

EIN ECHTES KULTURGUT

Seit Jahrtausenden geschätzt

Seit seiner Entdeckung gehört der Honig zu den bedeutendsten Lebensmitteln der Menschheit. Erste Belege einer Honigernte sind über 10.000 Jahre alt.

Bevor es den Zucker gab, sorgte Honig für die Süße in Speisen und Getränken. Er galt als regelrechtes Luxusgut und wurde als Heilmittel, Opfergabe und sogar als Zahlungsmittel gehandelt.

Dabei geht der Wert des „flüssigen Goldes“, wie er auch genannt wurde, weit darüber hinaus. Denn durch ihre Bestäubungsarbeit leisten die fleißigen Sammlerinnen einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt und damit zu einem reichhaltigen Nahrungsangebot.

Der Rückgang von Blühwiesen, zunehmende Wetterextreme und der Einsatz von Pestiziden setzen den Bienenvölkern heutzutage immer stärker zu.

Der Landesverband Bayerischer Imker e.V. setzt sich in Politik, Wirtschaft, Forschung und Wissenschaft für Bienenvölker und seine Imkerinnen und Imker ein, um gute Rahmenbedingungen für das wertvolle Produkt Honig zu schaffen und damit auch die Vielfalt auf unseren Tellern zu erhalten.

Mit dem Kauf eines Honigglases unterstützen Sie nicht nur heimische Imkerinnen und Imker, sondern leisten einen wertvollen Beitrag zur Artenvielfalt unserer Natur.



ERSTE WAHL – REGIONAL!

Für ein hochwertiges Naturprodukt

Hier finden Sie Verkaufsstellen von Imkerinnen und Imkern in Ihrer Nähe:



Überreicht durch:

Wir schwärmen für Bienen!



Landesverband
Bayerischer Imker e.V.

VON NATUR AUS WERTVOLL!



Honig von heimischen Imkerinnen und Imkern ist ein wahrer Schatz aus der Natur.



Landesverband
Bayerischer Imker e.V.

Bildquelle Titelseite: KI-generiert, nachbearbeitet

DA STECKT VIEL GUTES DRIN

Über 180 wertvolle Inhaltsstoffe

Naturreiner Honig ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern enthält auch über 180 wertvolle Inhaltsstoffe wie Aminosäuren, Vitamine und Spurenelemente, die die Bienen dem Nektar oder Honigtau hinzufügen.

Kohlenhydrate

hauptsächlich Traubenzucker und Fruchtzucker – sind wichtige Energielieferanten, die verbrauchte Reserven schnell wieder auffüllen.

Vitamine

sind kleine Helfer mit großer Wirkung. Vitamin B1 verbessert die Zucker-, Vitamin C hilft bei der Eisenverwertung.

Mineralstoffe und Spurenelemente

wie Kalzium und Magnesium, steuern Muskel- und Nervenfunktionen und sind für den Stoffwechsel unentbehrlich.

Aminosäuren

unterstützen einen reibungslosen Stoffwechsel.

Enzyme

werden von den Bienen dem Honig zugesetzt. Diese wandeln den Zucker im Honig um und produzieren antibakterielle Stoffe. Das steckt hinter dem Hausmittel „Warme Milch mit Honig“.

Aromastoffe

wirken appetitanregend, fördern die Verdauung und unterstützen das Immunsystem.

NATURREIN INS GLAS

Die ganze Vielfalt der Region



Heimische Honige bieten – ähnlich einem guten Wein – eine faszinierende Vielfalt an Farben, Aromanuancen und Geschmackserlebnissen. Jede Region und jede Landschaft bringt ihre eigenen Sorten hervor. Da Bienen während ihres Sammelflugs einer Blütenart treu bleiben, entstehen so Raps-, Löwenzahn-, Akazien-, Lindenblütenhonig und viele Sorten mehr. Ihr Lieblingshonig ist bestimmt auch dabei!

Wir schwärmen für Bienen!

DER REINSTE GENUSS

Auf die Herkunft kommt es an

Im Gegensatz zum regionalen Honig können industriell verarbeitete Honige einige Qualitätsunterschiede aufweisen. Der Wassergehalt ist zum Beispiel entscheidend für die Haltbarkeit des Honigs. Liegt er bei über 18-19 Prozent, steigt das Risiko für eine Gärung deutlich. Regionale Imkerinnen und Imker ernten den Honig erst, wenn der Honig „reif“ ist, d.h. die Bienen haben ihm dann bereits das Wasser entzogen. Der Wassergehalt beträgt oft nur 15-17 Prozent.

Für eine gute Qualität ist wichtig, dass der Honig nicht oder nur geringfügig erhitzt oder gefiltert wird, damit wertvolle Inhaltsstoffe wie Enzyme und Pollen sowie Aroma und Geschmack erhalten bleiben.

Auch die Herkunft ist entscheidend! Auf jedem Honigglas muss das Ursprungsland angegeben werden. Bei Mischhonigen ausländischer Herkunft sind alle Herkunftsländer in Prozentanteilen ersichtlich. So kann der Verbraucher auf den ersten Blick erkennen, woher der Honig stammt.

Für ein unverfälschtes Naturprodukt ist der regionale Honig von Imkerinnen und Imkern aus der Nachbarschaft die beste Wahl. Er bietet ein hervorragendes Geschmackserlebnis und ist besonders wertvoll.



Die Bestäubungsleistung unserer Bienen sichert den Erhalt von mehr als 80 Prozent der Wild- und Kulturpflanzen.