

HONIG AUS DEM RODLTAL

**Direkt vom Imker –
garantiert unverfälscht!**

Unsere Bienen profitieren von der überwiegend biologisch betriebenen extensiven Landwirtschaft rund um das Rodltal. Im Frühjahr locken die bunten Blumenwiesen und blühenden Obstbäume, im Sommer bieten die Gärten der Umgebung und der Wald ein reichhaltiges Angebot. Mit der naturnahen Gestaltung unseres eigenen Gartens tragen wir dazu bei, dass sich auch Wildbienen bei uns wohlfühlen.

Wir ermöglichen unseren Bienenvölkern ein weitgehend wesensgemäßes Leben und greifen nur bei Bedarf unterstützend ein. Ein eigener Wachskreislauf ist bei uns selbstverständlich, ebenso wie das Belassen des eigenen Honigs im Brutraum.

Mit dem Kauf regionaler Imkereiprodukte leisten Sie einen wertvollen Beitrag zu mehr Biodiversität!

Unsere Produkte

Unser **Honig** wird behutsam händisch geschleudert und naturbelassen abgefüllt, unfiltriert und selbstverständlich ohne Erhitzen, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Cremehonig wird schonend cremig gerührt, um die mit der Zeit eintretende natürliche Kristallisation von naturbelassenem Honig zu verhindern. Der Vorteil davon ist eine gleichbleibende Konsistenz, und der Honig lässt sich leichter aufstreichen. Wenn Cremehonig (oder auch kristallisierter Honig) vorsichtig erwärmt wird (max. 40°C), lässt er sich bei Bedarf problemlos wieder verflüssigen.

Oxymel (auch Sauerhonig genannt) ist eine Mischung aus naturbelassenem Honig und naturtrübem Bio-Apfelessig. Es stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend und fördert die Verdauung. Oxymel kann zusätzlich mit Kräutern, Ingwer oder Zitronen angesetzt werden und hält sich auch ungekühlt sehr lange. Unsere Empfehlung: täglich einen Schuss Oxymel in einem Glas Wasser trinken oder als gesundes Salatdressing nutzen.

RODLTAL-IMKEREI

C. Daurer

Rodltal 34

4111 Walding

rodltal-imkerei@gmx.at

