

# Pfalzgold Manufaktur

*Bienen sind großartig und die Arbeit mit Bienen in der Natur ist eine Herausforderung und phantastische Inspiration – immer wieder aufs Neue!*

Nicole Abstein \* Kiesstr. 10 \* 67434 Neustadt an der Weinstraße \* 06321-9297123

\*Naturbelassener Honig aus einheimischer Tracht

nach Bio-Richtlinien sowie nach Qualitätsrichtlinien des deutschen Imkerbundes produziert (unter Berücksichtigung der EU-Bio-Richtlinie), ohne Zertifizierung

\*aus Respekt zum Tier, der Natur und unserer Region lassen wir das Produkt unverfälscht

\*schonender Umgang mit einem echten Naturprodukt

\*komplett unbehandelt - naturbelassen - nicht erhitzt - kaltgeschleudert

\*nicht gerührt - Honig wird oft unter Erwärmen oder gar Erhitzen maschinell gerührt, so dass er cremig weich wird (Nutella-Konsistenz). Durch unvorsichtiges übermäßiges Erhitzen können aber wertvolle Inhaltsstoffe und Enzyme zerstört werden. Deshalb verzichten wir darauf.

Wenn Honig kristallisiert, ist dies kein Mangel und zeugt nicht etwa von Rückständen aus Industriezucker, sondern ist im Gegenteil ein Qualitätsmerkmal und Zeichen, dass der Honig unbehandelt ist, also nicht erhitzt wurde, nicht gerührt, etc. und einen entsprechend geringen Wassergehalt hat. Oder, wenn der Honig schnell kristallisiert, enthält er z.B. beim Frühjahrsblütenhonig, Obstblütenhonig und Rapshonig von Natur aus einen hohen Anteil an Glukose (Traubenzucker), was ihn schnell verfestigen lässt. Durch sehr vorsichtiges und schonendes Erwärmen (nicht über 38°C im Wasserbad) kann Honig auch zu Hause schonend wieder verflüssigt werden.

\*Regionale Vermarktung - keine langen Wege

\*Regionale Tracht mit heimischen Pflanzenwirkstoffen (z.B. Pollen im Honig zur natürlichen Desensibilisierung bei Allergien)

\*Reinheit: eine Tracht - eine Abfüllung! Kein Vermischen nach dem Schleudern – keine Cuvées!

Jedes Jahr, jedes Wetter und jeder Standort haben ihren eigenen Charakter und hinterlassen ihren eigenen Geschmack, dies macht das Naturprodukt Honig auch unendlich spannend – jedes Jahr aufs Neue! (vgl. beim Wein, Terroir). Unser Honig wird aus den Waben im Honigraum des Bienenvolkes geschleudert, dort wo ausschließlich Honig gelagert wird und niemals Brut. Es werden keine Bienenlarven oder Eier mit dem Honig geschleudert.

\*Wir pflegen einen bienen-, wesens- und naturgerechten Umgang mit unseren Völkern, dazu gehören ein nicht geteiltes Brutnest, eigene Königinnenaufzucht im Volk, kein Beschneiden der Königin, in weiten Teilen Naturwabenbau, Bienenbeuten aus Holz, kein Vernichten der Drohnenbrut, nur in der Bio-Richtlinie zugelassenen Mittel gegen die Varroamilbe (organische Säuren: Milchsäure, Ameisensäure, Oxalsäure, nur bei Bedarf, bzw. grenzwertigem Befallsgrad), Wintereinfütterung nach der Honigschleuderung ausschließlich mit reinem Zuckersirup aus Deutschland oder dem bieneneigenen Honig (Honig im Brutraum wird den Bienen niemals entnommen, sondern nur der aus den Honigräumen), nur eigene Bienennachzuchten oder Völker aus der unmittelbaren Umgebung (kein Bienenimport aus dem Ausland!) ...



