

Medienmitteilung

Neu: drei Fair Trade-Honige in Bio-Qualität

Honig zählt zu den ersten Produkten, die nach den Richtlinien des Fairen Handels im Wertsüden hergestellt und in den Norden exportiert wurden. Dass Fair Trade Honig neu in Bioqualität erhältlich ist, ist auf den sorgsamem Umgang der Bauern mit der Natur, ihrer Lebensgrundlage, zurückzuführen. Damit der Honig bio-zertifiziert wird, dürfen im Flugradius der Bienen keine landwirtschaftlichen Intensivkulturen liegen. Zudem erhalten die Bienen im Bedarfsfall Bio-Honig anstelle von Zuckerwasser und werden bei Krankheit mit ökologischen Produkten behandelt.

Honig ist so vielfältig wie die Flora, von der die Bienen den Nektar oder Honigtau sammeln. Als reines Naturprodukt verfügt jeder Honig über einen ganz eigenen Charakter, der sich durch den typischen Geschmack, den Duft, die Farbe, die Konsistenz sowie durch die unterschiedlichen Pollenanteile auszeichnet. Zu den wirklichen Spezialitäten zählen die Trachtenhonige, deren Nektar oder Honigtau ausschliesslich von einer Pflanzensorte stammt.

Die verführerischen neuen und die köstlich traditionellen claro Honige

Der «Azahar» Bio-Orangenblütenhonig ist ein flüssiger, milder Trachtenhonig mit einem lieblichen Aroma von intensiv duftenden Orangenblüten. Die Imker setzen ihre Bienenstöcke hierzu in den fruchtbaren Orangenhainen im mexikanischen Bundesstaat Veracruz aus. Bei der Ernte und Abfüllung wird der Honig schonend behandelt, per Hand kalt geschleudert und nicht erhitzt.

Auch der fein cremige «Acahual» Bio-Wildblütenhonig ist ein Trachtenhonig. Seine blumige Süsse und intensiv gelbe Färbung stammt von den wilden Sonnenblumen –Acahual genannt - im mexikanischen Hochland am Fuss des Vulkans Popocatépetl.

Der dritte Bio-Honig ist eine feine Assemblage verschiedener, reiner Wildblütenhonige aus den Regionen Oaxaca im Süden Mexikos sowie Boaco in Nicaragua. Der «Campanilla» Bio-Wildblütenhonig hat ein mildes Aroma und eine helle Farbe.

Nebst den drei Bio-Honigen bietet claro weitere Sorten mit unterschiedlichem Charakter aus Zentral- und Südamerika an: cremigen und flüssigen Maya Blütenhonig aus Mexico, cremigen Los Lagos Ulmo-Blütenhonig aus Chile, cremigen Los Lagos Wildblütenhonig aus Chile, cremigen Quetzal Urwaldblüten-Honig aus Guatemala.

Erwerbsmöglichkeit für die arme Landbevölkerung

Für die Imker in Zentral- und Südamerika bedeuten sowohl die Fair Trade- als auch die Biozertifizierung eine grosse Herausforderung, die mit Zusatzaufwand verbunden ist.

Aufwand, der sich jedoch für die genossenschaftlich organisierten Imker und Kleinbauern lohnt. Dank fairer Handelsbedingungen haben sich ihre Lebensbedingungen erheblich verbessert. So garantiert der Faire Handel den Produzentenorganisationen einen Mindestpreis für ihren Honig und gewährt eine Vorfinanzierung der Ernte. Zusätzlich zahlt claro eine Fair Trade Prämie, die in soziale Einrichtungen investiert wird sowie einen Zuschlag zur Förderung der Bio-Produktion.

Die Entstehung sowie die Herausforderungen der verschiedenen honig-produzierenden Organisationen sind unterschiedlich. Die Organisation «Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl» schafft beispielsweise mit der Herstellung von Honig Verdienstmöglichkeiten für die mehrheitlich indigene Bevölkerung. Dadurch wird die Abwanderung aus dem Einzugsgebiet des Vulkans, die zu den ärmsten Gegenden Mexikos zählt, Einhalt geboten.

Weitergehende Informationen:

Produzentenorganisationen

Detaillierte Informationen über die Hersteller der claro Honige finden Sie auf www.claro.ch in der Rubrik 'Partner'.

«Achual» Bio-Wildblütenhonig	Miel Bajo el Volcán, Jumiltepec / Mexiko
«Azahar» Bio-Orangenblütenhonig	Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl, Cuernavaca / Mexiko
«Campanilla» Bio-Wildblütenhonig	Flor de Campanilla, San Andrés / Mexiko Cosatin, Boca / Nicaragua Kabi Habin, Poniente de Bacalar / Mexiko Miel Bajo el Volcán, Jumiltepec / Mexiko Miel Mexicana del Volcán Popocatepetl, Cuernavaca / Mexiko
Maya Blütenhonig flüssig und Maya Blütenhonig cremig	Tzeltal-Tzotzil, San Cristobal de las Casas / Mexiko Comercio Alternativo Apícola en México (CAPIM), Mexiko / Mexiko
Los Lagos Ulmo-Blütenhonig	Apicoop, Valdivia / Chile
Los Lagos Wildblütenhonig	Apicoop, Valdivia / Chile
Quetzal Urwaldblüten-Honig	COADAP, Santa Elena / Guatemala Guaya'b, Jacaltenango / Guatemala Asociación Chajulense Va'l Vaq Quyoł, San Gaspar Chajul / Guatemala

Zertifizierungen, Verpackungseinheit und empfohlener Verkaufspreis

Fair Trade-Zertifizierung:

Alle Sorten tragen das Max Havelaar Gütesiegel

Bio Zertifizierung:

Die Sorten «Acahual», «Azahar» und «Campanilla» sind EU-BIO-zertifiziert

Verpackungseinheit:

Alle claro Honig-Sorten sind im Glas à 500 g erhältlich. Die drei Bio-Honige «Acahual», «Azahar» und «Campanilla» sind zudem als Set à je 125 g erhältlich.

Empfohlener Verkaufspreis:

- Honige «Acahual», «Azahar» und «Campanilla» à 500 g zu CHF 9.90
- Honig-Set mit «Acahual», «Azahar» und «Campanilla» à je 125 g zu CHF 9.90
- Maya Blütenhonig, Los Lagos Ulmo-Blütenhonig, Los Lagos Wildblütenhonig, Quetzal Urwaldblüten-Honig à 500 g zu CHF 8.90
- «Das goldene Buch vom Honig» zu CHF 34.00

Verkaufsstellen

claro Honig sowie «Das goldene Buch vom Honig» sind erhältlich im claro Laden in Ihrer Nähe, in Weltläden sowie in Bio- und ausgewählten Lebensmittelgeschäft.

www.claro.ch

Buchtipps



Bienenhonig ist ein wunderbares Naturprodukt, das nicht nur als Brot- oder Zopfauflage ausgezeichnet schmeckt, sondern unsere Küche auf vielfältige, gesunde Art und Weise bereichert. «Das goldene Buch vom Honig» enthält nebst vielen Hintergrundinformationen eine Reihe an Rezepten, bei denen Honig eine geschmackliche Note setzt und weit mehr als Zuckerersatz ist: pikante und süsse Hauptgerichte, Desserts und Eisspezialitäten, Kuchen und Kleingebäck, kleine Naschereien sowie Getränke. Herausgeber: Helvetas und FONA-Verlag. Empfohlener Verkaufspreis CHF 34.00

Bildmaterial

Das Bildmaterial in Druckqualität finden Sie auf www.claro.ch in der Rubrik ‚Medien‘.



Bildlegende:

Honig erfreut auf jedem Frühstückstisch: auf der Brotstrolche, in der Milch oder im Tee.



Fair Trade und bio: die drei neuen Honige «Acahual», «Azahar» und «Campanilla» von claro im Set à 125 g



Imker der Produzentenorganisation «Miel Mexicana del Volcán Popocatépetl»: die Herstellung von Honig ist eine der wenigen Verdienstmöglichkeiten für die meist indigene Landbevölkerung am Fuss des Vulkans Popocatépetl.

©by claro/gepa

Medienkontakt:

Yolanda Roggo, Leiterin Kommunikation
roggo@claro.ch, T 032 356 07 73
Byfangstrasse 19, 2552 Orpund
www.claro.ch

Die claro fair trade AG handelt mit qualitativ hoch stehenden Spezialitäten und Handwerkserzeugnissen aus nachhaltiger Produktion. Die Partner von claro sind in erster Linie Produzentinnen und Produzenten aus den Randregionen des Südens sowie Europas, denen claro Zugang auf die Märkte im Norden verschafft. In der Schweiz sind claro Produkte in 136 claro Vertragsläden erhältlich sowie im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben. Über internationale Handelsorganisationen werden claro Produkte zudem rund um die Welt vertrieben. Das Unternehmen mit 36 Mitarbeitenden erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2008/09 einen Umsatz von CHF 21,9 Mio.