



Bal gibi...

Bal arılarının toplu ölümü gündemde sık sık yer alıyor. Arıların hayatın devamlılığı içindeki payının çok yüksek olduğu biliniyor. Arılar sadece bal üretmekle kalmıyor, insanların tükettiği besinlerin üçte ikisi arıların yürütmekte olduğu polinasyon sayesinde yetişiyor. Ve agroekolojist Alexandra-Maria Klein'in hesabına göre arılar bu "hizmet" ile 1 milyar USD'lik bir ekonomik değer yaratıyor. American Beekeeping Foundation tarafından yeni açıklanan rapor ise kaybın büyüklüğüne dikkat çekiyor: Sadece Ekim 2009-Nisan 2010 dönemi içinde ülkedeki balırsı kolonilerinin %34'ü ortadan kalkmış, arıların kovanları boşalmış durumda... Üç bin yıldır Çin'in geleneksel armut bölgesi olmaya devam eden Sichuan'da, arıların kaybolması sonucunda, çiftçiler armut çiçeklerini tek tek elde tohumlamak için uğraşiyor. Sebebi hala anlaşılamayan meselenin tüketim özelindeki karşılığı arının ve balın gün geçtikçe daha değerli bir hal alması... Üstelik bu eğilimin etkisini sadece yiyecek sektöründe değil, tüketimin farklı alanlarında da gözlemlemek mümkün.

Birleşik Krallık'da faaliyet gösteren ve ürettiği doğal "smoothie" ürünleri ile tanınan Innocent yaratıcı bir uygulama ile dikkat çekiyor. Innocent'in bal, zencefil ve limon içeren yeni ürünü arıların korunmasına katkıda bulunuyor. Üstelik paketin üzerinde arılar tarafından, doğal yöntemler ile "üretmiş" bir paket tohum bulunuyor. İsteyenler tohumları ekerek balkonda veya pencere kenarında arılar için küçük bir bahçe yaratıyor. Innocent bu kampanya ile ülkede iki milyon yeni arı üretilmesini, bununla birlikte gönüllülere arıcılık için gerekli tüm malzemelerin sağlayacak bir bütçe yaratılmasını hedefliyor. Innocent projenin hayata geçirilmesi için National Trust ile birlikte çalışıyor.

Londra'daki "Royal Lancaster Hotel" kıyasıya rekabetin hakim olduğu otelcilik sektöründe arıları bir farklılaşma noktası olarak kullanıyor. Otel, 2009 yılının başında çatısına kurduğu arı kovanları ile basında geniş yer aldı. Royal Lancaster yarım milyon arıya "ev sahipliği" yaparak son yıllarda dünya çapında yaşanan toplu arı ölümlerine karşı bir adım atıyor ve arıların yeryüzünden tamamen silinmesine karşı başlayan kitlesel harekete katılıyor. Royal Lancaster Oteli'nde kalan misafirler de bu hareketin bir parçası haline geliyor çünkü restoranda bu arıların ürettiği bal sunuluyor.

Türkiye'de ise Doğa markasının 2008 yılının sonunda lanse ettiği ballı çay, ürün geliştirme tarafında güçlü bir yenilik... Çünkü Doğa'nın ballı çayı -rakiplerinden farklı olarak- aroma değil gerçek bal içeriyor. Doğal balın kurutulmuş halini çay ile harmanlayan Doğa bu özelliği ile pazarda tek olmaya devam ediyor.

Büyük şehirlerdeki taksi şoförlerine sorular, köylerdeki kovanların arısız kaldığını ya da "eskisi gibi meyve olmadığını" duyacaklardır. 2009'da Aydın, Manisa, Muğla, ve Hatay'ın ardından şimdi Kars'da toplu arı ölümleri yaşanıyor. Fark yaratmak, çözümün bir parçası olmak isteyen markalar için bal gibi bir fırsat var.

