



PRESSHONIG • NATURBELASSEN
JAHRESERNTEN AUS BERLIN
FRÜHLING & SOMMERBLÜTEN
VON BIENEN IM NATURBAU &
HALTUNG NACH DEMETER STANDARD

Wabenhonig kleines Glas 6 €
großes Glas 14 €

Du bist das goldene Extrakt
die Sonne am Morgen, für den Winter
von tausenden Sammlerinnen
summend fliegend tanzend
die Seelen der Blumen vereint
Tropfst von den Lippen unter die Zunge
ich küsse und schmecke in dir die Welt



Wabenhonig kleines Glas **6 €**



Wabenhonig großes Glas **14 €**

Die Ernte ist der Honig-Überschuss der Bienen im Friedhof am Leisepark im Prenzlauer Berg, Berlin.

Folgend ein Infoblatt für Honig über die Geschichte der Herstellung, und seine Wirkung.

salzundhonig



Von Bienen wohnhaft in einer grünen wilden Insel
im Prenzlauer Berg in Berlin.

Die Pollenanalyse vom Honig kann die Herkunft des Nektars bestimmen und hat eine vielfältige Mischung ergeben: Götterbaum (46%), Linde (15%), Edelkastanie (15%), Rosskastanie (8%), Brombeere/Himbeere (4%) und Ahorn (3%) und Honigtau (der süße Saft von Blattläusen)

Wie es Honig wurde

Die Rekordzahlen: Zehntausende Bienen sind für diesen Honig im 500gr Glas in 10.000 Flügeinsätzen und 5.000 Flugstunden zu 5 Millionen Blüten geflogen und haben Nektar und Honigtau gesammelt. Diese Ausflüge machen sie im 3 km Radius von ihrem Standort im Prenzlauer Berg, im großstädtischen Berlin.

Es sind paradisiessche Nahrungsverhältnisse für Bienen: eine vielfältige Baum- und Blütenlandschaft und ein ganzjähriges Trachtangebot - also keine Hungerperioden durch Monokulturen und großflächigen Insektizideinsatz wie auf dem Land weit verbreitet. Berliner Honig hat nachweislich bessere Werte als Trinkwasserqualität.

Im Spätsommer wird der Honig mit den Naturwaben geerntet, in Handarbeit gepresst oder auch direkt in seiner ursprünglichsten Form als Wabenhonig für Menschen in Gläser verpackt. Es werden nur Überschüsse geerntet, welche die Bienen nicht als Winterfutter brauchen. Zucker wird nur bei Notwendigkeit zugefüttert. Bei der wesensgemäßen Bienenhaltung steht das Wohlbefinden der Bienen im Vordergrund und nicht die Maximierung des Honigertrags. Weitere Merkmale dessen sind: Die Königin kann sich im ganzen Stock bewegen, und das bis an ihr Lebensalter. Das Volk vermehrt sich über den Schwarmtrieb, und die Drohnen ♂ unter den vielen Arbeiterinnen♀ werden am Leben gelassen, und nicht getötet, was in industrieller und konventioneller Bienenhaltung praktiziert wird, um die Varroamilbe zu reduzieren. Dafür werden nur organische Säuren als natürliche Behandlungen genommen. Für ein gesundes Raumklima sorgen Bienenwohnungen aus Holz und nicht aus Styropor, in welche sie ohne Mittelwände ihre eigenen Naturwaben als Inneneinrichtung bauen: sie schwitzen Wachs und bauen daraus Zellen für Nachwuchs, Nahrung und als schwingenden Tanzboden zur Kommunikation - Schwänzeltanz deluxe.

Was Honig ist

Das Gold der Bienen. Honig beinhaltet die Wirkstoffe der Pflanzen, welche im Nektar von den Bienen fermentiert werden, was ihn so wertvoll und haltbar macht. Dieser Honig wird jährlich unterschiedlich schmecken und viele Nuancen der Berliner

Umgebung haben: Götterbaum, Linde, herbe Kastanie, Brombeere und Himbeere, Ahorn, süße Robinie, Vergissmeinnicht, Efeu und Wilder Wein im späten Sommer - mit all den vielfältigen Blüten der Parks und Straßen...

Presshonig

hat mehr Aromen im Vergleich zum geschleuderten Honig - durch das Zerkleinern und anschließende Pressen der Honigwaben gehen auch Pollen und Propolis in den Honig über und bereichern Geschmack und Heilkraft.

Indianerkaugummi

entsteht bei der Presshonig Herstellung und sind die Wachsreste mit Honig gemischt. Ideal zum ewiglich kauen. Das Bienenwachs einfach ins Feuer zum Brennen spucken. Oder damit Kerzen gießen.

Wabenhonig

ist eine Spezialität. Von den Bienen als reifer Honig in die Waben eingeschlossen, hat er die meisten Aromen, da der Honig keinen Luftkontakt bei der Ernte hatte. Es sind auch Propolis, Fermente und Enzyme enthalten, die in und an dem Wachs stecken und durch langes Kauen zur Geltung kommen. Dies beugt Erkältungen vor, stärkt das Immunsystem und hat sogar anti-allergene Wirkung. Am besten mit dem Löffel pur essen, aufs Brot schmieren, oder in den abgekühlten Tee. Das Wachs kann man ausspucken oder in kleinen Teilen auch schlucken, es wird nicht verdaut.

Haltbarkeit

Frischer Honig ist flüssig, die spätere Kristallisation ist sortenbedingt und ein Zeichen von Qualität, da dies auf eine schonende Verarbeitung ohne Erhitzung schließen lässt.

Honig kann über Jahre in geschlossenen Gefäßen gelagert und verzehrt werden, auch über die Kennzeichnungspflicht von 2 Jahren Haltbarkeitsdatum hinaus. Und wie schon die kühlen und dunklen Pharonenraber zeigten, wo Honig in Tonkrügen beim Fund probiert wurde - er ist ewig genießbar. Ob dieses Glas hier so lange gefüllt sein wird, liegt an der Häufigkeit deines Genusses.

Gesundheit

Honig behält seine wertvollen Inhaltsstoffe bis zu einer Erhitzung von 40°C. Es lohnt sich ihn roh zu verzehren oder den Tee vor dem Süßen abkühlen zu lassen.

Mit Vorsicht: Babys sollten erst ab dem zweiten Lebensjahr Honig zum Verzehr bekommen. Bei Kleinkindern kann sich die Darmflora mit dem Honigverzehr dann sehr gut entwickeln.

Zusammengefasst: Honig wirkt auf den Organismus positiv und heilend, da er entzündungshemmende Enzyme, bioaktive Stoffe und Antioxidantien enthält. Neben all den leckeren Bestandteilen, die unsere Glückshormone tanzen lassen.

*Du bist das goldene Extrakt
die Sonne am Morgen, für den Winter
von tausenden Sammierinnen
summend fliegend tanzend
die Seelen der Blumen vereint
Tropfst von den Lippen unter die Zunge
ich küsse und schmecke in dir die Welt*