

Imkerei



Christian und Marlene Peter

Unsere Imkerei befindet sich ca. 20 km nordwestlich von Würzburg am Beginn der Fränkischen Platte, welche als Trockengebiet bekannt ist. Wir imkern seit ca. 25 Jahren und seit ca. 7 Jahren nach Biorichtlinien. Seit 2 Jahren sind wir nach Naturlandrichtlinien anerkannt.

Typisch für diese leicht hügelige Landschaft sind die vielen Streuobstbereiche und die weitläufigen Äcker. Diese Region bietet unseren Bienen vielfältige Blütentrachten. Nach der Winterruhe bilden Weiden- und Obstblüte eine gute Nahrungsgrundlage. Nektar und Pollen reichen im Frühjahr jedoch meist nur für die Eigenversorgung der Bienen. Eine schleuderbare Ernte ist aus der Obstblüte meist nicht möglich.

Als ersten Honig ernten wir Ende Mai-Anfang Juni unseren Frühjahrsblütenhonig.

Hier in unserer Region sammeln die Bienen danach noch den sehr aromatischen Sommerblütenhonig welcher meist das ganze Spektrum der dann vorhandenen Blüten einschließlich der Lindenblüte aufweist.

Um unser Sortiment abzurunden bzw. ein größeres Angebot für unsere Kunden bereitzuhalten, wandern wir mit unseren Bienen noch in andere Regionen Deutschlands, so z. B. in die Kastanienblüte (Marone) in die Südpfalz, in den Spessart, in den Schwarzwald, und selbst auch in die Akazienblüte nach Brandenburg oder in die Heide.

Bemerkung



über Bienenhonig

Wer guten Honig kaufen will, steht häufig vor einem Regal mit vielen Honiggläsern und noch mehr bunten Etiketten, die beste Qualität versprechen. Die meisten Menschen können mit den Angaben nicht viel anfangen. Sie wollen einen naturreinen Honig von guter Qualität. Aber welcher Honig erfüllt diese Voraussetzungen? Die folgenden Bemerkungen sollen Ihnen bei der Auswahl ein wenig helfen.

Aufschriften wie „Bester Imkerhonig“ ohne sonstige Angaben sind reine Reklametricks. Kein Imker kann nektarsammelnd von Blüte zu Blüte fliegen. Dies tun immer nur die Bienen. Der Imker nimmt den Bienen lediglich die vollen Waben weg, schleudert sie aus, reinigt den Honig, pflegt ihn eine zeitlang und füllt ihn dann ab. Wer das tut, ist Imker. Folglich wäre jeder Honig ein „Imkerhonig“.

Ihr Honig kristallisiert? Sie haben Angst, er sei mit Zucker vermischt? Das Gegenteil ist richtig. Es ist ein gutes Zeichen, wenn Honig kristallisiert. Überwärmter Honig kristallisiert meistens überhaupt nicht mehr. Ist Ihr Honig nach Jahren noch flüssig, wurde er meistens überwärmt.

Da ausländische Honige (nur 20 % werden im Land erzeugt) häufig in großen Containern transportiert werden, müssen sie stark erwärmt werden, um heraus zu fließen. Wenn Sie festen Honig aber durchaus flüssig haben möchten, können Sie das Glas vorsichtig in ein warmes Wasserbad stellen. Denken Sie aber daran, dass der Honig nicht über 40 Grad erwärmt werden darf.

Der Honig meiner Bienen ist kalt geschleudert und nicht erwärmt. Ich verwende keinerlei Pestizide gegen Milben oder Krankheiten. Die Schäden durch die eingeschleppte Varroa-Milbe halte ich durch biologische Arbeitsweisen klein. Eine Abwehr erfolgt darüber hinaus durch Oxalsäure, die in vielen Lebensmitteln natürlich vorkommt. Aus Umweltschutzgründen verwende ich nach gründlicher Reinigung Honiggläser immer wieder, daher verschiedene Formen.



Unser Honigangebot

- **Frühjahrsblüte**
cremig, milder Honig von
Frühjahrsblühern, Obstblüte und Raps
- **Akazienhonig**
sehr feines Aroma, hell und flüssig,
ideal zum Süßen von Müsli usw.
- **Sommerblüte**
Sommerhonig, öfter mit einem Anteil an
Lindenblüte
- **Edelkastanienhonig**
unverwechselbar herb, leicht bittere Note,
aus der Pfalz, von eigenen Bienen
geerntet
- **Waldhonig**
flüssig, herb kräftig im Geschmack, leider
nicht jedes Jahr verfügbar
- **Tannenhonig**
sehr kräftig und herb im Geschmack,
leider nicht jedes Jahr verfügbar.

Alle Honige sind ein reines Naturprodukt. Sie sind in der Regel in jedem Jahr anders und können deshalb in der Konsistenz, der Farbe und dem Geschmack von Jahr zu Jahr variieren. Unsere Honige sind naturbelassen und nicht verändert.

Imkerei

nach Naturlandrichtlinien

- Aufstellung nach Möglichkeit in
naturnahen Landschaftsschutzgebieten
- Kein Einsatz von synthetischen
Bienenmedikamenten und Antibiotika
- Regelmäßiger Nachweis der Rückstands-
freiheit des Honigs und des Bienenwachses
durch unabhängige Institute
- Winterfütterung mit Honig und Zucker
aus kontrolliert biologischem Anbau
- Jährliche Kontrolle der Imkerei durch
eine anerkannte Ökokontrollstelle
- Bienenwohnungen aus Holz



Bio-Imkerei

Christian & Marlene Peter



Grupshausener Straße 13
97274 Leinach

Telefon: 09364-9453
E-Mail: peter-leinach@t-online.de

DE 003 ÖKO Kontrollstelle