



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

Wabenhonig	ca. 120 g	7 €
Honig	200 g	10 €

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 ca. 120g **7 €**

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 antiallergene 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.



Honig gepresst, 200g **10 €**

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.

Die Ernte ist der Honig-Überschuss der Bienen im Friedhof am Leisepark und vom Mauergarten im Prenzlauer Berg, Berlin. Sie überwintern auf ihrem eigenen Honig, der die Vielfalt der Blüten Berlins beinhaltet.

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



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

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 Flugeinsätzen 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 paradisiische Nahrungsverhältnisse für Bienen: eine
vielfältige Baum- und Blütenlandschaft und ein ganzjähriges
Trachtangebot - also keine Hungerperioden durch Monokulturen
und großflächigen Insektizideinsätze 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 Winterfut-
ter brauchen. Zucker wird nur bei Notwendigkeit zugefüttert.
Bei der wesensgemäßen Bienenhaltung steht das Wohlbefinden
der Bienen im Vordergrund und nicht die Maximierung des Honig-
ertrags. 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 Honig-
waben gehen auch Pollen und Propolis in den Honig über und
bereichern Geschmack und Heilkraft.

Wildniskaugummi

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 antiallergene 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 sorten-
bedingt 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 Pharonengräber 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 Darmflo-
ra 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 Bestandtei-
len, die unsere Glückshormone tanzen lassen.

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

