**„Bee Hilcona" begeistert auch 2023**

Es ist ein erfolgreiches Gemeinschaftsprojekt - aktuell mit sechs Demeter Bienenvölkern. Das Projekt verbindet auch abseits des beruflichen Alltags.

Derzeit herrscht reges Treiben in den verschiedenen Imkereien. Die Honigräume – grossteils trocken und leer, teilweise mit Honig befüllt– werden nach Hause gebracht. Dort wird der eingetragene Honig geschleudert oder die leer gebliebenen Waben im Winterlager verschlossen. Das Imkerjahr 2023 neigt sich auch bei der Hilcona mit den Demeter Bienenvölkern dem Ende zu. Im Rahmen des Projekts „Bee Hilcona" haben heuer bereits sechs Bienenvölker auf ihrem Gelände eine neue Heimat gefunden. Damit leistet Hilcona ganz im Sinne des Nachhaltigkeitsansatzes der Bell Food Group einen aktiven Beitrag für mehr Artenvielfalt und gegen das Insektensterben. „Bienen sind enorm wichtig für unser Ökosystem, insbesondere durch ihre Bestäubungsleistung. Gesunde Bienenvölker brauchen eine stabile Lebensgrundlage, dazu gehören ein vielfältiges Blütenangebot und Nistmöglichkeiten. Mit unserem Engagement "Bee-Hilcona" und der Dachbegrünung der Gebäude am Standort in Schaan unterstützen wir die Bemühungen der Imkerschaft in der Region. Dabei hat uns vor allem das Prinzip der ökologischen Demeter Bienenhaltung überzeugt, bei der ganz klar die Biene im Mittelpunkt steht“, betont Andrea Gerber, als Nachhaltigkeitsverantwortliche bei der Hilcona.

**Nachhaltiges Miteinander**

Ins Leben gerufen wurde die Aktion von einigen Hilcona Mitarbeitenden, die auch gemeinsam aus der Idee ein nachhaltiges Konzept entwickelten. Für die Betreuung der fleissigen Pollen- und Nektarsammler holten sie sich einen Experten ins – oder besser ans – Haus: Marco Jehle-Radkohl ist einer der ganz wenigen Imker in Liechtenstein und der Ostschweiz, der nach der Demeter-Methode arbeitet. Diese Form der Imkerei orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen der Bienen. Dazu gehört beispielsweise, dass das Volk seine Waben vollständig selbst baut – ganz ohne die häufig verwendeten vorgefertigten Mittelwände. „Bei heimischem Honig handelt es sich um ein qualitativ hochwertiges und unverfälschtes Lebensmittel. Durch seinen Konsum gelangt der Honigliebhaber in einen Geschmacksgenuss, in dem sich die regionale Vielfalt unseres Landes aus Nektar, Pollen oder Honigtau spiegelt“, unterstreicht Marco Jehle-Radkohl, als „Hilcona-Demeter Imker“. „Honig aus der Region unterstützt aber nicht nur die heimischen Imker und Imerkinnen. sowie die Honigbiene, darüber hinaus ist er nachhaltig, verbessert die CO2-Bilanz, sorgt für mehr Biodiversität und trägt wesentlich zur Bestäubung landwirtschaftlicher Kulturen bei.