



## Imkerei von **Pit FRITZ**

im Pföh, 9428 Walzenhausen  
071 888 3958 pit@fritz.ch  
www.fritz.ch/honig



Unser Bienenstand befindet sich in Walzenhausen im Kanton Appenzell AR, 500 m entfernt vom nächsten Haus und abseits von intensiv bewirtschafteten Flächen, in einer Wald- und Wiesenlandschaft.

Die Folge ist ein natürlicher Honig, unbelastet durch fremde Bestandteile wie zum Beispiel Pestizidrückstände in der Umgebung von Obstplantagen.

Honig wirkt sich günstig auf den Stoffwechsel aus und vermindert Stresseffekte.

Seine anti-bakterielle Wirkung hilft der Heilung

selbst von offenen Wunden.

Das durch unsere Imkerei erlangte Goldsiegel-Zertifikat des Verbands schweizerischer Bienenzüchtervereine ist eine Garantie für die artgerechte Bienenhaltung und die Qualität unseres Honigs.

Je nach Jahreszeit, Trachtangebot und dem Ort des Bienenstandes verändert sich der Geschmack und die Farbe des Honigs. Generell unterscheidet man zwischen Blütenhonig (im Frühjahr) und Waldhonig (im Sommer).

### **Blütenhonig**

Bienen sammeln den Saft von Blüten (Nektar) und Blütenstaub (Pollen). Für 1 kg Honig besuchen sie 10 Mio. Blüten und legen einen Weg zurück der 3 Umrundungen der Erde entspricht. Eine Untersuchung unseres Blütenhonigs hat gezeigt, dass die Bienen Pollen von Rosen, Stechpalmen, Löwenzahn, Hahnenfuss, Ahorn, Weiden und Klee gesammelt haben. Leute mit Heuschnupfen, die auf diese und weitere Pollen allergisch sind können durch Honig eine Desensibilisierung erreichen.

Blütenhonig ist süß und nach der Ernte sehr hell. Früher oder später kristallisiert er, was ein Hinweis ist auf seine natürliche Echtheit. Als Variante rühren wir Honig nach der Ernte täglich während etwa 10 Tagen, was die Kristallisation vorwegnimmt. Es entsteht ein gelblicher, cremiger Honig.

### **Waldhonig**

Alle 5 bis 10 Jahre verarbeiten Blatt- oder Schildläuse in unserem Einzugsgebiet Tannennadeln und Blätter von Linden, Ahorn usw. zu Eiweiss, das sie als Nahrung benutzen, und zu Zucker, der als durchsichtiger Saft auf Nadeln und Blätter herabtropft. Dieser Zuckersaft, auch Honigtau genannt, wird dann von den Bienen aufgenommen und zu dunklerem, geschmacksvolleren Honigtau- oder Waldhonig umgewandelt. Dieser weist insbesondere auch eine stärkere antibakterielle Wirkung auf.

### **Preise**

**Blütenhonig, naturbelassen oder cremig gerührt (2017 keinen geerntet) Fr. 16.- pro 500 gr.**

**Waldhonig Fr. 17.- pro 500 gr.**





Bau des Bienenstandes 2011



Bienenstand von hinten mit 6 Völkern

Bienen am "Verlüften"



Wabe mit Bienen



Entfernen der Zelldeckel vor Schleudern



Das Endprodukt, unser Honig



Schleudern von Honig

