

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

ABENBERG
Walter Seubelt
 Kirchenweg 3
 91183 Wassermungenau
 Tel. 09873 472

GEORGENSMÜND
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



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
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

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
 Oberrödeler Str. 20
 91174 Spalt
 Tel. 0170 7940824

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

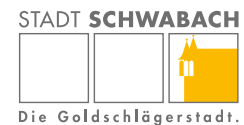
ZEIDLERVEREIN WENDELSTEIN 1912 e.V.
Thomas Pfaffinger
 Sorger Weg 26b
 90530 Wendelstein
 Tel. 0171 6220298

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
 Tel. 09171 81-1326
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de
monika.roder@schwabach.de
 Tel. 09122 860-584
www.schwabach.de



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



Landkreis Roth
 Wirtschaftsförderung

mit Rezepten und Adressen

September

Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



HONIG



Juli 2019, Auflage: 4.000
 Gedruckt auf 100% Altpapier

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



LEGI 1939

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 Bienenschwachs 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