

## Honig aus



## der Region



## Bardenberg-Alsdorf



## Wer sind die Imker am Stand?

Herbert  
Gerhardts



Philipp  
Elsässer



Albert Bösl



Toni Ratte



Unser Bienenzuchtverein zählt 60 Mitglieder, die überwiegend aus allen Städten im Norden der Städteregion Aachen stammen. Auf den monatlichen Treffen werden Angelegenheiten der Bienenhaltung besprochen und praktische Vorführungen an Bienenständen durchgeführt.

Darüber hinaus finden Vorträge zur Fortbildung mit allgemein biologischen und landschafts-ökologischen Themen statt (Bienen, Wildbienen, Wespen, Trachtpflanzen, Landschaftsgestaltung etc.).

## Bienenzuchtverein Bardenberg-Alsdorf

Kontakt: Toni Ratte, Tel 02404 2836

e-mail: [Toni.Ratte@toxrat.com](mailto:Toni.Ratte@toxrat.com)

[www.bienenzuchtverein-bardenberg-alsdorf.de](http://www.bienenzuchtverein-bardenberg-alsdorf.de)

## Produkte aus Imkereien

des  
Bienenzuchtvereins  
Bardenberg-Alsdorf



## Woher stammt der Honig?



### Unsere Bienenvölker stehen

- in Hausgärten (Alsdorf Mitte)
- in der Kleingartenanlage Alsdorf-Ost
- im Park von Schloss Ottenfeld (Nähe Alsdorfer Weiher)
- in Alsdorf-Hoengen
- in Baesweiler
- in Pannesheide



## Wie kommt der Honig ins Glas?



Die Honigwaben werden aus den Völkern entnommen, entdeckelt, geschleudert, der Honig wird dann gesiebt und geklärt.



Jeder Honig wird nach einigen Wochen fest – er kristallisiert. Um trotzdem eine streichfähige Konsistenz zu erhalten, wird der Honig mehrfach gerührt. Erst wenn er die Endkonsistenz erreicht hat, wird er abgefüllt.

## Welche Honigsorten werden angeboten?

Die Honige werden i. d. R. im Einheitsglas und mit dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes angeboten. Dieses Warenzeichen gewährt eine Honigqualität äußerster Naturbelassenheit und geht somit über die Anforderungen des Lebensmittelschutzgesetzes hinaus.

### Blütenhonig Frühtracht

Dieser Honig entsteht aus Nektar, welcher in der Zeit von März bis Anfang Juni gesammelt wird und großenteils aus den Blüten von Weiden, Löwenzahn, Ahorn und nicht zuletzt Obstgehölzen stammt. Er zeigt einen typisch milden Geschmack. Die Frühtracht endet mit dem Abblühen des Bergahorns.

### Rapshonig

stammt fast ausschließlich aus Rapsblüten, wird hauptsächlich Ende Mai geerntet. Er ist fast weiß und hat einen milden, sehr charakteristischen Geschmack.

### Sommerblütenhonig

entsteht in der Zeit von Anfang Juni bis Ende Juli. Grundlage sind die Blüten von Robinie, Linde, Weißklee, Himbeere, Brombeere und andere. Er kann auch Honigtau enthalten (süßer Baumsaft). Sommerblütenhonig besitzt eine hellbraune Farbe und einen sehr aromatischen Geschmack, der je nach Zusammensetzung variiert.