Wiener Bezirkshonig ist ein zertifiziert biologischer Honig. Wie das geht? Auch dafür gibt es eine Erklärung.

**Biologisch Imkern**

Die biologische Zertifizierung in der Imkerei setzt bestimmte Haltungs- und Umgangsformen der Bienen voraus. Ein paar Hard-Facts:

* Geeignete Standorte
* Bienenfreundliche Behandlung
* Biologisches Futter in der Zufütterung
* Zugelassene Wirkstoffe zur Krankheitsbekämpfung
* Bienenstöcke bestehen aus natürlichen Materialien

Um das Bild der biologischen Imkerei zu vervollständigen, sollte der Punkt „Geeignete Standorte“ genauer erläutert werden. In der biologischen Imkerei bedeutet dies, dass in näherer Umgebung Pollenquellen vorhanden sind, die nach biologischen Kriterien gepflegt werden. In der Stadt Wien werden so geringe Mengen an synthetischen Spritzmitteln verwendet, dass diese keine Auswirkungen auf die biologische Zertifizierung haben.

Der Theorie haben wir uns nun genug gewidmet. Kommen wir doch lieber zum süßen Part! Wenn du neugierig auf die Lagenhonige der Wiener Bezirksimkerei geworden bist, findest du hier den Link zur Homepage: <https://wiener-bezirksimkerei.at/>

Unter „Geschäfte mit Bezirkshonig“ sind alle Vetriebspartner:innen aufgelistet, die den Wiener Bezirkshonig vertreiben. Lass dich überraschen, wo du den Wiener Bezirkshonig überall finden kannst!