

Honig und Honigprodukte aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern/Imkern:

**ABENBERG**  
**Walter Seubelt**  
 Kirchenweg 3  
 91183 Wassermungenau  
 Tel. 09873 472

**GEORGENSGMÜND**  
**Bergmann's Hoflädele**  
 Stefan Bergmann  
 Hauslach 15  
 91166 Georgensgmünd  
 Tel. 09172 684633  
*Heller u. dunkler Blütenhonig, Akazienhonig, Tannenhonig, Kirschblütenhonig, Edelkastanienhonig*

**Hans Jörg Griebmeier**  
 Konrad-von-Megenberg-Str. 29  
 91166 Mäbenberg  
 Tel. 09172 8250

**GREADING**  
**Imkerei Kühnlein**  
 Talbrunnenstr. 10  
 91171 Hausen  
 Tel. 08463 1385  
 www.imkerei-greading.de  
 info@imkerei-greading.de  
*Honig „Frühlingsblüte“ - der „weiße Honig“, Honig „Sommerblüte“*

**Milchtankstelle Pfister**  
 Imker Rainer Hüttner  
 Birkhof 1  
 91171 Greading  
 Tel. 08463 418  
*regionaler Blütenhonig*

**Karl Winkler**  
 Alte Dorfstr. 15  
 91171 Großhöbing  
 Tel. 08463 1394

**HEIDECK**  
**Imkerei**  
 Christiana Beer  
 Waldhausstr. 23  
 91180 Heideck  
 Tel. 09177 1797

**Bio-Imkerei**  
 Martin Harrer  
 Liebenstadt 13  
 91180 Heideck  
 Tel. 09177 509

**HILPOLTSTEIN**  
**Klaus Meister**  
 Heidecker Str. 29  
 91161 Hilpoltstein  
 Tel. 09174 3428

**KAMMERSTEIN**  
**Angela Helmreich**  
 Putzenreuth 7a  
 91126 Kammerstein  
 Tel. 0173 5714390  
 angela@kraut-und-bienen.de

**Schnell's Kürbiskerne - Hofladen**  
 Ringstr. 4  
 91126 Neppersreuth  
 Tel. 09122 830703  
 www.schnells-kuerbiskerne.de  
*Honig mit Kürbiskernen, Zimt, Ingwer etc., Mi+Do: 14-18 Uhr, Fr: 9-12.30 u. 14-18 Uhr, Sa:9-13 Uhr*

**Christian Stallwitz**  
 Sommerleite 4  
 91126 Kammerstein  
 Imkerei-Stallwitz@gmx.de

**ROHR**  
**Direktvermarktung Fleischmann**  
 Dorfstr. 13  
 91189 Gustenfelden  
 Tel. 09122 877113

**Lina Kraft**  
 Prünster Ring 31  
 91189 Prünst  
 Tel. 09876 433 od. 0151 28932638  
*Honig cremig und flüssig, Bienenwachs*

**ROTH**  
**Imkerei**  
 Harald Rißmann  
 Hasenweg 5  
 91154 Pruppach  
 Tel. 09171 899182  
 od. 0175 4711525

**Seebühler Bauernladen**  
 Eichelburger Hauptstr. 6  
 91154 Eichelburg  
 Tel. 09176 5573  
*Waldhonig, Blütenhonig, Pollen, Met*

**Landpension Winkler**  
 Schwander Str. 19  
 91154 Meckenlohe  
 Tel. 09171 892384

**SPALT**  
**Anton Walther**  
 Dorfstr. 67  
 91174 Großweingarten  
 Tel. 09175 7978-0

**Siegfried Zahn**  
 Dorfstr. 24  
 91174 Großweingarten  
 Tel. 09175 907460

**THALMÄSSING**  
**Karl Bernreuther**  
 Landersdorf 7  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 1060 od. 794571

**Michael Bernreuther**  
 Hagenich 15  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 793635  
 od. 0175 1516332

**Wald- und Wiesenimker**  
 Daniel Endereß  
 Pyras 8a  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09174 8449919  
*Blütenhonig, Sommerhonig, Waldhonig, Bienenwachskerzen, Honigbonbons*

**Bio-Imkerei**  
 Heckel  
 Offenbau 31  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 793697  
*Bio-Honig „Sommertraum“ u. „Waldliebe“*

**Luise Käsbatzinger**  
 Stauf 28 1/2  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 1262

**WENDELSTEIN**  
**Heubeck's Hofladen**  
 Marianne Heubeck  
 Am Bühl 1  
 90530 Raubersried  
 Tel. 09129 6518  
 www.heubecks-hofladen.de  
*Honig aus eigener Imkerei, Wald- und Blütenhonig, versch. Sortenhonige*

**Mühlenladen**  
 Weidner & Assenbaum e.K.  
 An der Mühle 1  
 90530 Wendelstein  
 Tel. 09122 77000  
*Blütenhonig (500 g u. 250 g) von den Bienenstöcken aus der Mühle*

**SCHWABACH**  
**Bauernladen Adel**  
 Lindenbachstr. 20  
 91126 Nasbach  
 Tel. 09122 61987  
*Honig von zwei Schwabacher Imkereien*

**Der Bauernladen**  
 Helmut Schmidt  
 Höllgasse 5  
 91126 Schwabach  
 Tel. 09122 16256  
 www.bauernladen-schwabach.de  
*Blüten-, Wald-, Akazien-, Kirschblüten-, Edelkastanie- und Tannenhonig, versch. Honigzubereitungen*

**Hofladen Baimbachtal**  
 Erika Hörndler  
 Unterbaimbach 1  
 91126 Schwabach  
 Tel. 09122 888693

**Hofladen Fleischmann**  
 Dietersdorfer Str. 20  
 91126 Wolkersdorf  
 Tel. 0911 635553



**IMKERVEREIN ALLERSBERG**  
**Erhard Faber**  
 Balthasar-Neumann-Str. 3b  
 90584 Allersberg  
 Tel. 09176 1484

**BIENZUCHTVEREIN GEORGENSGMÜND**  
**Toralf Brückner**  
 Talstr. 3  
 91166 Georgensgmünd  
 Tel. 09172 667754

**IMKERVEREIN GREADING**  
**Andreas Schneider**  
 Oberrödeler Str. 20  
 91180 Heideck  
 Tel. 09177 9257

**IMKERVEREIN HEIDECK**  
**Arno Somann**  
 Selingstadt 40  
 91180 Heideck  
 Tel. 0170 7716615

**IMKERVEREIN HILPOLTSTEIN**  
**Klaus Meister**  
 Heidecker Str. 29  
 91161 Hilpoltstein  
 Tel. 09174 3428

**IMKERVEREIN MECKENHAUSEN**  
**Martin Harrer**  
 Liebenstadt 13  
 91180 Heideck  
 Tel. 09177 509

**Lokale Agenda 21**  
 Besuchen Sie uns im Internet unter:  
[thomas.pichl@landratsamt-roth.de](mailto:thomas.pichl@landratsamt-roth.de)  
 Tel. 09171 81-1326  
[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)  
[www.direktvermarkter-roth.de](http://www.direktvermarkter-roth.de)  
[monika.roder@schwabach.de](mailto:monika.roder@schwabach.de)  
 Tel. 09122 860-584  
[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)



Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Roth unterstützt diese Aktion.



Juli 2019, Auflage: 4.000  
Gedruckt auf 100% Altpapier

mit Rezepten und Adressen

September

# Produkt des Monats

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)

[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)

Landkreis Roth  
Wirtschaftsförderung



# HONIG



Eine Initiative des Landkreises Roth und der Stadt Schwabach zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe



LEGI 1989

## Honig – die Süße aus der Natur

Honig als Süßungsmittel ist und bleibt ein unverfälschtes Naturprodukt.

Er ist schneller Energiespender, fördert die Verdauung und eignet sich ausgezeichnet zur Einnahme vor dem Schlafengehen. Honig enthält organische Säuren, Enzyme und Vitamine, in Spuren auch verschiedene Mineralstoffe. Um die Inhaltsstoffe zu schonen, muss Honig sehr sorgfältig behandelt werden. So sollte er vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit geschützt werden. Daher empfiehlt sich Honig kühl, dunkel und trocken zu lagern.

Honig unterscheidet man nach der Gewinnungsmethode:

- **WABENHONIG:** Honig, den Bienen in selbstgebaute Wachsablen gefüllt und mit Wachsdeckeln versiegelt haben.
- **SCHEIBENHONIG:** Heidehonig, der in Waben aus reinem Bienewachs gefüllt ist und als besonders aromatisch gilt.
- **SCHLEUDERHONIG:** wird in besonderen Zentrifugen aus Waben gewonnen, die vorher von den Zelldeckeln befreit werden. Geschleudert wird er erst, wenn er reif und haltbar ist (Wassergehalt 20 % oder weniger). Bienen zeigen dies durch das Verdeckeln der Waben an, denn nur reifer Honig ist lagerfähig und gärt nicht.

Je nach Pflanzenangebot und Witterung gibt es eine Vielzahl von Honigsorten mit unterschiedlichem Geschmack und verschiedener Farbe wie Raps, Klee, Löwenzahn, Linde, Akazie, Heide, Wald usw. Deshalb kann auch ein Imker nicht in jeder Region alle Honigsorten anbieten, da die Ernte von Sortenhonigen nur in jenen Gebieten möglich ist, in denen die jeweiligen Trachtpflanzen gehäuft vorkommen.

Im Übrigen ist das Auskristallisieren oder Kandieren von Honig kein Qualitätsverlust, sondern ein ganz natürlicher Vorgang, der durch den Traubenzucker im Honig verursacht wird. Durch vorsichtiges Erwärmen nicht über 40 °C wird Honig wieder flüssig.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Genießer regionaler Produkte,

Honig ist ein reines Naturprodukt und ganz besonders gesund, wenn er aus der Region stammt. Von unseren heimischen Bienen gesammelt und vom Imker weiterverarbeitet ist jedes Glas Honig eine wertvolle „original regionale“ Delikatesse.

Dabei ist der Kauf von Honig aus der Region auch ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz, denn Bienen sind für unser Ökosystem unverzichtbar. Da die meisten heimischen Pflanzen von der Bestäubung durch Bienen abhängig sind, fördert man durch den Genuss von Imkerhonig auch den Erhalt der Artenvielfalt. Außerdem schonen kurze Transportwege vom Imker zum Verbraucher das Klima.

Denken Sie deshalb bei Ihrem nächsten Einkauf an Ihren Imker in der Nähe und genießen Sie qualitativ hochwertigen Honig mit gutem Gewissen!



### Honig-Mohn-Panna-Cotta

3 Blätter	weiße Gelatine
300 ml	Sahne
100 g	Sommerhonig
1 EL	gemahlener Mohn
300 g	Joghurt
150 g	Himbeeren oder Brombeeren
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

150 ml Sahne mit Honig erhitzen, aber nicht kochen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Joghurt unterrühren und kaltstellen, bis die Masse etwas ansteift.

Restliche Sahne steif schlagen und gemahlene Mohn unterrühren. Die Mohnsahne unter die Honigsahne heben, in Portionsschalen füllen und mindesten 5 Stunden kaltstellen.

Für die Fruchtsoße die Beeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Jeweils 2-3 EL Fruchtsoße auf die Panna-Cotta geben.

## Rezept

### Kräuterhonig mit Ziegenfrischkäsetarte

**Kräuterhonig:**

15 Stiele	Kerbel, Petersilie
1 EL	Estragonblättchen
10 Blätter	Basilikum
3 große	Salbeiblätter
3 Stiele	Zitronenthymian
5 Stiele	Zitronenmelisse
200 g	Raps- oder Waldhonig

Kerbel (oder Petersilie) und Estragon mit den feinen Stielen klein schneiden, Basilikum- und Salbeiblätter grob schneiden, Zitronenthymianblättchen von den Stielen streifen, Zitronenmelisseblätter abzupfen.

Kräuter mit dem Honig in einen hohen Rührbecher geben, mit 1 Prise Salz fein mixen. Kräuterhonig zu Käse, Fleisch, Früchten oder zum Süßen von Tees und Dressings verwenden. Kräuterhonig ist gekühlt 6 Monate haltbar.

**Ziegenfrischkäsetarte:**

**Mürbteig:**

200 g	Mehl
100 g	Butter
1	Ei
½ TL	Salz

**Füllung:**

200 g	Ziegenfrischkäse
1	Ei
100 ml	Sahne
50 g	Schmand
	Salz, Pfeffer
20 g	Walnusskerne, grob gehackt und trocken in einer Pfanne geröstet
3 EL	Kräuterhonig

**Mürbteig:** Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche geben, kalte Butter in feine Scheibchen schneiden, am Rand verteilen, eine Mehlgrube machen und das aufgeschlagene Ei zugeben. Mit 2 Teigkarten zusammenhacken und am Schluss rasch mit den Händen zusammenkneten. Teig kurz kaltstellen.

Anschließend Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche passend zur Tarteform ausrollen (Teig mit dem Rollholz aufrollen, über der Tarteform abrollen) Teig am Boden und Rand fest andrücken, überstehenden Teig mit Messer abschneiden und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarteform mind. 15-20 Min. kaltstellen.

**Zum Blindbacken:** Teig in der Form mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten füllen und bei 190°C (Heißluft 170°C) ca. 15-20 Min backen.

**Für die Füllung:** Ziegenfrischkäse mit Ei, Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tarte aus dem Backofen nehmen Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen, Frischkäsemasse auf die vorgebackene Tarte verteilen und weitere 20-25 Min. backen, anschließend im ausgeschalteten Backofen noch 20 Min. ruhen lassen.

Tarte mit 2-3 EL Kräuterhonig beträufeln, mit Walnusskernen bestreuen und servieren.

## Rezept