



Dolce Vita in Downtown Zürich

Nicht nur die Menschen zieht's weltweit in die Städte. Landflucht gibt's auch bei den Bienen – von Paris über Hongkong bis hin nach New York. Denn Metropolen bieten nicht nur Glas, Beton und Neon sondern auch Parks, Gärten und Balkone mit einer unvergleichlichen Vielfalt von Blüten, Blumen und Bäumen. Neben dieser Blütenpracht sorgen auch die wärmeren Temperaturen in den Zentren für viel Dolce Vita – erst als Nektar für die Bienen und dann als feiner Honig für Gourmets.

So nun auch in Zürich, wo der erfahrene Imker Peter Schneider und Abertausende von besonders fleissigen Zürcher-Bienen – Time Is Honey! – einen einzigartigen Stadthonig produzieren: den Zürihonig.

Den Zürcher Stadthonig gibt's als Wald- oder Blütenhonig in zwei verschiedenen Mengen: sowohl das 350 Gramm- als auch das 125 Gramm-Glas wird sorgfältig von Hand abgefüllt. Ein ideales Mitbringsel für anspruchsvolle Geniesser, Gourmets, Freunde... Als Dankeschön, spezielles Souvenir oder süsse Grösse fürs Sweetheart.

Abwechslung macht bekanntlich das Leben süss: Drum gibt's als Variante auch noch einen cremigen Blütenhonig aus dem Zürcher Stadtteil Höngg.

Wussten Sie ?

- dass in einem Bienenstock im Durchschnitt 40'000 Bienen leben
- dass es für 100 g Honig 1 Million Blütenbesuche braucht
- dass für ein Glas Honig eine Biene 3x um die Erde fliegen muss
- dass Honig nicht verdirbt und sich fast unbegrenzt lagern lässt
- dass es in der Stadt Zürich über 60 Imker/-innen gibt