



Wie wird Blütenpollen geerntet?

Der 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 Pollenhöschen abstreift. Die Bienen nehmen dabei keinen Schaden. Die Pollenfallen

werden auch nur während der Hauptblütezeit mit ihrem grossen Pollenangebot eingesetzt.

Die abgestreiften Pollenhöschen fallen in die Pollenschublade, welche allabendlich vom Imker geleert wird.

Der so gesammelte Blütenpollen wird umgehend tiefgekühlt.

Nach dem Ende der Pollensammelsaison wird der Blütenpollen durch die Schweizerische Pollenimkervereinigung in schonendem Verfahren zu dem schon bekannten getrockneten „Schweizer Blütenpollen“ und dem neuen unter Schutzatmosphäre verpackten, tiefgekühlten Frischpollen „Frisch - *Swiss* - Pollen“ verarbeitet.



Der so gesammelte Blütenpollen wird umgehend tiefgekühlt. Nach dem Ende der Pollensammelsaison wird der Blütenpollen durch die Schweizerische Pollenimkervereinigung in schonendem Verfahren zu dem schon bekannten getrockneten „Schweizer Blütenpollen“ und dem neuen 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 Etiketle beachten). Pollen eignet sich auch als Beigabe zu Joghurt, Birchermüesli, Fruchtsalaten oder kann in kalter Milch aufgelöst werden.

Frischpollen „Frisch - *Swiss* - Pollen“ kann auch direkt eingenommen werden.

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



Hinweis

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



Das Ziel der "Schweizerischen Pollenimkervereinigung" ist die Förderung und Nutzung des wertvollen Schweizer Blütenpollens für den Menschen





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.



Pollenhöschen

Blütenpollen haben die unterschiedlichsten Formen. Man kennt kugelige, ovale, eckige und pyramidenförmige Pollenkörner. Zur Unterscheidung der vielgestaltigen Formen und Farben wird der Pollen im Mikroskop vergrössert. 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.

Die grosse Arbeit der Bienen

- 1 Pollenhöschen = 100.000 bis 5.000.000 Pollenkörner.
- 1 Pollenhöschen wiegt 5 mg und kommt aus ca. 80 Blüten.



Jede Pollenflugbiene trägt im Durchschnitt 7 mg Pollen. Ca. 14.000 Flüge sind nötig um 100 g Pollen einzutragen



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 dazwischen kommen, 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 soviel Pollen wie zum Verzehr benötigt wird, den restlichen Frischpollen weiter tiefgekühlt lagern.

Schweizer Blütenpollen "getrocknet"



In der modernen 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?

Unsere 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 wichtigster Bestäuber stellen sie den Schlüssel für die **lokale Nahrungsmittelproduktion** her.

