

Honig aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

**Abenberg**

**Hofmanns Hofladen**  
Güssübelstr. 4  
91183 Abenberg  
Tel. 09178 835  
www.hofmannshofladen.de  
*Honig flüssig und cremig, Waldhonig, Blütenhonig, Akazienhonig*

**Allersberg**

**Hochmeyers Hofladen**  
Brunnau 5  
90584 Allersberg  
Tel. 09176 1335  
*Blütenhonig, Waldhonig, Akazienhonig, Tannenhonig, Lindenhonig*

**Georgensgmünd**

**Bergmann's Hoflädele**  
Hauslach 15  
91166 Georgensgmünd  
Tel. 09172 684633  
*heller und dunkler Blütenhonig, Akazienhonig, Tannenhonig, Kirschblütenhonig, Edelkastanienhonig*

**Alexander Wernard**  
Bernloher Weg 11a  
91166 Georgensgmünd  
Tel. 09172 668499  
*Blütenhonig, Sommertracht, Akazienhonig, Kastanienhonig, Waldhonig, Tannenhonig*

**Greding**

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

**Andreas Lehmailr**  
Im Mühlthal 55  
91171 Greding  
Tel. 08463 9679  
ALehmailr@t-online.de

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

**Heideck**

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

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

**Andreas Schneider**  
Oberrödeler Str. 20  
91180 Heideck  
Tel. 09177 9257  
www.bienerer.de  
*Blütenhonig, Waldblütenhonig, Waldhonig*

**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

**Annettes Hofladen**  
Günzersreuth 4  
91126 Kammerstein  
Tel. 09178 1400  
*Blütenhonig cremig, Sommerhonig cremig und flüssig*

**Schnell's Kürbiskerne - Hofladen**  
Ringstr. 4  
91126 Neppersreuth  
Tel. 09122 830703  
www.schnells-kuerbiskerne.de  
*Honig mit Kürbiskernen, Kaffee, Ingwer etc.*

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

**Rohr**

**Direktvermarktung Fleischmann**  
Dorfstr. 13  
91189 Gustenfelden  
Tel. 09122 877113  
direktvermarktung.fleischmann@gmail.com

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

**Roth**

**Seebühler Bauernladen**  
Eichelburger Hauptstr. 6  
91154 Eichelburg  
Tel. 09176 5573  
*Waldhonig, Blütenhonig, Met von Imkerei Beer, Heideck*

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

**Spalt**

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

**Thalmässing**

**Rudolf Benda**  
Eysölden B3  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 1501  
*Frühtrachthonig cremig, Waldhonig flüssig*

**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  
www.derwaldundwiesenimker.de  
*Blütenhonig, Sommerhonig, Waldhonig, Bienenwachskerzen, Honigbonbons*

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

**Wendelstein**

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

**Schwabach**

**Der Bauernladen**  
Höllgasse 5  
91126 Schwabach  
Tel. 09122 16256  
www.bauernladen-schwabach.de  
*Blütenhonig cremig und flüssig*

**Lokale Agenda 21**

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
www.agenda21-roth.de  
www.direktvermarkter-roth.de  
thomas.pichl@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1326  
www.schwabach.de  
monika.roder@schwabach.de  
Tel. 09122 860-584  
Dezember 2021, Auflage: 4.000  
Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.



Landkreis  
Roth  
Wirtschafts-  
förderung

*mit Rezepten*

Dezember/  
Januar

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

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de www.schwabach.de



Honig



Liebe Genießer regionaler Produkte,

Honig ist ein reines Naturprodukt und ganz besonders gesund, wenn er aus der Region stammt. Von 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 viele heimische Pflanzen von der Bestäubung durch Bienen abhängig sind, fördert man durch den Genuss von regionalem Honig auch den Erhalt der Artenvielfalt. Außerdem sind kurze Transportwege vom Imker zum Verbraucher gut für das Klima.

Kaufen Sie deshalb Ihren Honig vom Imker in der Nähe und genießen Sie qualitativ hochwertigen Honig mit bestem Gewissen!

Ihr Landkreis Roth

Ihre Stadt Schwabach

### Imkervereine in der Region

<b>IMKERVEREIN ALLERSBERG</b> <b>Dieter Blacha</b> Am Weinberg 32 90584 Allersberg Tel. 09176 7332	<b>IMKERVEREIN HILPOLTSTEIN</b> <b>Klaus Meister</b> Heidecker Str. 29 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 3428	<b>IMKERVEREIN GROSSWEINGARTEN</b> <b>Martin Straußberger</b> Schnittling 8 91174 Spalt Tel. 0170 7940824
<b>BIENZUCHTVEREIN GEORGENSGMÜND</b> <b>Toralf Brückner</b> Talstr. 3 91166 Georgensgmünd Tel. 09172 667754	<b>IMKERVEREIN MECKENHAUSEN</b> <b>Martin Harrer</b> Liebenstadt 13 91180 Heideck Tel. 09177 509	<b>IMKERVEREIN THALMÄSSING</b> <b>Michael Bernreuther</b> Hagenich 15 91177 Thalmässing Tel. 09173 793635
<b>IMKERVEREIN GREIDING</b> <b>Andreas Schneider</b> Oberrödeler Str. 20 91180 Heideck Tel. 09177 9257	<b>IMKERVEREIN ROTH</b> <b>Heinz Möller</b> Königsberger Str. 7 91186 Büchenbach Tel. 09171 8359068	<b>ZEIDLERVEREIN WENDELSTEIN 1912 E.V.</b> <b>Roland Sorgenfrei</b> Schwander Str. 27 A 90530 Wendelstein Tel. 09129 2965957
<b>IMKERVEREIN HEIDECK UND UMGEBUNG</b> <b>Arno Somann</b> Selingstadt 40 91180 Heideck Tel. 0170 7716615	<b>WALD-IMKERVEREIN SCHWAND</b> <b>Jobst-Bernd Krebs</b> Brunnenstr. 82 90596 Schwanstetten Tel. 09170 972689	<b>IMKERVEREIN SCHWABACH UND UMGEBUNG</b> <b>Peter Muntau</b> Lilienweg 10 91126 Schwabach Tel. 09122 872541




## Honig – ein wahrer Genuss

Honig wird seit jeher als schneller Energiespender geschätzt. Er enthält organische Säuren, Enzyme und Vitamine und in Spuren verschiedene Mineralstoffe. Honig als Süßungsmittel ist und bleibt ein unverfälschtes Naturprodukt. Um die Inhaltsstoffe zu schonen, muss Honig sehr sorgfältig behandelt werden. Er sollte vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit geschützt werden. Daher empfiehlt es sich, Honig kühl, dunkel und trocken zu lagern. Honig unterscheidet man nach Art der Ausgangsstoffe, der Gewinnungsmethode oder Zusammensetzung.

- **Blütenhonige:** Blütenhonige, auch Nektarhonige, wie Linden-, Akazien-, Heide-, Raps- oder Kleehonig, stammen überwiegend aus dem Nektar von Blüten. Der Honig entstammt vollständig oder überwiegend aus den genannten Blüten oder Pflanzen. Blütenhonig besitzt meist eine helle Färbung, Heidehonig ist gelb bis braun. Sie sind etwas süßer als Honigtauhonige.
- **Honigtauhonige:** Honigtauhonige wie Wald-, Tannen-, Blatt- oder Fichtenhonig bestehen überwiegend aus anderen Pflanzensekreten als Nektar oder aus Sekreten von Insekten, die sich auf Pflanzen befinden. Ihre Farbe kann von hellbraun oder grünlichbraun bis zu fast schwarz reichen.

Übrigens: das Auskristallisieren oder Kandieren von Honig ist 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.

## Rezepte

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

### Kartoffel-Lebkuchen

750 g Honig  
6 Eier  
500 g gemahlene Haselnüsse  
450 g Dinkelvollkornmehl  
800 g Kartoffeln (am Vortag gedämpft und durchgepresst)  
4 TL Zimt  
1 ½ TL Nelken  
1 Pck Backpulver  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
ca. 50 Oblaten Ø 7 cm  
zum Überziehen: Schokoladenglasur

#### Zubereitung:

Zitronat und Orangeat fein würfeln oder mit etwas Mehl im Blitzhacker fein zerkleinern. Honig und Eier schaumig rühren, alle Zutaten unterkneten, 1 cm dick auf Oblaten streichen oder mit dem Spritzbeutel und glatter Tülle aufspritzen. Bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Schokoladenglasur überziehen.

### Walnussparfait mit Fruchtspiegel

80 g Zucker  
120 g Walnüsse  
4 Eigelb  
125 g Honig  
200 ml Milch  
¼ - ½ Vanillestange  
2-3 EL Limetten- oder Zitronensaft  
300 ml Sahne

Zucker schmelzen lassen. Grob gehackte Walnüsse zugeben, karamellisieren lassen. Dann auf Backpapier auskühlen lassen, grob hacken. Vanillestange klopfen, schlitzen und das Mark herauschaben. Eigelb mit Honig schaumig rühren. Milch, vorbereitete Vanillestange und Vanillemark zugeben. Über Wasserdampf abschlagen, bis die Masse einmal aufpufft, erkalten lassen. Limetten- oder Zitronensaft, steifgeschlagene Sahne und Walnüsse unterrühren. Eismasse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte kleine Kastenform füllen und gefrieren lassen.

#### Fruchtkompott:

300 g Früchte  
(Beerenfrüchte oder Aprikosen)  
30 g Honig  
100 ml Saft nach Wahl  
100 ml Rot- oder Weißwein  
3 TL Stärkemehl  
3 EL Likör nach Wahl (Amaretto, Johannisbeer- oder Sauerkirschlikör)

Honig mit Saft und Wein aufkochen, 10-15 Minuten einkochen lassen. Die Stärke mit dem Likör anrühren und zugeben, aufkochen lassen. Früchte in den heißen Sud einlegen und 3-4 Stunden darin marinieren.

#### Zum Anrichten:

Parfait ca. ½ Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen. Anschließend aus der Form stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden. Auf Teller legen und mit Fruchtkompott angerichtet servieren.