



BESTÄUBUNGSIKEREI

Als zertifizierte Bestäubungsimkerei arbeiten wir eng mit der Landwirtschaft zusammen, um den ökonomischen Nutzen der Bestäubungsinsekten wie Honigbienen aber auch Wildbienen und Hummeln optimal zu nutzen und den Ertrag und die Qualität von Obst und Gemüse zu sichern. Durch die gezielte Platzierung ausreichend vieler Bienenvölker in die jeweilige Kultur können so Ertragssteigerungen von z. B. bis zu 30 % im Raps erzielt werden.



NATURSCHULE AM TURM

Als zertifizierte Bienenpädagogin ist Mittelpunkt unserer Aktivitäten, die Begegnung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit den Wäldern und Streuobstwiesen vor der Tür samt ihrer Bewohner durch eine ganzheitliche Pädagogik zu fördern. Klein und Groß erfahren spielerisch und altersgerecht viel Wissenswertes über das Leben von Honig- und Wildbienen, der natürlichen Ordnung der Insekten im Jahresverlauf und verlieren nebenbei die Angst vor allem, was fliegt.

Insbesondere Kindergärten und Schulen nutzen unsere naturpädagogischen Angebote durch regelmäßige Besuche der Imkerei am Turm. Zunehmend nutzen aber auch immer mehr Unternehmen im Rahmen ihrer Personal- und Führungskräfteentwicklung Angebote der Naturschule am Turm, um abgeleitet von der Demokratie im Bienenstock Veränderungsprozesse im Unternehmen anzustoßen oder voranzutreiben.



IMKEREI AM TURM

Meike Höfliger Naturprodukte

Imkerei am Turm
Hüfteläcker 1
71573 Allmersbach im Tal

Tel. +49 (0) 7191 227651
Fax. +49 (0) 7191 552423
info@imkereiamturm.de

HONIGLADEN
Verkauf immer samstags von 10 bis 14 Uhr

www.imkereiamturm.de

www.clickabee.de



[facebook.com/
meike.hoeffliger](https://facebook.com/meike.hoeffliger)



+49 17 35 23 13 22



[instagram.com/
imkereiamturm](https://instagram.com/imkereiamturm)



IMKEREI AM TURM

Meike Höfliger Naturprodukte



HONIGIMKEREI



NATURSCHULE



BESTÄUBUNGSIKEREI



UNSER HONIG

Honig enthält neben Zucker und Wasser Proteine, Enzyme, Aminosäuren, Pollen, Mineralstoffe, Vitamine sowie Farb- und Aromastoffe.

Das Verhältnis zwischen Fruchtzucker und Traubenzucker bestimmt mit den über 180 natürlich in den Pflanzen und Bäumen enthaltenen Farb- und Aromastoffen den individuellen Geschmack eines Honigs: Fruchtzucker wird als süßer empfunden, bei höherem Traubenzuckeranteil kristallisiert der Honig schneller.

Unsere Bienen sammeln Blütenhonige aus dem Nektar verschiedenster Blüten sowie Honigtauhonige aus dem Saft von Bäumen wie z. B. der Tanne. Um die hohe Qualität unserer Honige zu sichern, verlässt kein Glas Honig unsere Imkerei, bevor die entsprechende Charge nicht von unabhängigen Instituten mikroskopisch auf Pollen zur Sortenbestimmung und auf Rückstände analysiert wurde.



Gegen eine Bio-Zertifizierung haben wir uns bewusst entschieden. Bienen können nicht zwischen konventionellen und biologischen Blühflächen unterscheiden; sie suchen die nächstliegende Trachtquelle und tragen den in den Pflanzen enthaltenen Nektar zurück in den Bienenstock.

Der Unterschied zwischen einer konventionellen und einer biologischen Imkerei liegt also nicht in der Qualität der eingetragenen Nektare sondern in der Betriebsweise und Völkerführung.

Wir arbeiten eng mit der regionalen Landwirtschaft zusammen, achten sorgsam auf die Auswahl naturnaher Bienenstandorte und verfügen über einen eigenen Wachskreislauf.

Zur Behandlung der Bienenvölker (z. B. gegen die Varroamilbe) arbeiten wir ausschließlich mit Behandlungsmitteln auf organischer Basis und biotechnischen Verfahren wie der totalen Brutentnahme im Sommer. Damit folgen wir den Anforderungen vieler Bio-Zertifizierungen an die Völkerführung aus Liebe zu unseren Bienen auch ohne jegliche kostenintensive Verpflichtung.





HONIGIMKEREI

Wir bieten sortenreinen, naturbelassenen Honig und leckere Kreationen aus unserer Umgebung und eigener Herstellung, z. B.:



Allmersbacher Blütenhonig Frühlings- und Sommerblüte

Direkt auf der Gemarkung Allmersbach im Tal gesammelt, enthält die Frühlingsblüte den Honig aus dem Nektar der hiesigen Streuobstwiesen und aller frühblühenden Pflanzen, wie Löwenzahn, Schlehen und frühblühenden Wiesenblumen.

Da Allmersbach im Tal eine hohe Dichte an Streuobstwiesen mit Apfelbäumen hat und Bienen blütenstet sind, ist der Geschmack der Obstbäume deutlich erkennbar – je nach Witterungsverlauf lässt sich dennoch festhalten, dass die Allmersbacher Frühlingsblüte in ihren Geschmacksnuancen jährlich ein überraschender, spannender Honig ist.

Der Geschmack ist angenehm fruchtig und aromatisch-mild. Generell gilt Blütenhonig als kräftigend, belebend und appetitanregend. Durch die hohen Anteile an frühblühenden Blumen kann er zur Desensibilisierung entsprechender Pollenallergien beitragen.

Die Sommerblüte enthält verschiedene Nektare ab Ende Juni eines Jahres. Sommerblüte ist eine allgemeine Bezeichnung, die besagt, dass der Honig sowohl aus Nektar als auch Honigtau des Sommers bereitet sein kann. Der Geschmack ist je Zusammensetzung und Witterungslage sehr variabel. Wald- und Wiesenblüten geben dem Honig ein eher liebliches Aroma, während Trachtpflanzen wie Linde oder Sonnenblume diesen Geschmack wieder mindern bzw. in eine andere Richtung leiten.

In Allmersbach im Tal bildet Honigtau-honig in heißen und trockenen Sommern durch die angrenzenden Wälder einen größeren Trachtanteil. Aus diesem Grund besitzt die Allmersbacher Sommerblüte häufig ein herzhafteres Aroma, als eine Sommertracht ggf. in waldärmeren Regionen Deutschlands bieten könnte.



Akazienhonig

Lieblisch, feinblumig und mild - flüssig

Akazienhonig wird aus der Akazie und Robinie gewonnen und besticht durch seinen niedrigen Glukosegehalt von ca. 27 % und einem hohen Fruchtzuckergehalt.

Akazienhonig kristallisiert erst sehr spät und bleibt lange flüssig. Durch den geringen Säuregehalt wird Akazienhonig gut bei Magenbeschwerden wie Sodbrennen vertragen. Aufgrund des hohen Fruchtzuckergehaltes bevorzugen viele Diabetiker diese Honigsorte und berücksichtigen dies als BE bei einer diabetischen Ernährung.



Kornblumenhonig

Kräftig und würzig – feincremig

Beim Kornblumenhonig handelt es sich um einen Blütenhonig, der durch einen hohen Glukosegehalt relativ schnell grob auskristallisiert, wenn er nicht zuvor feincremig gerührt wird.

Unser Kornblumenhonig verfügt über einen kräftig blumigen Geschmack und hat auf Grund der enthaltenen Blütenpollen eine gelbgrünliche Färbung.

Wir empfehlen, Kornblumenhonig neben der Verwendung in Kuchen- oder Plätzchenrezepten auch einmal für rezente Gerichte zu verwenden. Beispielsweise als Würze bzw. Marinade für Wildgerichte ist Kornblumenhonig unsere erste Wahl.



Rapshonig

Mild und süß – feincremig

Rapshonig hat ein mildes, süßes Aroma mit leichtem Kohlgeruch. Er besteht aus etwa 39 % Fructose und 41 % Glucose. Durch den hohen Glucoseanteil kristallisiert Rapshonig sehr schnell, führt dem Körper aber auch besonders schnell Energie zu. Aus diesem Grunde wird er von uns bereits wenige Tage nach der Ernte feincremig gerührt.



Kirschlorbeehonig

Feinblumig mit dezenter Mandelnote - feincremig

In wenigen Fällen kann in Allmersbach im Tal Kirschlorbeehonig geerntet werden. Nämlich dann, wenn sich ein oder zwei Völker auf die nicht allzu zahlreich vorhandenen Kirschlorbeebäume konzentrieren. Der Geschmack ist ganz besonders feinblumig und ganz leicht mandelig. Der Geruch einer Kirschlorbeespiegelung spiegelt sich deutlich im Geschmack des Kirschlorbeehonigs wieder und wird deshalb von Feinschmeckern bevorzugt genossen.



Tannenhonig mit Fichte

Herb-würzig mit harzigen Aromen – flüssig

Tannenhonig ist ein seltener Honigtau-honig, der je nach Witterung nur alle 2-3 Jahre geerntet werden kann. Unsere Bienen sammeln den Nektar an ausgesuchten Standorten im Schwarzwald. Durch den hohen Fructosegehalt bleibt Tannenhonig sehr lange flüssig.

Der Geruch und Geschmack ist herb, sehr würzig und je nach Witterungslage etwas harzig.

Tannenhonig ist wie auch Akazienhonig weniger sauer als Blütenhonige und wird daher bei Empfindlichkeiten im Magen-Darmtrakt gut vertragen.



Lindenhonig

Aromatisch, leicht minzig – feincremig

Lindenhonig besteht aus dem Nektar und dem von der Linde gesammelten Honigtau. Je nach Verhältnis zwischen Nektar und Honigtau kann der Honig eine leichte Zitrusnote enthalten. Die Volksmedizin schreibt Lindenhonig eine erkältungslindernde Wirkung zu. Wir favorisieren Lindenhonig in kräftigem Schwarztee. Durch den Säureanteil eignet sich Lindenhonig aber ebenso gut für Salatsaucen oder Obstsalate.



Edelkastanienhonig

Kräftig dezent bittere Nuancen – flüssig

Unser Edelkastanienhonig ist der kräftigste unserer Honige. Er ist wenig süß und zeichnet sich durch einen kräftig intensiven und langanhaltenden Geschmack aus. Durch das im Edelkastanienhonig enthaltene Tannin kann ein leicht bitterer Nachgeschmack wahrgenommen werden.

Diese geschmackliche Einzigartigkeit macht ihn neben einem Brotaufstrich auch zu einer spannenden Nuance in vielen Gerichten oder zu Käse.



BIENENPRODUKTE

Neben unseren klassischen Honigen erhalten Sie bei uns auch andere Bienenprodukten wie Blütenpollen, Gelee Royale und Propolis sowie Bienenwachskerzen aus eigener Produktion.



Je nach Jahresverlauf sind nicht immer alle Honigsorten ganzjährig verfügbar. Honige variieren von Jahr zu Jahr in ihrem Geschmack und ihrer Konsistenz. Deshalb laden wir Sie herzlich ein, uns in Allmersbach im Tal zu besuchen und Ihre Favoriten durch eine Honigverkostung zu finden.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre und Eure
Meike Höfliger

