

Honigbiene

Seit Ende der 80-er Jahre können die Bienenvölker in der freien Natur ohne Einsatz der Imker nicht mehr überleben. Die Varroa-Milbe und weitere Krankheiten müssen behandelt, die Bienenvölker müssen betreut werden.

Bei der Bestäubung der landwirtschaftlichen Kulturen leisten die Bienen einen enorm wichtigen Einsatz. Nur bei ausreichender Bestäubung wachsen schöne und volle Früchte und kann der gewünschte Ertrag erreicht werden.



Das muss unbedingt vermieden werden:

Mao hat es mit seiner Planwirtschaft geschafft die Bienen auszurotten → Wir müssen uns bemühen, dass es in Europa nicht auch soweit kommt.

Die Hauptleistung der Bienen ist die Bestäubung. Der Honig ist das Geschenk für die sorgfältige Betreuung der Bienenvölker durch die Imker.

Es braucht vermehrt begeisterte Imker und ganz wichtig auch **begeisterte Kunden**, welche den qualitativ hochstehenden **Schweizerhonig** dem billigen, möglicherweise mit Antibiotika und Krankheiten belasteten Honig vorziehen.

Beachten Sie bitte, dass Sie vor dem Entsorgen in den Glasbehälter die Gläser auswaschen. So können keine Krankheiten in unsere Bienenvölker gelangen. Die Krankheiten, wie die Faulbrut, sind für den Konsumenten zwar unbedenklich, für die Bienenvölker aber verheerend.



Honigverkauf

Wir produzieren Frühlingshonig cremig und Sommerhonig flüssig.

Wir verkaufen nur Honig von unseren Bienen. Die einzelnen Völker produzieren leicht unterschiedlichen Honig. Unser Bienenwagen steht in einem Gebiet zwischen Landwirtschaftsland und Siedlungsgebiet. Um den Bienenwagen herum hat es viel Löwenzahn. Erreichbar für die Bienen ist neben anderen Blüten auch Raps. Im Sommer holen die Bienen Honigtau im Wald aber auch Blütennektar im Siedlungsgebiet. Der Honig wird nicht gemischt. Daher kann er in der Konsistenz und im Geschmack unterschiedlich ausfallen. Das macht es aus unserer Sicht erst so richtig spannend.

Preise:

250 g Glas Fr. 8.- 500 g Glas Fr. 14.-

Der Honig kann bei uns beiden bestellt werden.

Nur solange Vorrat.

Bestellung per E-Mail auf bienen@heiniger-turgi.ch

Die bei uns gekauften Gläser können zurückgegeben werden (ohne Deckel).

Bitte Etikette vor der Reinigung in der Geschirrwaschmaschine entfernen.

Weitere Verkaufsstellen:

s'Brottäschli, 5300 Turgi

Bäckerei Frei, 5300 Turgi und Turgi Wil



www.heiniger-turgi.ch/bienen

hier finden Sie weitere Informationen



Der Natur zuliebe

Aber auch, aus Begeisterung für das Leben der Bienenvölker, haben wir beschlossen eine Imkerei aufzubauen.

Mit dem Nebeneffekt, dass wir unseren eigenen Honig auf das Brot streichen können und auch weitere Personen in unserem Verwandten- und Bekanntenkreis für den Schweizer Honig begeistern können.

Schweizer Honig – Gutes aus der



Aufbau und Betrieb einer Imkerei

Wir, Tochter und Vater, haben uns nach einem Schnupperkurs 2016 entschieden eine Imkerei aufzubauen.

Im Herbst 2016 haben wir von einem Bauunternehmer einen alten Bauwagen erhalten und haben diesen im Winter 2016/2017 renoviert und ausgebaut zu einen Bienenwagen.



Dieser steht nun seit März 2017 auf einem Grundstück der Familie Frauchiger in Lengnau nicht weit vom Zuhause der Tochter entfernt.

Wir bemühen uns bienengerecht zu imkern.

Parallel zum Beginn mit den eigenen Bienenvölkern haben wir den Bienenkurs und anschliessend den Königinnen-zuchtkurs absolviert.



In Gesprächen mit anderen Imkern, durch informieren, durch Weiterbildung und durch unsere eigenen Erfahrungen lernen wir immer wieder dazu.

Im 2018 haben wir uns auch den Wunsch nach einer eigenen Honigglas-Etikette erfüllt und können uns so etwas vom Standard abheben.



Peter Heiniger
5300 Turgi
Eliane Heiniger
5426 Lengnau
Los-Nr. L1805nn1Le
Mindestens haltbar bis:
Ende 2020
500 g netto

Honig

Zur Produktion von Honig sammeln die Bienen den Nektar von Blüten und den Honigtau von Laub- und Nadelbäumen.

Um ein Kilogramm Honig zu gewinnen, müssen die Bienen rund 100'000 Ausflüge machen.

Der Honig ist als Futtermittel des Bienenvolkes für den Winter gedacht. Wird er geerntet, müssen die Bienen für die kalte Jahreszeit mit Futter versorgt werden.

Echter Bienenhonig trägt das Qualitätssiegel des Verbands Bienen Schweiz. Das Honigreglement von apisuisse stellt Produktionsregeln auf und bestimmt die Kontrollen. Das Qualitätssiegel steht jedoch nicht alleine für das Endprodukt, sondern auch für die gesamte Betriebsführung.

Wir haben die Betriebsprüfung 2017 mit dem Beginn der Imkerei mit Erfolg bestanden und dürfen daher als Siegelimker Qualitätshonig mit dem Goldsiegel verkaufen.



Behandlung des Honig

Jeder Honig kristallisiert früher oder später. Die Kristallisation des Honigs ist kein Qualitätsverlust sondern ein natürlicher Vorgang. Durch Erwärmen im Wasserbad (max. 40°C) kann der Honig wieder flüssig gemacht werden. Eine höhere Erwärmung schadet dem Honig.

Harter Honig kann auch durch Aufrühren mit einer Gabel wieder streichfähig gemacht werden.

Cremigen Honig erzeugen wir durch Rühren. Dadurch behält er diese Konsistenz und wird nicht mehr fest.

Honig muss kühl, trocken und dunkel gelagert werden.



Warum Schweizerhonig

Es spricht vieles dafür Schweizerhonig zu kaufen. Man unterstützt damit die Bestäubung der Nutzpflanzen im eigenen Land, die für alle ein wirtschaftlich wichtiger Faktor ist.

Für Schweizer Honig sprechen zudem die strengen Qualitätsrichtlinien des Schweizer Verbandes. Sie schreiben vor, dass Honig wirklich nur Honig enthalten darf, es dürfen keine Bestandteile hinzugefügt oder entzogen werden. Er muss schonend gewonnen sein und darf nicht wärmebehandelt werden. In manchen aussereuropäischen Ländern ist es erlaubt, die Bienen zusätzlich mit Zucker zu füttern, um mehr Masse zu produzieren. Auch dürfen Antibiotika bei den Bienenvölkern eingesetzt werden, um Infektionen vorzubeugen. All das ist in der Schweiz ausdrücklich verboten.

Warum Honig aus der Region

Am besten ist es, den Honig vom Imker um die Ecke zu beziehen. Die Gründe, die für regionalen Honig sprechen, sind vielfältig. Da sind zum einen die gesundheitlichen: Honig enthält keimhemmende Stoffe und Blütenpollen, die das Immunsystem aktivieren. In einem Teelöffel naturbelassenen Honigs finden sich 20'000 bis 100'000 Pollen. Kommt er aus der Region, enthält er exakt die Polleninformation, die man braucht - nämlich die Pollen, die man auch täglich einatmet.

Besonders regionale Honige bilden die Landschaft sinnlich ab. Denn sie vereinen all ihre Gerüche in sich. Auch Jahreszeit und Witterung spielen eine wichtige Rolle. In einem Jahr kann der Honig von ein und demselben Imker anders schmecken, als im Folgenden.

Achtung!

Kinder unter 12 Monaten dürfen keinen Honig essen. Dieser enthält bestimmte Bakterien, welche unter anderem zu Lähmungen der Atem- und Schluckmuskulatur und zum Tod führen können

