

Honig

aus dem Amberg-Regen-Sulzbacher Land

Kraft und Schwung für den ganzen Tag



Unsere Imker und ihre Bienen – Garanten für intakte Natur

Annähernd 6000 Bienenvölker betreuen unsere rund 600 Imkerinnen und Imker im Landkreis. Im Sommer leben etwa 50.000 Bienen in einem Volk. In der Vegetationszeit sind von den 300 Mio. Bienen im Amberg-Sulzbacher Land täglich 180 Mio für den Erhalt der Landschaft und für die Produktion schmackhaften Honigs im Einsatz. Von einem Bienenvolk kann der Imker im Jahr durchschnittlich ca. 20 kg Honig ernten. Bei einem pro Kopfverbrauch von derzeit 1,3 kg im Jahr wird der gesamte Honigbedarf im Landkreis zu 90 % aus der heimischen Ernte gedeckt.

Für die Aus- und Fortbildung bieten die Imkerverbände an der Oberpfälzer Imkerschule in Aschach und den Lehrbieneständen in Amberg, Auerbach, Edelsfeld und Schnaittenbach regelmäßig Kurse an. Unsere Imkerinnen und Imker leisten mit der Bienenhaltung einen unverzichtbaren Beitrag zum ökologischen Gleichgewicht. Dafür verdienen sie unsere ganze Unterstützung. Durch den Kauf heimischen Honigs helfen wir unseren Imkerinnen und Imkern die Bienenhaltung fortzuführen und auch andere für diese faszinierende Beschäftigung zu begeistern.



ARMIN NENTWIG
LANDRAT LANDKREIS
AMBERG-SULZBACH



WOLFGANG DANDORFER
OBERBÜRGERMEISTER
STADT AMBERG

Honig aus dem Amberg-Sulzbacher Land

HERAUSGEBER:

Landkreis Amberg-Sulzbach, Schlossgraben 3, 92224 Amberg
Stadt Amberg, Marktplatz 6, 92224 Amberg

GRAFIK & DESIGN: Büro Wilhelm, Amberg • www.buerowilhelm.de

DRUCK: Druckerei Flierl, Kümmersbruck

TEXT UND BILDER: DIB, Dr. Friedgard Schaper,
Richard Schecklmann, Konrad Hubmann, Dr. Werner Pilz

**Honigkauf bei unseren Imkern sichert unsere Heimat
und stärkt unsere Gesundheit und Natur**

Die Honigbiene – unverzichtbar für das ökologische Gleichgewicht



Hochleistungssportler Honigbiene

Trotz ihrer geringer Größe leisten Bienen Erstaunliches. Bienen fliegen mit etwa 20 Kilometer pro Stunde zu ihrer Nektarquelle. Bis zu 30 Mal am Tag verlassen Sammlerinnen den Stock und besuchen bei jedem Ausflug bis zu 300 Blüten. Sie informieren ihre Stockgenossinnen mit einer Tanzsprache über Entfernung, Richtung und Ergiebigkeit des Angebots. Zur Erzeugung von 500g Honig müssen die Sammelbienen ungefähr 120.000 km fliegen, das wäre umgerechnet dreimal um die Erde. Zur eigenen Versorgung muss ein Bienenvolk ca. 50 kg Honig erzeugen, 30 kg Pollen und 30 Liter Wasser eintragen. Ca. 1 kg reines Bienenwachs erzeugt ein Volk im Jahr zum Bau der Waben. Dafür schwitzen Baubienen 1,25 Mio. winziger Wachsplättchen aus Drüsen am Hinterleib aus. Die absolute Spitzenleistung erbringt die Bienenkönigin. Im Frühjahr legt sie 2500 Eier am Tag; das ist das doppelte ihres eigenen Körpergewichts.



Bedeutung der Imkerei für Natur und Landschaft – damit der Natur was blüht

Ganz gleich ob Genießer, Landwirt, Obstbauer oder Mutter Natur – für alle sind Honigbienen wichtig. Und nicht nur, weil sie wertvollen Honig liefern.

Als bedeutende Bestäuber von Nutz- und Wildpflanzen sind Honigbienen unersetzlich und ein wesentliches Bindeglied in vielen natürlichen Lebensgemeinschaften. Reiche Ernten sind in vielen Kulturen nur dort möglich, wo die fleißigen Insekten unterwegs sind. Sie tragen außerdem zur Artenvielfalt in der Natur und zur Sicherung der Nahrungsgrundlage für viele Tierarten bei.

HONIG LÄSST SICH IMPORTIEREN – BESTÄUBUNGSLEISTUNG NICHT



Bestäubung aus biologischer und ökonomischer Sicht

Soll eine Pflanze blühen oder Samen hervorbringen, muss sie vorher bestäubt werden. Honigbienen wurden von der Natur perfekt für diese Aufgabe ausgestattet. Rund 80% der 2.000 – 3.000 heimischen Nutz- und Wildpflanzen sind auf die Bestäubung durch die Honigbiene angewiesen. Der volkswirtschaftliche Nutzen der Bestäubungsleistung übersteigt den Wert der Honigproduktion um das 10-fache. Das sind rund 5 Mio Euro jährlich im Landkreis Amberg-Sulzbach, 2 Milliarden Euro in Deutschland und rund 50 Milliarden Euro weltweit.

Diese Wertschöpfung macht Honigbienen nach Rind und Schwein zum drittichtigsten landwirtschaftlichen Nutztier.

Insektenbestäubung steigert auch die Erträge und Qualitätsmerkmale wie Gewicht, Gestalt, Zucker-Säure-Gehalte, Keimkraft, Fruchtbarkeit und Lagerfähigkeit bei Obst und Gemüse deutlich.



Bestäuber brauchen Hilfe

Die Nahrungs- und Lebensbedingungen haben sich für alle blütenbestäubenden Insekten in den letzten Jahren verschlechtert. Für die Honigbienen fehlen nach einem reichlichen Angebot im Frühjahr z.B. durch die Obstblüte und Rapsanbau vor allem im Spätsommer Nahrungsquellen. Dies ist jedoch die wichtigste Zeit für ein Bienenvolk, um gesunde, gut genährte Bienen für den kommenden Winter zu erzeugen. Helfen Sie deshalb mit, dass Bienen und andere Bestäubungsinsekten vom Frühjahr bis zum Herbst ausreichend Nahrung finden. Mit dem Anbau von blühenden Pflanzen und Kräutern im eigenen Garten kann jeder einen kleinen Beitrag zur Erhaltung des Lebensraumes von Bestäubungsinsekten leisten. Wer Bienen, Hummeln und Schmetterlinge im Garten hat, wird sich auch das ganze Jahr an den schönen blühenden Pflanzen erfreuen können. Und wer Honig direkt beim Imker kauft, stärkt die heimische Bienenhaltung und trägt damit zur Naturerhaltung bei.

Honig – süßer Fitmacher aus der Natur

»Der Wert des Honigs liegt in seinem Charakter als Arzneimittel« sagte Sebastian Kneipp. Für Großmutter war Honig ein bewährtes Hausmittel aus der Schatztruhe der Natur.

Heute entdecken Wissenschaft und Medizin zunehmend neue »innere Werte« von Honig: Eine medizinische Fachrichtung, die sogenannte „Apitherapie“ beschäftigt sich ganz besonders mit den Heilwirkungen von Erzeugnissen aus dem Bienenvolk, wie Honig, Blütenpollen, Propolis, Gelee Royal und Bienengift.

ECHTER DEUTSCHER HONIG enthält bis zu 180 natürliche Substanzen und Inhaltsstoffe, die seinen ernährungs-physiologischen Wert bestimmen. Mineralien wie Kalium, Natrium, Calcium, Phosphor, Eisen, Magnesium, Jod und Spurenelemente sind wichtige Bausteine für den menschlichen Organismus. Die Hauptbestandteile Trauben- und Fruchtzucker fördern in Verbindung mit honigeigenen Wirkstoffen die Kondition und Konzentration. Aber auch Genesende, Kinder, Schwerarbeiter und Menschen im Stress erhalten durch den täglichen Löffel Honig am morgen und zwischendurch frische Schubkraft.

Neben seinem honigtypischen Geschmack zeichnet sich **ECHTER DEUTSCHER HONIG** im Original Imkerglas der Verbände vor allem durch die garantierte Einhaltung strenger Vorschriften aus. Er erfüllt nicht nur die Normen der Deutschen Honigverordnung und unserer Lebensmittelgesetze, sondern auch die besonders hohen Qualitätsanforderungen der Deutschen Imkerverbände. Dem Honig mit seinem Markenzeichen dürfen keine fremden Stoffe zugeführt oder honigeigene Stoffe entzogen werden. Mindestmengen an natürlichen Zuckerarten, Fermenten, Mineralstoffen und freien Säuren sind vorgeschrieben.

ECHTER DEUTSCHER HONIG ist ungefiltert. So bleiben die Pollen erhalten, denn nur mit ihnen lassen sich Herkunft und Sorte des Honigs jederzeit einwandfrei bestimmen.

Bei jedem Original-Imkerglas mit dem Markenzeichen **ECHTER DEUTSCHER HONIG** oder **ECHTER BAYERISCHER HONIG** haben Sie darum die Gewissheit: Dieser Honig ist ein Naturprodukt mit einzigartigen Werten, die viel zu einem gesunden Leben beitragen können.



Vielfalt der Blüten und Honigsorten im Amberg-Sulzbacher Land

Je nach Blütenart erzeugen Bienen Honig mit arttypischem Geschmack, Aroma und Inhaltsstoffen. Sammeln sie Nektar von Blüten bzw. Honigtau von Bäumen überwiegend der gleichen Pflanzenart, entstehen reine Sortenhonige. Solche Honige gibt es im Amberg-Sulzbacher Land von Raps, Heide und Wald.



Raps



Heide



Wald

Sammeln die Bienen von mehreren Pflanzen gleichzeitig, entstehen gemischte Blütenhonige. So gibt es Frühjahrs-Blütenhonige von Obst, Löwenzahn, Raps und Sommertrachthonig von Himbeere, Klee und Linde.



Schlehe



Löwenzahn



Lindenblüte

Hier bekommen Sie heimischen Honig vom Imker – holen Sie sich ihn einfach!

Amberg

DOBMEIER Lothar, Bernricht 9
DONHAUSER Franz,
Raigerung, Hofmark 36
DONHAUSER Hans,
Raigerung, Fagerastr. 22
FARNBAUER Josef, Raigerung,
Immenstetterstr. 15
GROSSER Johann, Kirchensteig 20
HÖSL Adolf, Raigerung,
Fagerastr. 35
LANG Georg, Ammersricht,
Oberammersrichterweg 4
LEHNER Adolf, Ammersricht,
Oberammersrichterweg 34
LIERET Andreas, Bahnhofstr. 1
MÜLLNER Johann, Lenbachweg 8
RUBENBAUER Peter, Gärbershof,
Nibelungenstr. 15
SCHERTL Hans, Eisberg,
Endemannstr. 30
SCHNEIDER Alfons,
Am Wagrain 26
SCHREIER Bernhard, Erzbergweg
SCHROTT Josef, Humboldtstr. 1,
SCHWARZER Alfons,
Kleingärtnerstr. 5
SCHWIENTEK Dieter,
Zur hohen Warte 8
STREBER Otto, Podewilstr. 10
WEBER Johann,
Bodelschwinghstr. 23
WEIGL Leo, Raigerung,
Thannweg 29

Ammerthal

LEHMEIER Joseph, Mühlweg 18
PETER Johann, Schulstr. 10

Auerbach

BEYER Erwin, Michelfeld,
Sägmühle 7
ECKERT Peter, Schleichershof 23
FLIEGE Heinrich, Josefstr. 23
GRAF Johann, Bachgasse 37
HABERBERGER Dietmar,
Nasnitz, Brunnäcker 5
HEIDENREICH Hans,
Am Bahndamm 5
KÜFFNER Benedikt,
Kornbergsiedlerstr. 14
ROPPELT Christian,
Rosenhofer Str. 2 a
SCHATZ Rudolf, Michelfeld,
Auerbacherstr. 27
WEBER Thomas,
A.-F.-vom-Endt-Str. 4
WEINERT Erich, Bernreutherstr. 9

Birgland

MAUL Hans, Aicha 19
PRÜGEL Werner, Schwend,
Betzenberger Str. 1
SÖHNLEIN Klaus, Fürnried,
Schulstr. 3
ZELTNER Johann, Wurmrausch 3

Ebermannsdorf

DOLLES-BIRNER Heidi,
Heideweg 45
KNEISSL Ludwig, Von-Dyrr-Str. 5
SCHROTT Hermann, Eschenweg 1

Edelsfeld

NOWAK Werner, Steinling 3
STREHL Hans, Sigraser Str. 3
TUCHBREITER Johann,
Kalchsreuth 10

Hier bekommen Sie heimischen Honig vom Imker – holen Sie sich ihn einfach!



Enddorf

BAYERL Georg, Hauptstr. 9
EHEBAUER Franz, Wolfsbach, Von-Holler-Str. 38
PRÖSSL Josef, Schwandorferstr. 27
REINDL Josef, Asamstr. 5
SINGER Josef, Wolfsbach, Hammerbergweg 2
WECHNER Gerhard, Hauptstr. 9
WEIGL Johann, Hirschwaldstr. 2

Etzeltwang

FENZEL Gerhard, Gerhardsberg 1

Freihung

HEUBERGER Alfons, Seugast 22
NÜBLER Johann, Großschönbrunn, Hirschauerstr. 13
NÜBLER Thomas, Großschönbrunn, Raiffeisenstr. 26

Freudenberg

HELDMANN Hans, Vorderer Hochweg 3
LUBER Franz, Wutschdorf, Johannisbergstr. 16
MEIER Otto, Lintach, Pursrucker Str. 18
NIEDERMEIER Michael, Etsdorf, Dorfstr. 36
NÜBLER Georg, Immenstetten 19
UNGLAUB Wilhelm, Geiselhof 1
WIESNET Albert, Lintach, Von-Frauenberg-Str. 5
WIRTH Bernhard, Altenricht 8

Hahnbach

GÖTZ Josef, Birkenweg 7
GRAF Adolf, Frohnhof 8
HUBMANN Konrad, Iber, Am Leherbach 19
HUBMANN Thomas, Iber, Am Hopfengarten 6

Hirschau

BÖSL Willi, Höllriegelstr. 11
DORNER Peter, Kohlberger Str. 9
FORSTER Erwin, Max-Reger-Str. 6
GREDLER Hans, Ehenfeld 93
GROTH Günter, Kolpingstr. 19
MEIER Josef, Ehenfeld 296
SIEGERT Gerhard, Mühlstr. 1

Hirschbach

HALLER Günther, Oberachtel 3
HARTMANN Richard, Eggenberg 6
LÖSCH Hans, Unterachtel 25
MAUL Heinrich, Eschenfelden, Oberes Dorf 7
MELCHNER Ernst, Eschenfelden, Espanweg 30
RENNER Ernst, Pruppach 7
VOGEL Hermann, Eschenfelden, Kirchenweg 19

Hohenburg

GEITNER Georg, Allersburg 18
KOHN Michael, Adertshausen 13
WOLFSEHER Johann, Altach 6
WOLFSTEINER Johann, Am Schleicherberg 3

Illschwang

DEHLING Dieter, Woffenricht 1
DONHAUSER Johann, Pürschlög 5
HÜTTNER Matthias, Angfeld 3
HÜTTNER Michael, Angfeld 3
LANG Hubert, Frankenhof 5
MERTEL Günter, Haar 11
SCHÖTZ Leonhard, Pesensricht 7
SPITZL Alexander, Heckenweg 3

Kastl

FROMM Andreas, Utzenhofen, Grottenweg 1
OTTO Karl-Heinz, Hohenburgerstr. 21
SCHARL Karl, Umelsdorf 16
SEHR Hermann, Pfingstberg 8
SPINDLER Karl, Am Mennersberger Weg 4
WEIGL Josef, Pattershofen, Kapellenweg 3

Königstein

PAULUS Georg, Kümreuth, Hannesreuther Str. 16
PILHOFER Andreas, Wildenhof 1
REMBOLD Franz, Ossingerweg 11
ZIEGLER Hans, Kümreuth, Mönlasenstr. 11
ZIEGLER Karl, Auerbacherstr. 20

Kümmersbruck

HIPFNER Anna, Engelsdorf, Krumbacherstr. 19
SCHMIDT Adolf, Haselmühl, Schwalbenweg 11
SIEGERT Karl, Amberger Str. 41 a
WITTMANN Peter, Theuern, Burgstall 7

Neukirchen

BINDER Ernst, Holnstein 11
HERMANN Georg, Oberreinbach 21
MEIERHÖFER Gunda, Truisdorf 1
MEILER Konrad, Steinbach 8
PURRER Richard + Gerhard, Högberg 2
RENNER Hans, Haghof 1 1/2
SONNTAG Friedrich, Ermhof 7
SPRINGS Günther, Siedlerstr. 7 a
ZAGEL Peter, Am Bräukeller 3

Poppenricht

GEIH Wolfgang, Neue Heimat 22
LAUTENSCHLAGER Hans, St.-Michael-Str. 15
PIRNER Georg, Birkenstr. 2

Rieden

FLEISCHMANN Adolf, Reindlhofstr. 24
GIOVAGNOLI Anton, Falläcker 32
GÖTZ Josef, Bachleite 3
GRAF Stephan, Vilshofen, Am Sonnenhang 20
MÜLLNER Stephan, Hammerberg 1
SCHMIDT Adolf, Beethovenstr. 4

Schmidmühlen

FUCHS Alois, Gartenstr. 4
MÜLLER Thomas, Gartenstr. 6
SCHALLER Josef, Emhof, Richtweg 3
SCHÖPPER Rudi, Greining 7

Hier bekommen Sie heimischen Honig vom Imker – holen Sie sich ihn einfach!

Schnaittenbach

BAUER Georg, Forst, Birkenweg 8
BILLER Werner, Max-Reger-Str. 7
FIEBAK Herbert, Rotbühlstr. 1
MEIER Erwin, Im Fahrholz 9
RÖSNER Werner, Kindlaser Weg 13
SINGER Caroline, Kindlaser Weg 1
SINGER Roland, Kindlaser Weg 1
STAUBER Alfons, Holzhammer, Eisenstr. 2

Sulzbach-Rosenberg

BADER Katharina, Vogelherdstr. 4
FRANK Harald, Dr.-Pfeiffer-Str. 16
HALLER Dieter, Loderhof, Leibnitzstr. 1
HEUBERGER Helmut, Schlesierstr. 24
PAULUS Josef, Weiherstraße 19
PAULUS Reinhard, Unterschwaig 1
PILHOFER Fritz, Großenfalz 11
ROYER Andreas, Dekan-Fenk-Str. 12
RUMPLER Johann, Oberschwaigstr. 3 a
SCHÄFLER Werner, Ambergerstr. 30
VOITHENBERGER Erich, Amberger Str. 34
ZWECK Josef, Schloßbergweg 11 a

Ursensollen

BIRNER Markus, Hohenkemnath, In der Langen Nacht 22
ENDRES Hans, Föhrenweg 2
FÖRSTER Erwin, Föhrenweg 4
GRAML Konrad, Scharfenberg Str. 13
HALLER Martin Johann, Muggentalerstr. 9

PRÖPSTER Ursula, Hausen, Heimhoferstr. 21
RITTER Georg, Thonhausen 21
RUBENBAUER Franz, Hohenkemnath, Stockauer Weg 10
SCHNEIDER Josef, Ullersberg 11
WOLF Richard, Hohenkemnath, Schmiedgasse 11

Vilseck

DOTZLER Georg, Wickenricht 10
DOTZLER Klaus, Reisach 35
EINHÄUPL Otto, Marktplatz 26
GRADL Bartholomäus, Unterweißenbach 1
GRAF Ludwig, Reisach 21
HÄRTL Karl, Sollnes 3
HÄRTL Werner, Gumpenhof 44
HÖHN Fridolin, Grabenstr. 16
HÖRL Christian, Sorghof, Auerbacherstr. 12
MERKL Willibald, Oberweissenbach 8
SHECKLMANN Richard, Sollnes 7
SCHERTL Hermann, Danzigerstr. 3
WEISS Josef, Schlicht, Amberger Str. 56

Weigendorf

FRANK Karl-Jürgen, Haunritz, Am Brünndl 4
MAUL Werner, Ernüll 12
RAUER Gerald, Am Hohenschlag 10

Apfel-Sauerkraut-Auflauf

Obst und Gemüse gehören zu den gesunden Lebensmitteln, in diesem Auflauf sind sie friedlich vereint. Der Honig gibt der Mischung eine angenehme Milde und verbessert den Geschmack – zart-süßer Raps-honig eignet sich besonders gut als Beigabe!

ZUTATEN: 1 kg Kartoffeln, 750 g Äpfel, 500 g Sauerkraut, ¼ l Weißwein, 1 TL Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1½ EL Honig, 6 Wiener Würstchen, 3 EL Semmelbrösel, 150 g saure Sahne, 3 EL Reibekäse; etwas Fett für die Form.
ZUBEREITUNG: Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Äpfel schälen und in Stückchen schneiden, zusammen mit dem Sauerkraut und den Gewürzzutaten und dem Wein garen; mit dem Honig abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit der Hälfte den Boden einer gefetteten Auflaufform auslegen, die Apfel-Sauerkraut-Mischung auf die Kartoffeln geben. Würstchen in Scheiben schneiden und auf dem Sauerkraut verteilen, die restlichen Kartoffeln auflegen. Die saure Sahne über den Kartoffeln verstreichen. Semmelbrösel und Käse mischen und über das Gericht streuen. Den Auflauf in der Röhre überbacken (etwa 30 Minuten, Gas Stufe 3, Elektro 200 °C), bis sich die Käse-Semmelbrösel-Schicht färbt.



Bayerischer Wurstsalat

Ob auf der Terrasse oder im Biergarten – an einem warmen Sommerabend ist ein bayerischer Wurstsalat immer etwas Feines. Am besten passt zu dem herzhaften Salat frisches Brot und ein kühles Bier.

ZUTATEN: 400 g Fleischwurst, 150 g Emmentaler, 2 Zwiebeln, 200 ml Wasser, 4 – 5 EL Weinessig, 1½ EL Honig, etwas Salz, etwas Pfeffer, 2 EL Öl, 1 Bund Radieschen.
ZUBEREITUNG: Wurst in Scheiben, Zwiebeln in Ringe, Emmentaler in Stifte schneiden und alles gut vermengen. Wasser und Essig mischen, mit Honig und etwas Salz zu einer kräftigen Marinade abschmecken, über den Salat gießen. Etwas Pfeffer darüber streuen. Das Öl über den Salat gießen, kurz durchziehen lassen. Vor dem Anrichten Radieschen vierteln oder in Scheiben schneiden und unter den Salat heben.
TIPP: Anstelle der Radieschen – oder auch zusätzlich – 2 bis 3 süßsaure Gurken unter den Salat schneiden.



Roher Karottensalat

Karotten gibt es fast das ganze Jahr. Sie sind gesund und geben einen vorzüglichen Rohkostsalat!

ZUTATEN: 400 g Karotten, 1½ - 2 EL flüssigen Honig, 3 EL Zitronensaft, 2 EL Rosinen, 1 EL Öl, 50 g Mandelstifte.

ZUBEREITUNG: Karotten reiben oder raffeln. Honig mit Zitronensaft verrühren und unter die Karotten mischen, ebenso das Öl, die Rosinen dazugeben, den Salat etwas ziehen lassen. Unterdessen die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Den Salat noch einmal durchmischen und die Mandelstifte dazugeben.



Apfelschnee (3 Portionen)

Zu den Genüssen des Sommers gehören auf jeden Fall reife Äpfel: rotbackig und rund, süß oder süß-säuerlich, saftig, so pflücken wir sie vom Baum. Äpfel in der Küche zu verarbeiten, dafür gibt es viele Möglichkeiten. Der Apfelschnee ist besonders gut geeignet.

ZUTATEN: 4 Äpfel (ca. 500 g), ¼ l Wasser oder Weißwein, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Honig, 3 Blatt Gelatine, 200 ml Sahne, 2 EL gehackte Nüsse.

ZUBEREITUNG: Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und sofort in Wasser / Wein mit Zitronensaft legen. Äpfel kochen, bis sie gerade zerfallen, etwas zerdrücken, abkühlen lassen und mit Honig süßen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, einen Teil der Äpfel sorgfältig unter die Gelatine rühren, dann beide Apfelportionen gut vermischen. Sobald die Äpfel zu stocken beginnen, die Sahne schlagen und locker unter die Äpfel heben. Den Apfelschaum in eine große Schüssel geben oder auf Portionsschälchen verteilen, mit gehackten Nüssen bestreuen.

TIPP: Etwas Zimt oder Ingwer (oder beides) zu den Äpfeln geben, auch ein Esslöffel Rum tut dem Apfelschnee gut.



Linzer Rauten

Die Linzer Rauten sind nicht nur ein gutes, sondern auch ein schönes Gebäck für den adventlichen und weihnachtlichen Plätzchenteller. Das rote Auge bringt Farbe unter das Gebäck!

ZUTATEN: 250 g Weizenvollkornmehl, 100 g geriebene Haselnüsse, 2 TL Lebkuchengewürz, 100 g Honig, 1 Ei, 125 g Butter. Zum Füllen 150 g Himbeermarmelade oder andere rote Marmelade oder Gelee.

ZUBEREITUNG: Mehl in eine Schüssel sieben, Nüsse und Gewürz darunter mischen. Honig und Ei hineinrühren, Butter in Flöckchen über der Mischung verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen. Teig etwa 2 mm dick mit einer Rautenform ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Form (oder Fingerhut) in der Mitte ein Loch herausstechen. Die Plätzchen auf Backpapier bei mittlerer Temperatur (Elektro 175 °C, Gas Stufe 2½) etwa 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben. Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen.



Die Rezepte sind entnommen aus dem sehr empfehlenswerten Buch »Kochen mit Honig« von Frau Dr. Friedgard Schaper.

Holunderlikör

Dem Holunderlikör wird nachgesagt, bei Erkältungen zu helfen. Auf jeden Fall hilft er bei trüber Stimmung.

ZUTATEN: 600 ml Holundersaft (mit dem Dampfentsafter hergestellt), 1 Stange Zimt, ½ Vanilleschote, 1 TL Nelken, abgeriebene Schale einer Orange (unbehandelt), 350 g Honig, 350 ml Rum (54 %). **ZUBEREITUNG:** Holundersaft mit den Würzzutaten aufkochen, den Honig dazugeben und einige Stunden ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Tuch gießen, den Rum unterrühren. Den Likör in dicht schließende Flaschen füllen und einige Wochen stehen lassen. **TIPP:** Wer keinen Dampfentsafter hat, kocht die Beeren mit sehr wenig Wasser auf und lässt den Saft durch ein Tuch laufen.



Bienen – geheimnisvolle, faszinierende Welt Werden Sie Imker!



Echten Deutschen Honig bekommen Sie direkt an der Quelle -
bei Ihrem Imker. Die Adresse finden Sie im Heft
oder hier im Stempelfeld. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Imkerei:

