Folgende Honige habe ich zur Zeit im Angebot:

- **Frühlingshonig**
  aus Tiefenstein (Obstblüte, teilweise Raps) oder
  aus Niederhosenbach (Kirschblüte, Raps)

- **Sommerhonig**
  aus Tiefenstein

- **Sommerhonig**
  aus Allenbach
  (Goldmedaille bei der Honigprämierung 2010)

Mein Honig erfüllt die hohen Anforderungen des Deutschen Imkerbundes.

Preis: 4,30 € pro 500 g - Glas
(incl. 0,30 € Pfand)

Dr. Klaus Dupré
Amethyststr. 7
55743 Idar-Oberstein

Tel. 06781 933645
Fax. 06781 563336

www.honigräuber.de
E-Mail info@honigraeuber.de

01/2011

# Honig aus Tiefenstein und Umgebung

## Meine Bienen

Seit 2006 halte ich Bienen in meinem Garten in Tiefenstein. Aus dem ersten Volk sind inzwischen mehrere geworden, von denen einige jetzt ganzjährig am Waldrand zwischen Allenbach und Erbeskopf stehen.

Bei einem Flugradius von 3 km waren die Bienen aus Tiefenstein sicher auch in Ihrem Garten, haben dort Obstbäume, Sträucher und Blumen bestäubt, Nektar zurückgebracht und daraus Honig gemacht.

Inzwischen sammeln die Bienen so viel Honig, dass wir nicht mehr alles selber essen können. Deshalb biete ich Ihnen diese einheimische Delikatesse jetzt zum Kauf an.

## Hunsrücker Honig

In unserer Region kann zweimal im Jahr Honig geerntet werden:

Ende Mai wird der Frühlingshonig geschleudert, der hauptsächlich von Obstbäumen wie z.B. Kirschen und Äpfeln, von Weißdorn, Schlehen und auch von Rapsblüten gesammelt wird. Der Frühlingshonig ist hell, in manchen Jahren fast weiß.

Sommerhonig wird im Juli geschleudert und ist hell beige bis dunkelgelb oder bräunlich. Er wird von den Blütenpflanzen, die im Juni/Juli in unserer Region blühen, z.B. Wildhimbeeren, Wildbrombeeren, Linden und Gartenblumen gesammelt.

In manchen Jahren sind im Sommerhonig mehr oder weniger große Anteile Honigtau enthalten.

## Honig, flüssig oder fest?

Bis auf wenige Ausnahmen, z.B. Robinien- oder Waldhonig, kristallisiert Deutscher Honig kurze Zeit nach der Ernte und Sie erhalten ihn feinkristallin oder cremig im Glas.

Bitte bewahren Sie den gerade zum Verzehr gedachten Honig im verschlossen Glas bei Raumtemperatur auf, dadurch bleibt er streichbar und auch im angebrochenen Glas gut haltbar.

Wenn Sie Ihren Honig lieber flüssig mögen, können Sie ihn vorsichtig im Wasserbad bei einer Temperatur von maximal 40 °C verflüssigen. Höhere Temperaturen können die wertvollen Inhaltsstoffe schädigen!