

Wissenswertes zur Lagerung

Bei richtiger Aufbewahrung ist Honig weit über das angegebene Datum hinaus haltbar. Sie sollten Honig immer kühl halten, nicht in beheizten Räumen lagern oder zu großer Helligkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen. Über längere Zeit erwärmt, verliert er wertvolle Inhaltsstoffe. Ebenso empfiehlt sich eine trockene Aufbewahrung. Sollte der Deckel einmal nicht luftdicht verschlossen sein, zieht der Honig schnell Luftfeuchtigkeit an und kann sogar den Geruch oder Geschmack aus der Umgebung annehmen.

Kristallisation von Honig

Die Bildung der „Honigblüte“ auf der Oberfläche oder aber die teilweise oder vollständige Kristallisation des Honigs ist völlig unbedenklich, ja sogar ein Zeichen eines naturbelassenen, wasserarmen Produkts. Das Phänomen ist bedingt durch die Zusammensetzung verschiedener Zuckerarten in Verbindung mit dem Wasser- und Pollenanteil. Bei „Industriehonigen“ werden diese Pollen durch eine feine Filterung entfernt und damit leider auch wertvolle Geschmacks- und Inhaltsstoffe. Sollten Sie sich an der Kristallbildung stören, können Sie durch behutsame Erwärmung im Wasserbad, doch bitte nicht über 40°C, den Honig wieder verflüssigen.

Stefan Sommer
Hauptstraße 67
76889 Niederhorbach
sommer.stefan@t-online.de
Telefon 06343.5157
mobil 01575.876079



Ich möchte Sie von der Vielfalt

eines ganz besonderen

Natur-Ereignisses überzeugen:

Südpfälzer Bienenhonig

von Stefan Sommer

Meine Philosophie

Meine kleine Imkerei betreibe ich weniger mit dem Ziel des Profits - Neugier und das Interesse am faszinierenden Leben im Bienenstock waren und sind mein Antrieb. Der landschaftspflegerische Aspekt und die Förderung der Biodiversität kommen hinzu. Zum respektvollen Umgang mit den Bienen gehört, sie nicht völlig auszubuten. Eine verantwortungsvolle und artgerechte Pflege sowie Sorgfalt und Sauberkeit bei allen Arbeitsschritten tragen dazu bei, die Populationen natürlich gesund zu erhalten. Nach meiner Erfahrung ist das gewissenhafte Handeln des Imkers entscheidend für hohe Qualität und Reinheit des Honigs, der ins Glas kommt. Großen Wert lege ich dabei auch auf eine liebevolle Ausstattung und Präsentation meiner Produkte.



Zu meiner Person

Ich bin Stefan Sommer, Jahrgang 1969 und lebe in Niederhorbach in der Südpfalz. Neben meinem Beruf als Maschinenbauer verbringe ich sehr viel Zeit in der Natur, in meinem Garten, beim Holzmachen, Brotbacken und seit sechs Jahren auch mit der Pflege von mittlerweile 12 Bienenvölkern. Für mich ein faszinierendes Hobby und immer wieder beeindruckend, wie der sprichwörtliche



Fleiß der Bienen uns ein Naturprodukt beschert, welches mehr als ein Nahrungs- und Genussmittel darstellt. Denn ins Glas kommt immer auch ein Dokument der Region und der Jahreszeit, in der meine Bienen dieses kleine natürliche Wunder vollbringen.

Meine Honig-Vielfalt

Die Bandbreite von Geschmack und Charakter ist bei naturbelassenen und sortenreinen Bienenhonigen erstaunlich groß. Alle Honige stammen von meinen eigenen Bienen aus dem Bad Bergzaberner Land. Lediglich für den Tannenhonig durften sie in den Schwarzwald reisen.

Die erste Tracht des Jahres. Ein ausgewogener Honig von der Frühlings- und Obstblüte



Ein milder Honig, ausgesprochen hell, klar und eher flüssig



cremig
8 Euro
herb
würzig
9 Euro

Der markante Geschmack ist unverwechselbar. Ein kräftig-herber Genuss.



Sehr kräftig, leicht herb, dunkelbraun und manchmal sogar grünlich: Eine Rarität mit Charakter



7 Euro

Hell und von Natur aus cremig: Lieblingshonig der Kinder und ideal zum Kochen und Backen.



Die Preise gelten pro 500g Glas