

Entstehung des Honigs:

Ausgangsstoff ist der Siebröhrensaft von Blütenpflanzen oder Bäumen. Dieser wird je nach Pflanzenart als Nektar oder Honigtau ausgeschieden. Bei Blütenpflanzen sollen so Insekten für die Bestäubung angelockt werden, bei Bäumen nehmen Läuse den Honigtau zunächst auf, scheiden dann aber einen Großteil wieder aus. Bienen nutzen diesen Nektar oder Honigtau und vermischen ihn mit körpereigenen Stoffen und Enzymen: Dadurch wird der Zucker in Kohlenhydrate umgewandelt, die leichter verdaulich sind für den Menschen. Dies ist ein sehr aufwendiger Prozess.

Im Honigmagen der Bienen werden dem Nektar oder Honigtau Fermente und Enzyme zugesetzt. Auch der Wassergehalt des Nektars wird gesenkt, was den Honig haltbar macht.

Mehr Infos unter:

www.jagsttalimkerei.de

Oder unter:

<https://www.facebook.com/Jagsttalimkerei>

In meinem **Online-Shop** können Sie bequem von zu Hause aus Honig bestellen.

www.jagsttalimkerei.de

Die kleine Honigkunde



Mein Honigspektrum umfasst 5 Sorten und 6 Varianten. Da Blütenhonige immer sehr schnell kristallisieren, das heißt fest werden, biete ich diese Sorten nur in gerührtem Zustand an. Durch Impfen des Honigs, also dem Einleiten und Steuern der natürlichen Kristallisation durch Einrühren kleiner Kristalle eines Impf-Honigs, wird er schön streichzart. Während der Kristallisation sollte der Honig mehrfach gerührt werden. Dies kann vier bis fünf Tage dauern.

Rapshonig - feinsteif und zart

Rapshonig ist ein charakteristisch sehr heller, fast weißer Honig mit mildem Geschmack und einer angenehmen Süße. Dies kommt durch den hohen Anteil an Traubenzucker. Ich rühre den Honig, damit er weich und streichzart wird – also feinsteif!



Außerdem baue ich mit Holz aus meiner Region alle meine Beuten und sämtliches Material selbst. Die **Regionalität** steht im Vordergrund

Blütenhonig – cremig mild

Blütenhonig ist eine Mischung aus unterschiedlichem Blütennektar. Hier sammeln die Bienen Nektar z.B. von Obstblüten. Der Zuckeranteil ist auch relativ hoch, der Geschmack daher mild und süß. Bei dem hellgelben Honig bilden sich ebenfalls Kristalle, sodass er eine cremige Struktur aufweist.

Sommertrachthonig – feincremige Vielfalt

Unter Sommertracht fasse ich den Honig zusammen, der in den Monaten Juni und Juli geerntet wird. Hier ergibt sich eine Mischung aus Nektar und Honigtau. Je nach Mischungsverhältnis variiert die Farbe des Honigs von gelb bis zu einem Braunton. Ebenso verändert sich auch der Geschmack des Honigs von mild-süß bis herzhaft. Auch der Sommertrachthonig wird gerührt, um eine feincremige Konsistenz zu erhalten.

Waldhonig – kräftig und würzig

Waldhonig ist ein Honigtau. Honigtau produzierende Läuse sitzen auf Nadel- und Laubbäumen. Je nach Anteil der Baumarten variiert der Geschmack des Honigs. Im Waldhonig findet man mehr Aminosäuren als bei Raps- oder Blütenhonige. Dadurch ist er weniger süß im Geschmack. Auch die Konsistenz ist beim Waldhonig anders: er bleibt länger flüssig.

Waldhonig gerührt –würzig und streichzart

Durch Impfen und Rühren des flüssigen Waldhonigs, wird dieser schön streichzart. Er verbindet das Herbe, Würzige des Waldhonigs mit der fein-cremigen Konsistenz der Blütenhonige. Interessant also, wenn man bisher weniger süße Honige bevorzugt hat, aber mal in den Genuss eines streichzarten Honigs kommen möchte.

Tannenhonig - aromatisch und zart-herb

Beim Tannenhonig sitzen die Schild- und Rindenläuse auf der einheimischen Weiß-Tanne. Er ist selten, da in Deutschland kaum Tannenbestände vorhanden sind und nicht jedes Jahr die Lausdichte ausreichend ist. Diese Spezialität enthält mehr Fruchtzucker, ist dunkelbraun mit hohem Säureanteil, der Geschmack ist sehr aromatisch mit zart-herber Note.



Jagsttalimkerei Daniel Pfauth

—

Garantierte Regionalität und Qualität

Meine Imkerei befindet sich in Schweighausen im Jagsttal. Das Honigspektrum (Raps, Blüte, Sommertracht, Wald, Tanne) ist dieser Lage angepasst, da meine Bienen alle ausschließlich im Umkreis von 30km verteilt stehen. So muss ich ihnen keine weiten Wanderungen zumuten. Meine Sorten sind garantiert regional geerntet und hochwertig verarbeitet. Eine hohe **Qualität** und **Sorgfalt** sind bei der Honiggewinnung absolut wichtig!

Kurze Wege:

Gut für die Bienen und die Umwelt

www.jagsttalimkerei.de