

HONIG direkt vom Imker



www.schwedenhof.net

Angebot 2023/2024



DIB = Deutscher Imkerbund, Der Honig wird im bekannten Imker-Honigglas angeboten. Der DIB hat strengere Anforderungen an die Qualität des Honigs als in der Deutschen Honigverordnung festgelegt. Beispielsweise hohe Enzymaktivität und niedrigeren Wassergehalt.

Dippedorfer Sonnenschein - Frühlingsblütenhonig, cremig	500g Glas
Tracht: Frühlingsblüten: Apfel- und Kirschblüte, Raps, Löwenzahn, Schlehe, Weißdorn und andere	€7,-
Herkunft: Standort Hainburg	
Charakter: mild-süß, fein-steif, fließt nicht vom Brötchen, hell-gelbe Farbe	
Dippedorfer Sonnenschein - Sommertrachthonig, flüssig	500g Glas
Tracht: Sommerblüten, Linde, Brombeere	€7,-
Herkunft: Standort „Schwedenhof“, Hainburg Klein-Krotzenburg	
Charakter: fruchtig aromatisch, flüssig klar, Karamell-Farbe	
DIB Sommertrachthonig, flüssig	500g Glas
Tracht: Sommerblüten, Linde, Brombeere, kann Honigtau-Anteile enthalten	€7,-
Herkunft: Standort „Obsthain“, Seligenstadt, Froschhausen	
Charakter: dunkel, aromatisch, flüssig klar	
DIB Sommertrachthonig, cremig gerührt	500g Glas
Tracht: Sommerblüten, Linde, Brombeere, kann Honigtau-Anteile enthalten	€7,-
Herkunft: Standort „Obsthain“, Seligenstadt, Froschhausen	
Charakter: cremig gerührt, fein-steif, aromatisch, fruchtig	
Geschenkgläschen - Sternentauhonig	250g Glas
Tracht: Sternschnuppen, Mondschein, Drops of Jupiter	€4,-
Herkunft: Milchstraße	
Charakter: so müssen sie schmecken, ... die Tautropfen vom Sternenhimmel :-) ein nettes Mitbringsel, Sommerblütenhonig in D.I.B. Qualität	

HONIG direkt vom Imker



Hofverkauf über das Honigschränkchen

Ohne Terminabsprache oder verschlossener Haustür, wann immer man möchte, frischen [Honig](#) bekommen. Unser Honigschränkchen macht es möglich. Auf Vertrauensbasis zur Selbstbedienung kann man sich jederzeit mit Honig versorgen.

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 7:00 bis 20:00 Uhr

und nach Vereinbarung: ☎ 06 182/5421 oder ☎ 06 182/9938567

So einfach geht's:

1. Zum Schwedenhof radeln, laufen, fahren:
[Triebweg 21, 63512 Hainburg](#)
2. Hof betreten und Honigschränkchen besuchen
siehe Lageplan
3. Gegebenenfalls mitgebrachtes Leergut in den aufgestellten Korb legen
4. [Honig aussuchen](#)
5. Kaufpreis mittels ausgehängter Preisliste ermitteln
6. Betrag in den Schlitz der eingebauten Kasse werfen
7. Honig genießen



Natürlich können Sie auch jederzeit klingeln. Wenn jemand zuhause ist, bedienen und beraten wir Sie gerne persönlich.



Kundeninformation Honig



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

danke, dass Sie sich für einen Honig vom Schwedenhof aus Hainburg entschieden haben! Dieses naturbelassene Produkt bieten wir Ihnen so an, wie es die Bienen geschaffen haben. Hier möchten wir einige Hinweise dazu geben. Bei weiteren Fragen zum Produkt können Sie uns gerne ansprechen.

WELCHE INHALTSSTOFFE WEIST HONIG AUF?

Jeder Honig ist einzigartig. Geprägt wird er vom Wetter und der Region in der die Bienen leben, denn diese bestimmen die Trachtverhältnissen (dem Angebot an nektarspendenden Pflanzen). Auch der Zeitpunkt der Honigernte hat Einfluss auf das Produkt. Honig besteht zu einem großen Teil aus Frucht- und Traubenzucker in verschiedenen Zusammensetzungen, außerdem weitere Zuckerarten in geringeren Mengen (insgesamt ~80%) sowie Wasser (16-18%). Die verbleibenden ~3% Inhaltsstoffe haben es in sich, bestimmen maßgeblich den Geschmack und machen den Honig so wertvoll. Diese setzen sich zusammen aus Aminosäuren und Eiweißen sowie Mineralstoffen, bieneneigene Enzymen, Pollen, geringe Mengen organischer Säuren und sekundäre Pflanzenstoffe.



LAGERUNG

Honig lagert man am besten kühl, trocken und vor Licht geschützt, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Qualitativ einwandfreier Honig ist bei sachgemäßer Lagerung sehr lange, bis zu 2 Jahren haltbar. Angebrochener Honig kann im Küchenschrank gelagert werden und muss nicht in den Kühlschrank gestellt werden. Da Honig hygroskopisch ist, besteht die Gefahr dass er Wasser „zieht“ und bei zu hohem Wassergehalt anfängt zu gären. Deshalb müssen die Gebinde luftdicht verschlossen sein. Bei zu warmer Lagerung entmischt sich der Honig. Düninflüssiger, wasserhaltiger Honig setzt sich oben im Glas ab. Auch hier kann es zur Gärung kommen.

KRISTALLISIERTER HONIG

Die Kristallisation von Honig ist kein Zeichen von Minderwertigkeit (etwa durch Beimischung von Rübenzucker verursacht) sondern im Gegenteil, ein Qualitätsmerkmal. Abhängig vom Traubenzuckeranteil, wird unbehandelter, flüssiger Honig früher oder später fest. In einem Wasserbad, bei maximal 40°C lässt sich der Honig im Glas schonend wieder verflüssigen. Bei Temperaturen über 40°C können wertvolle Enzyme zerstört und der Honig geschädigt werden. Eine Erwärmung in der Mikrowelle schädigt den Honig und ist *nicht* zu empfehlen.

VERPACKUNG IM MEHRWEGGLAS

Den Honig liefern wir in neutralen Mehrweggläsern oder D.I.B.-Gläsern ohne Pfand. Zur Schonung der Umwelt nehmen wir diese gerne zurück, um sie erneut mit leckerem Honig zu füllen.

Sie tun dem Imker einen Gefallen, wenn Sie die Gläser erst *nach* dem Ablösen des Etiketts oder gar *nicht* in die Spülmaschine geben. Kurzes Einweichen genügt und die Etiketten lassen sich leicht ablösen.

Denn durch den heißen Spülvorgang in der Maschine backen die Etiketten am Glas fest und lassen sich kaum noch ablösen.



Imkerei

Familie Dirk Fischer
Triebweg 21
63512 Hainburg

Tel. 06 182/99 38 567
eMail: honig@schwedenhof.net
Web: www.schwedenhof.net



www.schwedenhof.net

Neuigkeiten aus dem
Bienenstock
Folge uns!



Instagram



www.instagram.com/schwedenhof



facebook



www.facebook.com/fischersschwedenhof