



Dr. Christian Patzl

- ✉ A-3822 Obergrünbach 19
- Tel: 0676 3308 740
- christian.patzl@drei.at



Ein paar Zeilen zu unserer Honigqualität

Sehr geehrte Damen und Herren,

Unser Honig wird fest

Unser Honig ist 100% Natur, d.h. er wird, eher früher als später, fest, bzw. kommt meist in fester Form bei Ihnen als Kunden an. Dies geschieht durch Kristallisation der Zucker. Da jedes "Auftauen", auch wenn es noch so sorgsam durchgeführt wird, zu einer Qualitätseinbuße führt, unterlasse ich dieses. Der Kunde kann den Honig bei Bedarf selbst schonend bei nicht mehr als 40°C etwa im Backrohr verflüssigen. Ich empfehle dabei, das Glas nicht bis zur vollständigen Verflüssigung im geheizten Backrohr zu belassen, sondern dieses sofort bei Erkennen der Verflüssigung abzuschalten. Dann kann das Glas natürlich noch etwas im Backrohr verbleiben.

Unser Honig hat "Ausblühungen"

Bei der oben angeführten Kristallisation wird das freie Wasser zwischen den Zuckerkrystallen gebunden. Ist nun der Wassergehalt des Honigs gering (was er ja sein sollte!), wird in die entstandenen Leerräume Luft eingeschlossen. Dies verursacht die sog. Blütenbildung, die sich als weiße Schicht oder Striche, die verstärkt an der Glaswand oder der Oberfläche des Honiggebindes zu beobachten ist, bemerkbar macht. Dieses Ausblühen ist ein "unschönes" Qualitätsmerkmal, denn es entsteht meist bei Honigen mit weniger als 17% Wassergehalt und weist darauf hin, dass der Honig direkt abgefüllt wurde und nicht in größeren Gebinden zwischengelagert und dann wieder aufgetaut wurde. "Optisch schön" bedeutet nicht immer auch gleichzeitig gute Qualität!



Unser Honig schmeckt immer anders

Natürlich schmeckt Honig jedes Jahr anders, aber auch von Glas zu Glas kann es Unterschiede geben. Bienen sammeln den Nektar von unterschiedlichsten Angeboten der Natur, die je nach Witterung, Jahreszeit und Klima ihre geschmacklichen Ausformungen hervorbringen. So wie sich diese Faktoren jährlich neu zusammensetzen, so wird auch der naturbelassene Honig jedes Jahr etwas anders und man kann sich immer auf neue Geschmacksnuancen freuen.

Unser Honig ist kein zertifizierter „Biohonig“ – aber trotzdem ökologisch.

Wir sind kein zertifizierter Bioimkerbetrieb, weil Aufwand und Kosten in keinem Verhältnis zu unserer Betriebsgröße steht. Trotzdem ist uns Qualität ein sehr hohes Anliegen, weshalb unsere Bienen ausschließlich nach ökologisch-nachhaltigen Gesichtspunkten gehalten werden:

- Wir imkern mit einem Absperrgitter, weil wir der Ansicht sind, dass guter Honig nur auf frischen Waben hergestellt werden kann. Deshalb werden in die Honigräume unserer Beuten nur frische Mittelwände aus eigener Produktion eingehängt.

- Es wird kein Fremdwachs zugekauft oder eingetauscht, die Mittelwände aus eigenem Wachs werden von uns selbst hergestellt.
- Unsere Magazinbeuten bestehen nur aus Holz mit unten offenen Gitterboden und sind frei in unserem Garten aufgestellt.
- Über den Winter werden die Beuten nicht zusätzlich isoliert.
- Unseres Wissens stehen unsere Bienen in einer Gentechnik freien Zone, die Belastung durch Chemikalien auf den umliegenden Agrarflächen würden wir als unter normal einschätzen, da das Waldviertel sich noch kleinbäuerliche Strukturen bewahrt hat.
- Die Trachtquellen sind ausschließlich natürlichen Ursprungs.
- Wir produzieren ohne Einsatz von chemischen Bienen-Medikamenten.
- Unsere bisherigen Untersuchungen im Labor ergaben keine Rückstände aus Pestiziden oder Insektiziden (unterhalb der Nachweisgrenze),
- Unser Honig verfügt über eine große Vielfalt an Inhaltsstoffen (→ wir produzieren keine reinen Sortenhonige).
- Die Einfütterung und Überwinterung geschieht zu einem hohen Prozentsatz mit eigenem Honig, der mit raffiniertem Zucker versetzt ist um mögliche Durchfallerkrankungen (Nosemose) bei den Bienen gering zu halten.
- Die Varroa-Behandlung erfolgt mittels Ameisensäure 85% TV nach Liebig; die Restentmilbung immer in der brutfreien Zeit vor dem Winter mittels Oxalsäure.
- Wir arbeiten mit Apis mellifera carnica und Standbegattung, ein gelegentlicher Zukauf von benötigten Königinnen erfolgt nur von einem zertifiziertem Bio-Imkerbetrieb.
- Keine künstliche Besamung der Königinnen. Der Schwarmtrieb wird mit natürlichen Mitteln (Zwischenableger etc.) niedrig gehalten.

Wir hoffen, dass Sie unseren Honig nach dieser Information weiterhin schätzen und wir Sie auch zukünftig zu unseren Kunden zählen dürfen. Sollten Sie ihn bisher noch nicht probiert haben, so sollten Sie sich das Geschmackserlebnis eines echten Thayataler Honigs nicht entgehen lassen!