

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
 ALehmair@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
 Wirtschaftsförderung

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

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