

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

ÄBENBERG Walter Seubelt Kirchenweg 3 91183 Wassermungenau Tel. 09873 472	HILPOLTSTEIN Klaus Meister Heidecker Str. 29 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 3428
GEORGENSGMÜND Bergmann's Hoflädele Stefan Bergmann Hauslach 15 91166 Georgensgmünd Tel. 09172 684633 <i>Heller u. dunkler Blütenhonig, Akazienhonig, Tannenhonig, Kirschblütenhonig, Edelkastanienhonig</i>	KAMMERSTEIN Angela Helmreich Putzenreuth 7a 91126 Kammerstein Tel. 0173 5714390 angela@kraut-und-bienen.de
Hans Jörg Griebmeier Konrad-von-Megenberg-Str. 29 91166 Mäbenberg Tel. 09172 8250	Schnell's Kürbiskerne - Hofladen Ringstr. 4 91126 Neppersreuth Tel. 09122 830703 www.schnells-kuerbiskerne.de <i>Honig mit Kürbiskernen, Zimt, Ingwer etc., Mi+Do: 14-18 Uhr, Fr: 9-12.30 u. 14-18 Uhr, Sa:9-13 Uhr</i>
GREADING Imkerei Kühnlein Talbrunnenstr. 10 91171 Hausen Tel. 08463 1385 www.imkerei-greading.de info@imkerei-greading.de <i>Honig „Frühlingsblüte“ - der „weiße Honig“, Honig „Sommerblüte“</i>	Christian Stallwitz Sommerleite 4 91126 Kammerstein Imkerei-Stallwitz@gmx.de
Milchtankstelle Pfister Imker Rainer Hüttner Birkhof 1 91171 Greading Tel. 08463 418 <i>regionaler Blütenhonig</i>	ROHR Direktvermarktung Fleischmann Dorfstr. 13 91189 Gustenfelden Tel. 09122 877113
Karl Winkler Alte Dorfstr. 15 91171 Großhöbing Tel. 08463 1394	Lina Kraft Prünster Ring 31 91189 Prünst Tel. 09876 433 od. 0151 28932638 <i>Honig cremig und flüssig, Bienenwachs</i>
HEIDECK Imkerei Christiana Beer Waldhausstr. 23 91180 Heideck Tel. 09177 1797	ROTH Imkerei Harald Reißmann Hasenweg 5 91154 Pruppach Tel. 09171 899182 od. 0175 4711525
Bio-Imkerei Martin Harrer Liebenstadt 13 91180 Heideck Tel. 09177 509	

Seebühler Bauernladen Eichelburger Hauptstr. 6 91154 Eichelburg Tel. 09176 5573 <i>Waldhonig, Blütenhonig, Pollen, Met</i>	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 <i>Blütenhonig, Sommerhonig, Waldhonig, Bienenwachskerzen, Honigbonbons</i>	Bio-Imkerei Heckel Offenbau 31 91177 Thalmässing Tel. 09173 793697 <i>Bio-Honig „Sommertraum“ u. „Waldliebe“</i>
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 <i>Honig aus eigener Imkerei, Wald- und Blütenhonig, versch. Sortenhonige</i>	Mühlenladen Weidner & Assenbaum e.K. An der Mühle 1 90530 Wendelstein Tel. 09122 77000 <i>Blütenhonig (500 g u. 250 g) von den Bienenstöcken aus der Mühle</i>
SCHWABACH Bauernladen Adel Lindenbachstr. 20 91126 Nasbach Tel. 09122 61987 <i>Honig von zwei Schwabacher Imkereien</i>	Der Bauernladen Helmut Schmidt Höllgasse 5 91126 Schwabach Tel. 09122 16256 www.bauernladen-schwabach.de <i>Blüten-, Wald-, Akazien-, Kirschblüten-, Edelkastanie- und Tannenhonig, versch. Honigzubereitungen</i>
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	IMKERVEREIN ROTH Gerhard Schaffer Frankenstr. 2 91186 Büchenbach Tel. 09171 4330
BIENZUCHTVEREIN GEORGENSGMÜND Toralf Brückner Talstr. 3 91166 Georgensgmünd Tel. 09172 667754	WALD-IMKERVEREIN SCHWAND Jobst-Bernd Krebs Brunnenstr. 82 90596 Schwanstetten Tel. 09170 972689
IMKERVEREIN GREADING Andreas Schneider Oberrödeler Str. 20 91180 Heideck Tel. 09177 9257	IMKERVEREIN GROSSWEINGARTEN Martin Straußberger Schnittling 8 91174 Spalt Tel. 0170 7940824
IMKERVEREIN HEIDECK Arno Somann Selingstadt 40 91180 Heideck Tel. 0170 7716615	IMKERVEREIN THALMÄSSING Michael Bernreuther Hagenich 15 91177 Thalmässing Tel. 09173 793635
IMKERVEREIN HILPOLTSTEIN Klaus Meister Heidecker Str. 29 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 3428	ZEIDLERVEREIN WENDELSTEIN 1912 e.V. Thomas Pfaffinger Sorger Weg 26b 90530 Wendelstein Tel. 0171 6220298
IMKERVEREIN MECKENHAUSEN Martin Harrer Liebenstadt 13 91180 Heideck Tel. 09177 509	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.



Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



mit Rezepten und Adressen

September

HONIG



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



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 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 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 gemahlenen 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