

Honig vom Imker Michael Ullmann



Honig vom Imker, ein Produkt der Natur

So steht´s an meiner Haustür. Aber was bedeutet das?

Honig vom Imker ist naturbelassen, das heißt so wie die Bienen den Honig in den Waben einlagern wird er geschleudert und abgefüllt. In seiner flüssigen Form wird Blütenhonig nach 3-4 Wochen trüb und beginnt zu kristallisieren. Das ist ein Qualitätsmerkmal. Durch Rühren über mehrere Tage bekommt der Honig eine cremige Konsistenz. Bei schonender Erwärmung bis max. 40°C im Wasserbad wird der Honig wieder verflüssigt und erhält so seine wertvollen Inhaltstoffe.

Blütenhonig gibt es cremig oder flüssig im Glas des Deutschen Imker Bund (DIB). Die Richtlinien sind hier strenger als die gesetzlichen Vorgaben, z.B. darf er beim DIB nur einen Wasseranteil von 18% haben, gegenüber 20% der Deutschen Honigverordnung. So bleibt Honig länger haltbar. Zum Backen ist Imkerhonig zu schade, da reicht der Honig aus EU und nicht EU-Ländern.

Cremiger Honig läuft nicht von der Semmel, flüssiger Honig eignet sich hervorragend für Obstsalate oder Jogurt.

Unser Honig ist aus dem Landkreis Friedberg / Bayern abgefüllt von der Imkerei Michael Ullmann.