

# Bio Honig

aus Akams

Ein Feuerwerk  
der Sinne



## Ein Feuerwerk der Sinne

Honig ist seit Jahrhunderten  
ein fester  
Bestandteil unserer Kultur.

Nicht nur als Genuss-, sondern  
vor allem auch als Süßungsmittel  
hatte Honig einen  
hohen Stellenwert.

Nicht zuletzt  
wurde er aber auch in der  
Völkerheilkunde als  
Heilmittel  
eingesetzt und hatte dort  
seinen festen Platz.

Spuren von regionalen Pollen  
im Honig,  
wirken sehr positiv gegen Allergien

## Frühlingsblüte aus Akams



zart cremig  
sehr aromatisch  
leuchtend sonnig

## Sommertacht mit Wald aus Akams



mittelbraun  
intensiv würzig  
kristallisiert lanffristig

# Akamser Bio-Honig

Unsere Kulturlandschaft um Immenstadt schenkt unseren fleißigen Bienen den naturreinen Nektar zur Herstellung unseres köstlichen Bio-Honigs.

Die enorme Vielfalt an Kräutern und blühenden Sträuchern auf über 900 Metern Höhe bilden die Basis für gesunde Bienenvölker und damit hohe Qualität des geernteten Honigs.

- Grundsätzlich leben meine Bienenvölker nur auf rückstandsfreiem Bienenwachs.

Behausungen bestehen ausschließlich aus Holz, Lehm oder Stroh.

## Warum bio/ ökologisch imkern?



DE-ÖKO-006

Das EU Zertifikat garantiert rückstandsfreie Honig-Erzeugnisse

- Bienenstöcke sind nach Artikel 13 (LVG) nur dort aufzustellen, dass im Umkreis von ca. 3 km im Wesentlichen nur ökologisch, biologische Kulturen und /oder Wildpflanzen bestehen, die nur mit geringer Umweltauswirkung behandelt werden.

Um Akams wird überwiegend nach Bergbauernart gewirtschaftet.

## Wie konsumiere ich Honig richtig

Wie lagere ich Honig richtig

Bio-Honig erfordert hohe Ansprüche und viel Einsatz von den Bienen und dem Imker. Um die Qualität auch bis zum Genuss zu gewährleisten, sollte auch der Konsum entsprechend gestaltet werden.

Achte stets darauf:

- Halte das Glas stets gut verschlossen.
- Brotkrümel und andere Partikel wie Butter beeinträchtigen den köstlichen Honig nicht nur optisch, sondern können den Honig auch geschmacklich negativ verändern.
- Bevorratung: am Besten trocken, dunkel, kühl. Feuchtigkeit kann Gärung hervorrufen.

