

**Imkerverein Goldene Meile -
der Verein stellt sich vor:**

Der Imkerverein Goldene Meile besteht seit 1848. Er ist über den Imkerverein Rheinland e.V. Mitglied im Deutschen Imkerbund e.V..

Der Verein hat zurzeit rd. 50 Mitglieder aus dem Einzugsgebiet Sinzig, Remagen und Bad Breisig.

Er betreibt einen Lehrbienenstand in Bad Bodendorf, an dem Anfängern und Interessenten alles wissenswerte über die Bienen und die Imkerei vermittelt wird.

Falls Sie Interesse an der Imkerei haben, oder nur wissen möchten, wo Sie Honig aus unserer Region erhalten, stehen ihnen die Mitglieder des Imkervereins Goldene Meile gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://sites.google.com/site/kreisimkerverbandahrweiler/imkerverein-goldene-meile> (QR-Code) oder bei:

- Horst Engelstädter 02642 / 43641
- Heiko Lemke 02642 / 3081962
- Torsten Alles 02642 / 6361
- Gerhard Gaberdan 02633 / 96548



Mit freundlicher Unterstützung durch:



**Der Imkerladen im Ahrtal
Bäumchen's Bienenstübchen
Imkerei & Imkereibedarf**

Öffnungszeiten: Neue-Str. 6
Mo. & Mi. & Fr. 53489 Sinzig-Koisdorf
15.00 - 19.00 Uhr Tel: 02642-992018
und nach Vereinbarung!
Okt., Nov. & Dezember freitags geschlossen!
www.imkereibaemchen.de



**Imkerei -
zum Nutzen der Natur**

Beim Sammeln von Pollen und Nektar bestäuben unsere heimischen Honigbienen eine Vielzahl von Pflanzen. Damit leisten sie einen wesentlichen Beitrag, die Artenvielfalt von rund 2.000 bis 3.000 einheimischen Nutz- und Wildpflanzen sowie das vielfältige Landschaftsbild in den einzelnen Regionen Deutschlands zu erhalten.



Mit ihrer Bestäubungsleistung sichern Honigbienen die Nahrungsgrundlage vieler Lebewesen, einschließlich der des Menschen. So ist die Bestäubungsleistung der Honigbiene für 85 % der landw. Erträge eine wichtige Voraussetzung für einen ausreichenden Fruchtansatz und Ernteertrag in Landwirtschaft und Obstbau.

Mit dem Kauf von Echtem Deutschen Honig bei Ihrem Imker unterstützen Sie den Erhalt der Bienenhaltung vor Ort und leisten damit einen Beitrag für eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt sowie einer abwechslungs- und blütenreichen Landschaft in Ihrer Region.



Überreicht von:

Imkerverein



Goldene Meile



**Hochwertige
Bienenprodukte
von Ihren Imkern
aus der Region**

Bienenhonig - Echter Deutscher Honig für Ihren Genuss

Seit über 80 Jahren steht Echter Deutscher Honig für ein gesundes, unverfälschtes, schonend abgefülltes Naturprodukt, dem nichts entzogen oder hinzugefügt werden darf. Zudem wird Echter Deutscher Honig nicht gefiltert, so dass eine einwandfreie Analyse und Sortenbestimmung möglich ist. Dadurch bleiben seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Echter Deutscher Honig ist damit ein delikater Naturgenuss von höchster Güte, der einen wichtigen Beitrag für unser Wohlbefinden leistet und auf seine süße Art zu einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung beiträgt.



Ausschließlich in Deutschland geerntet und ohne Zusatz von Importware abgefüllt, wird er regelmäßig analysiert und nach den Kriterien der Deutschen Honigverordnung streng kontrolliert.

Echten Deutschen Honig bekommen Sie nur im D.I.B.-Imker-Honigglas bei Ihrem Imker vor Ort.

Das Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e.V. (D.I.B.) garantiert kontrollierte Qualität und ausgezeichneten Geschmack. Echten Deutschen Honig erkennen Sie an den folgenden sieben Merkmalen, die zwingend auf dem Gewährverschluss des D.I.B.-Glases anzugeben sind.

- 1 Das D.I.B.-Siegel**
Sichert für die Spitzenqualität vom Imker.
- 2 Die Marke**
Nur deutsche Honige, die besonders schonend von lokalen Imkern geerntet wurden, dürfen sich Echter Deutscher Honig nennen.
- 3 Das D.I.B.-Logo**
steht für die Organisation der staatlichen Imkerinnen und Imker. Sie achten auf die Einhaltung der strengen verbindlichen Qualitätsanforderungen.
- 4 Die Imkerrolle**
garantiert als Erzeuger oder Abfüller Echtheit und Qualität.
- 5 Das Mindesthaltbarkeitsdatum**
zeigt an, wie lange der Honig merklich schmeckbar ist. Kühl, dunkel und trocken gelagert, können Sie neben Honig guten Gewissens allerdings mehrere Jahre genießen.
- 6 Die Kontrollnummer**
belegt die Rückverfolgbarkeit der Herkunft von der Gewinnung bis zum Verbraucher.
- 7 Die Sortenbezeichnung**
kennzeichnet die pflanzliche Herkunft.

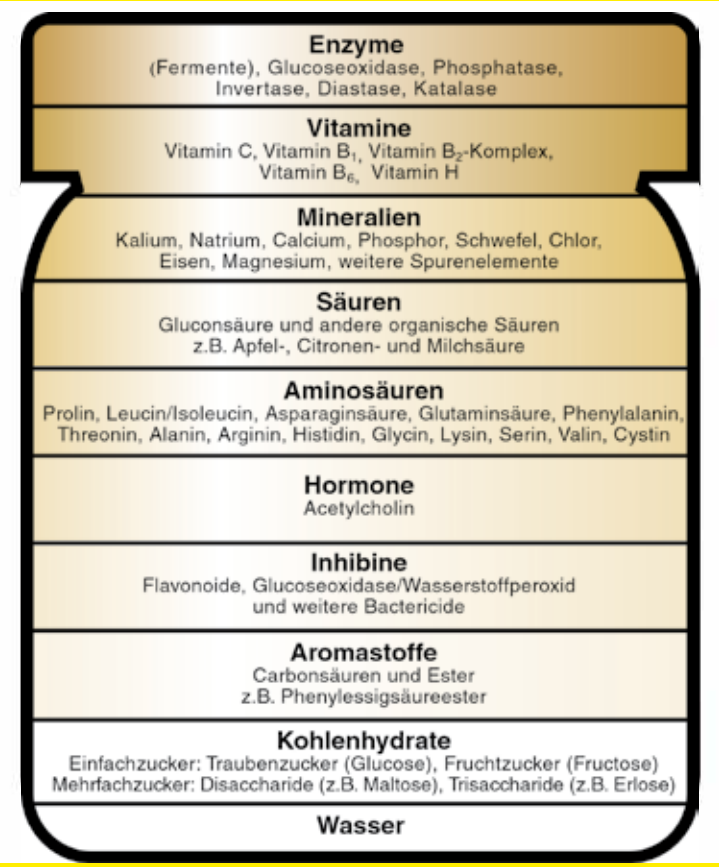
Bienenhonig - auf den Inhalt kommt es an



Bienenhonig enthält im Gegensatz zu herkömmlichem Zucker mit seiner Saccharose über 180 verschiedene Inhaltsstoffe, die einen wichtigen Beitrag für unsere Gesundheit und Ernährung leisten können.

Neben verschiedenen Vitaminen, Aminosäuren, Aromastoffen und Hormonen, die den Stoffwechsel und das Immunsystem unterstützen, sind v.a. verschiedene Kohlenhydrate im Honig enthalten. Zucker ist vor allem als Frucht- und Traubenzucker enthalten. Traubenzucker (Glucose) dient als schneller Energielieferant, Fruchtzucker (Fructose) wird als Energiereserve in der Leber gespeichert.

Darüber hinaus sind Enzyme enthalten, die u.a. antibakterielle Stoffe produzieren. Nicht zuletzt wirken die enthaltenen Säuren und Pollen appetitanregend und verdauungsfördernd und tragen damit zum Wohlbefinden des Menschen bei.



Bienenhonig - Vielfalt für jeden Geschmack

Am bekanntesten und verbreitetsten sind die Vielblütenhonige oder Mischsorten:



Blütenhonig wird der Honig aus dem Nektar vieler Pflanzenarten genannt. Farbe, Bukett und Konsistenz variieren daher merklich und spiegeln die ganze Blütenpracht im Jahresverlauf wider.

Wald- und Honigtau entstammt zahlreichen Baumarten und weist stets eine dunkle Färbung auf. Er ist besonders reich an Mineralstoffen und sein malzig-würziges Aroma machen ihn zu etwas ganz Besonderem.

Frühtracht setzt sich im Wesentlichen aus dem Nektar von Weiden, Obstgehölzen, Ahorn, Raps u. a. zusammen.

Sommertracht enthält wechselnde Anteile an Nektar und Honigtau. Aroma, Geschmack und Farbton ändern sich von Jahr zu Jahr.

Sortenhonige wie z.B. Rapshonig enthalten überwiegend Pollen und Nektar der namensgebenden Pflanzen. Diese bedingen den sortentypischen Geschmack und spezifische Färbung des Honigs.

Kristallisation

Jeder Honig wird früher oder später fest, d.h. er kristallisiert. Der Zeitraum, in dem die Kristallisation beginnt, hängt von den Zuckerarten im Honig ab. Die früh blühenden Pflanzen mit einem hohen Glucoseanteil ergeben in der Regel einen schnell fest werdenden Honig.

Kristallisierter Honig kann durch schonendes Erwärmen im Wasserbad (nicht über 40° Celsius) wieder verflüssigt werden.

Aufbewahrung

Honig ist ein sehr hitze- und lichtempfindliches Lebensmittel. Daher sollte Honig immer kühl (bei Zimmertemperatur) und lichtgeschützt in gut verschließbaren, aromadichten Behältern aufbewahrt werden, da er ansonsten fremde Gerüche (z.B. Kaffee, Käse) annehmen sowie die Feuchtigkeit aus der Luft anziehen und zu gären beginnen kann.