

# 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!) ...

*Im Honig steckt viel Anstrengung, Arbeit und Liebe, der Biene, des Imkers und der Imkerin!*

\*Wir versuchen unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit u.a. auch zu leisten, indem wir gebrauchte Honiggläser recyceln. Bitte geben Sie das Glas gespült an uns zurück, es wird nach sorgfältiger Prüfung und Reinigung wieder in Umlauf gebracht – somit entsteht ein klassischer, umweltgerechter und ressourcenschonender Kreislauf. Auf das Pfandsystem verzichten wir, denn es wären weitere Arbeits- und Verwaltungsschritte nötig und wir trauen unserer Kundschaft ein selbstbestimmtes und verantwortungsvolles Handeln zu – der Umwelt zuliebe! Bitte helfen Sie mit!

\*regelmäßige Teilnahme an Vorträgen und Weiterbildungen z.B. zum Thema Neuerkenntnissen zu Schädlingen, insbesondere der Varroamilbe, aber auch zu Krankheiten und deren Vermeidung, Pflanzenspritzmittel und deren Vermeidung in der Landwirtschaft, artgerechte Bienenhaltung, neue Forschungsergebnisse der deutschen Bieneninstitute und führenden Bienenforschern und Imker. Häufiger Austausch mit der Imkerschaft vor Ort und auch der „Imkercommunity“ über das Internet, auch mit unseren Nachbarn in anderen Bundesländern und Österreich, der Schweiz, Frankreich, Slowenien, Rumänien und Kanada. Teilnahme an Imkereimessen zu internationalen Neuheiten.

\*Fragen zu „Bienen- und insektenfreundlichen Gärten und Pflanzen“ und allgemein „Naturbelassene Gärten für eine große Vielfalt an Wildtieren, Vögel, Wildbienen und Insekten“ beantworten wir gerne! Sprechen Sie uns einfach an zu diesem Thema! Dabei sind uns alle Wildtiere, Vögel, Insekten und selbstverständlich alle Solitärbiene (die „wilden Schwestern“ unserer Honigbiene) gleichermaßen wichtig!

*Wir Imker können die Bienen nicht allein retten. Dies kann nur mit dem Zusammenspiel einer gesunden Landwirtschaft, kritischen und umweltbewussten Konsumenten und unter fairen Rahmenbedingungen gelingen!(Gerstmeier/Miltenberger)*

---

#### **Bienenschwarm im Garten? Keine Panik – wir helfen gerne weiter**

Rufen Sie uns an unter 0174-9121484

Wir kommen und fangen (wenn möglich) den Schwarm ein! Im Umkreis von NW/DÜW/SÜW kostenfrei! Sonst versuchen wir einen verfügbaren Imker, nächstgelegenen zum Schwarmort, zu erreichen.

Wir kommen nicht (!) bei Wespennestern!! Bitte dann eine Umweltorganisation anrufen. Wespen bauen Nester in Papierstruktur. Achtung: alle Arten von Wespen, Hornissen, Wild- und Solitärbiene, Hummeln und auch Honigbiene stehen unter Natur- und Artenschutz! Für das unsachgemäße Fangen, Verletzen, Töten, Beschädigen oder der Zerstörung der Fortpflanzungs- und Ruhestätten wird (je nach Bußgeldkatalog der Bundesländer) ein Bußgeld in nicht unerheblicher Höhe (5.000 € bis 60.000 € !) erhoben! Es lohnt sich also in jedem Fall, sich an Fachleute oder eine Organisation zu wenden!!