

# Flüssiges Gold im Prater

Am Heustadlwasser produziert Peter Blaha Bio-Honig – mit seinem neuen Lastenrad auch ohne Abgase.

VON LISA KAMMANN

Bienen sind die große Leidenschaft von Peter Blaha – das merkt man gleich, wenn man mit dem Nebenerwerbs-Imker über seine Tätigkeit spricht. Im Prater betreut er seit etwa fünf Jahren mehrere Bienenvölker und erntet „Prater-Honig“. Die zweite und letzte Ernte des Jahres wurde vor Kurzem abgefüllt und ist bereits erhältlich.

Der Bienenexperte ist zwar hauptberuflich Werbegrafiker, das Imkern ist für ihn aber weit mehr als ein Hobby. So hat er mehrere Ausbildungen absolviert, etwa die Facharbeiterprüfung in der Bienenwirtschaft.



Mit dem neuen Fahrradanhänger für Bienenvölker (v.l.): Imker Peter Blaha mit Bezirksvorsteher Alexander Nikolai (SPÖ).

Foto: BV2

Unterstützung für sein nachhaltiges Schaffen im Prater erhält Blaha vom Bezirk: Dieser beteiligte sich an der Finanzierung eines neuen Fahrradanhängers, mit dem der Bienenfreund seine Völker einfach und ohne Abgase transportieren kann. „Ich möchte auf keinen Fall ein Auto für das Imkern benutzen, der alte Fahrradanhänger wurde mir aber zu klein“, sagt Blaha. Seine Bienen

leben am Heustadlwasser auf der Grafenwiese.

## Teilen, einfangen und füttern

Der neue Anhänger mit Elektromotor kann Lasten bis zu 200 Kilogramm transportieren. Blaha kann damit etwa Völker teilen: Eine Hälfte eines Volks wird an einen anderen Ort gebracht, damit aus einem zwei werden. Danach können sie wieder an einem Ort

zusammengeführt werden. Aber auch zur Fütterung der Bienen oder zum Einfangen von Schwärmen nutzt Blaha den Anhänger. Seit Mai ist der „Prater-Honig“ bio-zertifiziert. „Vielen Bienen geht es in der Stadt besser als auf dem Land. In der Stadt gibt es oft eine größere Biodiversität in jenem Umkreis, in dem sich ein Bienenvolk bewegt“, erklärt Blaha. Seine Bienen bedienen sich bei Obst- und Kleingärten, Bäumen wie der Rosskastanie, Akazie oder Linde, diversen Blumen, Lavendel, Flieder oder Gartenkräutern. Wer meint, dass Honig aus der Stadt mit Schadstoffen belastet ist, der irrt: Bienen filtern sämtliche Schadstoffe. Blaha hat auch Wachsproben der Praterbienen untersuchen lassen und man habe keine schädlichen Rückstände gefunden.

Mehr Infos und Bestellung unter [www.praterhonig.eu](http://www.praterhonig.eu)

## AUFGEBRÜHT

Von Espresso bis Latte Macchiato Spezial: Für das perfekte Kaffee-Erlebnis verwenden unsere ANKER Baristi 100% Arabica Hochlandbohnen, die in der eigenen ANKER Röstung in Österreich geröstet und direkt vor der Zubereitung gemahlen werden.

Schon gewusst? Mit dem Kaffeesammelpass gibt's jeden 10. Kaffee gratis!

[ankerbrot.at](http://ankerbrot.at)

ANKER



## Möchten Sie Ihr Lokal vorstellen?

Wenden Sie sich an:  
+43 664 806665815  
[manfred.brunner@regionalmedien.at](mailto:manfred.brunner@regionalmedien.at)



Manfred Brunner  
Werbeberater

## Cremiger Feta-Dip mit Kichererbsen



Foto: hm

Einfach, schnell und proteinreich: Der Feta-Dip mit knusprigen Kichererbsen wird am besten zu Weißbrot serviert.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. 200 Gramm Kichererbsen waschen und trocken tupfen, anschließend mit etwas Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Knoblauchpulver, Chiliflocken und Salz in eine ofenfeste Form geben. Das Ganze kommt für 25 Minuten in den Ofen. Für den Dip 100 Gramm Feta, etwas Zitronensaft, 60 Gramm Joghurt und eine halbe Knoblauchzehe in einen Mixer geben. (hm)

Specht  
WIE DAMALS

Wiener Schmankerl

1., Bäckerstraße 12  
T +43 1 89 022 89  
Di-Sa 16-24 Uhr

[www.specht-lokal.at](http://www.specht-lokal.at)