

Der **Geschmack des Honigs** entfaltet sich am besten bei Zimmertemperatur.

Honig sollte dunkel, kühl und gut verschlossen gelagert werden. Dann ist **Honig lange haltbar**.

Weißer Streifen am Honigglas treten hin und wieder bei sehr wasserarmen Honigen auf. Dies ist ein **Qualitätsmerkmal** - kein Makel.

Für ungetrübten Honiggenuss



Bei der Ernte ist jeder **Honig** klar und flüssig. Je nach Sorte **kristallisiert** naturbelassener Honig dann schneller oder langsamer, feiner oder gröber. Um Honig flüssig zu genießen, kann er im Wasserbad erwärmt werden. Dabei darf die Temperatur **nicht über 38 °C** steigen, da sonst wertvolle Enzyme und Aromastoffe zerstört werden.

Je nach Standort der Bienenvölker, Erntejahr und Wetterverlauf **schmeckt Honig immer wieder anders**. Dies ist von den Blüten abhängig, die die Bienen nutzen konnten. Honig ist also immer ein **Abbild der Landschaft**, in dem das Bienenvolk zuhause ist und enthält die gesamte Blütenvielfalt der Natur.

Honig - viele Jahre haltbar

1 kg Honig stellt die Lebensleistung von 350 - 400 Bienen dar.

Ca. 80 % der Blütenbestäubung wird durch Bienen erbracht. Für 1 kg Honig müssen Bienen ca. 1,5 Millionen Blüten aufsuchen, die sie dabei auch bestäuben.

Bei schönem Wetter fliegt die Biene zum Nektar- und Pollensammeln bis zu 5 km weit.

Kontaktdaten



Imkerei Obstwiese

Imkerei Obstwiese

Harald Koch / Brigitta Roulands
Crön 70
47809 Krefeld

02151-542704 oder 0157-34904704

info@imkereiobstwiese.de
www.imkereiobstwiese.de



Honig - ein kleines Wunder der Natur

Imkerei
Obstwiese
Honig
natürlich regional



Unsere Imkerei befindet sich am linken Niederrhein in **Krefeld und Umgebung**. Dadurch erhalten Sie **garantiert einheimischen Honig**.

Unsere Bienenvölker stehen auf biozertifizierten Streuobstwiesen in Krefeld-Fischeln und Viersen-Süchteln, im Landschaftsschutzgebiet in Meerbusch-Lank Latum und im Botanischen Garten Krefeld.

Unsere Standorte



Wir wählen die **Standorte für unsere Bienenvölker** sehr sorgfältig aus:

Wir bevorzugen Stadtrandlagen mit einer **möglichst vielfältigen Pflanzenwelt**.

Wir achten darauf, **keinen Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen** in der Nähe unserer Bienenstände zu haben und prüfen deshalb regelmäßig das Gentechnik-Standortregister.

Wir **meiden spritzintensive landwirtschaftliche Flächen** bzw. versuchen hier Absprachen mit dem Landwirt zu erreichen.

Honig - garantiert einheimisch

Unsere **Frühjahrsblüte** wird Mitte/Ende Mai geerntet und ist ein feincremiger, milder, meistens hellgelber Honig, der vorwiegend Nektar aus der Obstblüte enthält.

Unsere **Sommerblüte**, die wir Anfang/Mitte Juli ernten, ist oft etwas dunkler in der Farbe und kräftiger im Geschmack. Hier haben unsere Bienen Nektar von Linde, Brombeere, Götterbaum, u.v.m gesammelt.

Unser Honig



Um den sehr beliebten, fast weißen und sehr milden **Rapshonig** ernten zu können, kooperieren wir mit einem Landwirt und wandern mit einigen Bienenvölkern in die Rapsblüte nach Meerbusch-Lank Latum.

In manchen Jahren können wir auch noch einen dunklen, flüssigen **Wald- und Blütenhonig** mit hohem Blatthoniganteil und einem kräftigen, würzigen Eigengeschmack anbieten.

Und dann sind da noch die besonderen Jahre in denen wir z.B. **Vergissmeinnichthonig, Akazienhonig, Lindenblütenhonig** oder **Götterbaumhonig** im Programm haben.

Honig - Genuss bewusst erleben

Bienen stellen ein **perfektes Naturprodukt** her. Um diese **hochwertige Qualität** zu erreichen und unseren Bienen eine **artgerechte Lebensweise** zu bieten, halten wir freiwillig folgende Richtlinien ein:

Wir lassen unsere Bienen die Waben im Brutraum überwiegend im **Naturwabenbau** erstellen. Die Bienen richten sich "ihre Wohnung" nach ihren Bedürfnissen selbst ein.

Unsere Qualitätsansprüche



Wir ernten Honig nur aus **unbebrüteten Waben**.

Die **Varroamilbe** behandeln wir ausschließlich mit Mitteln, die für die Bio-Imkerei zugelassen sind. Durch starke, vitale Völker auf "bienenfreundlichen" Standorten und dank konsequenter Wabenhygiene spielen alle anderen **Bienenkrankheiten** in unserer Imkerei **keine Rolle**.

Wir verwenden nur Wachs aus unserem **eigenen Wachskreislauf**. Damit stellen wir sicher, dass nicht über den Zukauf Rückstände von synthetischen Behandlungsmitteln eingeschleppt werden.

Honig - Spitzenqualität ist unser Ziel