

Wie wird der Blütenpollen geerntet?

Den Blütenpollen, welchen die Bienen an ihren Hinterbeinen tragen, wird mit einer Pollenfalle zwischen dem Boden und dem Bienenvolk geerntet.

Die Bienen fliegen durch das Flugloch in ihren Stock. Dort steigen sie durch ein Pollengitter, welches den Bienen einen Teil der Pollenhörschen abstreift.

Die Bienen nehmen dabei keinen Schaden. Die Pollenfalle werden auch nur während der Hauptblütezeit mit ihrem grossen Pollenangebot eingesetzt.



Die abgestreiften Pollenhörschen fallen in die Pollenschublade, die allabendlich vom Imker geleert wird. Der so gesammelte Blütenpollen wird tiefgekühlt.

Nach dem Ende der Pollensammel-Saison wird der Blütenpollen durch die Schweizerische Pollenimker-vereinigung in schonendem Verfahren zu dem schon bekannten getrockneten «Schweizer Blütenpollen» und dem unter Schutzatmosphäre verpackten, tiefgekühlten Frischpollen «**Frisch-Swiss-Pollen**» verarbeitet.



Wieviel Pollen und wie konsumieren?

Erwachsene: 1 bis 2 Teelöffel pro Tag, Kinder: die Hälfte (Gebrauchsanweisung auf der Etikette beachten). Pollen eignet sich auch als Beigabe zu Joghurt, Bircher Müsli, Fruchtsalaten oder kann in kalter Milch oder Fruchtsaft aufgelöst werden. Frischpollen «**Frisch-Swiss-Pollen**» kann auch direkt eingenommen werden.

Für uns sind Blütenpollen, das Gold der Bienen, eine wichtige Zusatz- und Ergänzungsnahrung. Einzig im Blütenpollen findet sich eine so grosse Vielfalt an Naturstoffen. Er entartet im menschlichen Organismus eine allgemein stärkende, anregende und aufbauende Wirkung.

Rezept Zaubertrank

Zutaten: 1 EL Honig, 1,5 EL Pollen, Saft einer Zitrone, 1l kaltes Wasser

Zubereitung: Zitronensaft, Honig und Pollen anrühren und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen (oder 12 Std. im Kühlschrank). Danach kaltes Wasser dazugeben und vor der Konsumation gut umrühren. 24 Std haltbar oder im Kühlschrank 48 Std.

Hinweis Apitherapie

Um den Pollen komplett im Körper aufnehmen zu können, wird empfohlen, den Pollen mindestens 2-3 Stunden vor dem Verzehr in Fruchtsaft oder Milchprodukte aufzuschlüsseln.

Hinweis

Pollen gehört zu den häufigsten Allergenen. Wer an einer Pollenallergie leidet, sollte beim Verzehr von Pollen vorsichtig sein und mit wenigen Körnchen beginnen. Je nach Verträglichkeit kann die Menge langsam gesteigert werden.



Das Ziel der «Schweizerischen Pollenimkervereinigung» ist

die Förderung und Nutzung des wertvollen Schweizer Blütenpollens



Was sind Blütenpollen?

Blütenpollen sind eine Vielzahl von mikroskopisch kleinen Kügelchen, die sich in den Staubbeuteln der Blüte befinden und den männlichen Samen dieser Blüte darstellen.



Die grosse Arbeit der Bienen

1 Pollenhöschen = 100'000 bis 5'000'000 Pollenkörner.
1 Pollenhöschen wiegt 5mg und stammt aus ungefähr 80 Blüten. Jede Pollenflugbiene trägt im Durchschnitt 7mg Pollen. Dazu braucht es etwa 14'000 Flüge um 100g Pollen einzutragen.

Wie sehen Blütenpollen aus?

Blütenpollen haben die unterschiedlichsten Formen. Man kennt kugelige, ovale, eckige und pyramidenförmige Pollenkörner. Um die Pflanzenart zu bestimmen, muss der Pollen mikroskopisch analysiert werden. So winzig das einzelne Pollenkorn ist, so riesig ist die Gesamtzahl. Eine Löwenzahnblüte hat z.B. bis zu 240'000 Pollenkörner, Haselkätzchen 4 Millionen, eine Maispflanze gar 50 Millionen Blütenpollen.



Schweizer Blütenpollen «tiefgekühlt» Frisch-swiss-Pollen



Versand und Handhabung von Frischpollen

«Frisch-Swiss-Pollen» wird ausschliesslich von Montag bis Mittwoch versendet. Die eingeschränkten Versandtage (kein Versand am Donnerstag und Freitag) resultieren daraus, dass der «Frisch-Swiss-Pollen» nach Erhalt tiefgekühlt gelagert werden muss.

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Paket annehmen können. Sollte Ihnen wider Erwarten spontan etwas dazwischenkommen, so informieren Sie unbedingt einen Nachbarn über das erwartete Paket.

«Frisch-Swiss-Pollen» tiefgekühlt bei -18° C lagern. Sie können dies im angelieferten Beutel tun, oder Sie füllen den Frischpollen in ein für die Tiefkühlung geeignetes Gefäss um. Entnehmen Sie immer nur so viel Pollen wie zum Verzehr benötigt wird, den restlichen Frischpollen weiter tiefgekühlt lagern.



www.swiss-pollen.ch

Schweizer Blütenpollen «getrocknet»



In der moderneren Trocknungsanlage der Schweizerischen Pollenimkervereinigung wird der Pollen der Vereinsmitglieder aus der ganzen Schweiz angenommen und getrocknet. Anschliessend wird er gereinigt, im Labor wird sein Gütezustand beurteilt und er wird in luftdicht verschlossene Gläser abgefüllt.

Weshalb Schweizer Blütenpollen?

Schweizer Flora ist sehr reichhaltig, über 80 Pflanzenarten enthält der einheimische Blütenpollen. Schweizer Blütenpollen wird täglich geerntet, in der Qualität beurteilt und luftdicht abgefüllt. Der Schweizer Pollen ist naturbelassen und untersteht der strengen Kontrolle durch die Schweizerische Pollenimkervereinigung.

Honigbienen produzieren nicht einfach nur Honig, Blütenpollen und Propolis, als wichtiger Bestäuber stellen sie den Schlüssel für die lokale Nahrungsmittelproduktion her.

