

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

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

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

**GREADING**  
**Imkerei Carina Böll + Christoph Schäfer**  
 Zum Liebeneck 16  
 91171 Mettendorf  
 Tel. 0176 61420748  
 www.honig-aus-mettendorf.jimdo.com  
 SB-Verkaufsstand

**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  
 Mi+Do: 14-18 Uhr, Fr: 9-12.30 u.  
 14-18 Uhr, Sa:9-13 Uhr

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

**Lina Kraft**  
 Prünster Ring 31  
 91189 Prünst  
 Tel. 09876 433

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

**Seebühler Bauernladen**  
 Eichelburger Hauptstr. 6  
 91154 Eichelburg  
 Tel. 09176 5573

**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

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

**Luise Käsbatzinger**  
 Stauf 28½  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 1262

**WENDELSTEIN**  
**Heubeck's Hofladen**  
 Marianne Heubeck  
 AmBühl 1  
 90530 Raubersried  
 Tel. 09129 6518

**Mühlensladen Weidner & Assenbaum e.K.**  
 An der Mühle 1  
 90530 Wendelstein  
 Tel. 09122 77000

**SCHWABACH**  
**Bauernladen Adel**  
 Lindenbachstr. 20  
 91126 Nasbach  
 Tel. 09122 61987

**Der Bauernladen**  
 Helmut Schmidt  
 Höllgasse 5  
 91126 Schwabach  
 Tel. 09122 16256

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

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

Imkervereine:

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

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

**IMKERVEREIN GREADING**  
**Michael Landmann**  
 Jurabergstr. 33  
 91171 Greading/Röckenhofen  
 Tel. 08463 9563

**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

**IMKERVEREIN ROTH**  
**Gerhard Schaffer**  
 Frankenstr. 2  
 91186 Büchenbach  
 Tel. 09171 4330

**WALD-IMKERVEREIN SCHWAND**  
**Jobst-Bernd Krebs**  
 Brunnenstr. 82  
 90596 Schwanstetten  
 Tel. 09170 972689

**IMKERVEREIN GROSSWEINGARTEN**  
**Martin Straußberger**  
 Schnittling 8  
 91174 Spalt  
 Tel. 09175 346

**IMKERVEREIN THALMÄSSING**  
**Michael Bernreuther**  
 Hagenich 15  
 91177 Thalmässing  
 Tel. 09173 793635

**ZEIDLERVEREIN 1912 WENDELSTEIN**  
**Jens Bahner**  
 Hildebrandstr. 6  
 90592 Schwarzenbruck  
 Tel. 09183 3044

**IMKERVEREIN SCHWABACH**  
**Hans Roßbacher**  
 Ringstr. 52c  
 91126 Rednitzhembach  
 Tel. 09122 78800

**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)



Landkreis  
 Roth  
 Wirtschafts-  
 förderung

mit  
 Rezepten  
 und  
 Adressen

Dezember

HONIG

Produkt des Monats

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

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



Dezember 2017 - Auflage: 4.000  
 Gedruckt auf 100% Altpapier

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



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Genießer regionaler Produkte,

unseren heimischen Bienen verdanken wir eines der vielseitigsten und wohlschmeckendsten Naturprodukte – den Honig. Je nach Blütenpracht und Jahreszeit unterscheiden sich Geschmack und Zusammensetzung und verleihen so jedem einzelnen Glas etwas ganz Besonderes.

Dabei ist Honig auch gut für unsere Natur, denn über Dreiviertel der heimischen Pflanzen sind von der Bestäubung durch Bienen abhängig. Mit dem Genuss von Imkerhonig aus der Region leisten Sie deshalb auch aktiv einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Entdecken Sie unsere regionalen Spezialitäten und unterstützen Sie unsere heimischen Imker durch den Kauf von Honig aus Ihrer Nachbarschaft.

## Honig – der süße Gaumenschmeichler

### Honig ist ein unverfälschtes Naturprodukt.

Er dient als schneller Energiespender, zudem fördert er die Verdauung und eignet sich ausgezeichnet zur Einnahme vor dem Schlafengehen.

Honig enthält organische Säuren, Enzyme und Vitamine sowie verschiedene Mineralstoffe. Um die Inhaltsstoffe zu schonen, sollte Honig kühl, dunkel und trocken gelagert werden.

### Honig unterscheidet man nach der Gewinnungsmethode:

- **Wabenhonig:** Honig, den Bienen in selbstgebauten Wachswaben gefüllt und mit Wachsdeckeln versiegelt haben.
- **Scheibenhonig:** Heidehonig, der in Waben aus reinem Bienenwachs gefüllt ist und als besonders aromatisch gilt.
- **Schleuderhonig:** wird in besonderen Zentrifugen aus Waben gewonnen, die vorher von den Zelldeckeln befreit werden. Geschleudert wird 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 Farbe (z.B. Raps, Klee, Löwenzahn, Linde, Akazie, Heide, Wald). Deshalb kann auch nicht jeder Imker alle Honigsorten anbieten. Die Ernte von Sortenhonigen ist nur in Gebieten möglich, in denen die jeweiligen Trachtpflanzen gehäuft vorkommen.

**Hinweis:** Das Auskristallisieren oder Kandieren von Honig ist kein Qualitätsverlust, sondern ein natürlicher Vorgang, der durch den Traubenzucker im Honig verursacht wird. Durch vorsichtiges Erwärmen nicht über 40 °C wird Honig wieder flüssig.

## Lebkuchenschnitten

400 g	Honig (flüssig)
100 g	Butter
1 EL	abgeriebene Orangenschale
1 EL	abgeriebene Zitronenschale
1 EL	Zimt
½ TL	Nelken, gemahlen
¼ TL	Cardamom, gemahlen
¼ TL	Muskat, gemahlen
1	Ei
¼ l	Sahne
200 g	Trockenfrüchte (Zwetschgen, Aprikosen oder Äpfel) fein geschnitten
1/8 l	Rum oder Obstler
450 g	Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
100 g	Haferflocken
1½ TL	Backpulver
	Butter für das Blech
100 g	geschälte, halbierte Mandeln zum Verzieren
	Honigwasser zum Bestreichen

### Vorbereitungsarbeiten:

Honig leicht erwärmen, Butter darin auflösen und alle Gewürze unterrühren. Ei und Sahne zugeben und gut verrühren. Dann die vorbereiteten Trockenfrüchte samt Rum/Obstler zugeben. Mehl, Haferflocken und Backpulver gründlich in den Teig einarbeiten. Der Teig muss noch streichfähig sein, bei Bedarf etwas Sahne oder Rum zugeben. Den Teig etwa 1 ½ cm dick auf gut gefettetes Blech streichen. Großes Messer, Kuchenspachtel oder Teigschaber in kaltes Wasser tauchen und die Oberfläche damit sehr gut glätten. Mit dem Messerrücken 6 x 6 cm große Quadrate markieren, diese nach Belieben mit Mandeln verzieren, mit konzentriertem Honigwasser bestreichen und backen.

Nach dem Backen sofort wieder mit Honigwasser bestreichen und etwas abkühlen lassen. Entlang der Markierungen in Stücke schneiden, auskühlen lassen und getrennt von anderem Gebäck in Dosen aufbewahren. Optimale Geschmacksentfaltung 3-5 Tage nach dem Backen.

Backzeit: 45 Minuten

Backtemperatur: 180 – 190 °C



# Rezepte

## Bratäpfel mit Walnüssen

4 große Äpfel (z.B. Boskop oder Reinette)  
Zitronensaft

### Fülle:

3 EL feingehackte Walnüsse oder Haselnüsse  
2 EL Honig  
2 EL Sultaninen gebrüht oder  
50 g kleingeschnittene getrocknete Zwetschgen

Zum Belegen: etwas Butter

Zum Bestreuen: etwas Zucker

### Zubereitung:

Äpfel waschen, Kernhaus sorgfältig ausstechen, innen mit wenig Zitronensaft beträufeln.

Die Zutaten für die Fülle zusammenmischen, abschmecken und die Äpfel damit füllen. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen, auf jeden Apfel ein paar Butterflöckchen setzen, mit wenig Zucker bestreuen und etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Äpfel in der vorgeheizten Backröhre bei 200°C ca. 25-30 Min. goldbraun backen.

Dazu servieren:

150 ml Sahne steif schlagen, 1 TL Zucker zugeben, nach Belieben mit wenig gemahlenem Piment würzen.

## Geröstetes Schwarzbrot mit Weichkäse, Apfel und Honig

30 g gehackte Mandeln  
2 kleine säuerliche Äpfel  
1 EL Butter  
3-4 EL Waldhonig  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer  
4 große Scheiben Roggenbauernbrot  
300 g Weichkäse (Camembert) nach Belieben auch Ziegenrolle  
1 Stiel Fenchelkraut oder etwas kleine geschnittene Petersilie

### Zubereitung:

Die gehackten Mandeln trocken in einer Pfanne abrösten, beiseite stellen.

Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Butter erhitzen, die Apfelscheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. 1 EL Honig zugeben, die Apfelscheiben im Honig wenden, mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer würzen.

Brotsscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 200 °C (Heißluft 180 °C) ca. 5-8 Min. rösten.

Käse in Scheiben schneiden.

Brote aus der Backröhre nehmen, mit Apfelscheiben und Käse belegen, auf mittlerer Schiene ca. 12 Min. backen, bis der Käse leicht schmilzt. Mandelkerne darüber streuen, mit restlichem Honig beträufeln und mit abgezapftem Fenchelkraut oder Petersilie bestreuen.



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