

Regionaler demeter-Honig

Unser Honig stammt von der Imkerin Dorothea Bogs, die ihre Bienenvölker nach demeter-Richtlinien betreut.



Dorothea Bogs begann 2009 mit den ersten Bienen, ist seit 2010 Bioland Imkerin (seit 2016 demeter), mit etwa 30 Völkern. Ihre Bienen stehen auf Gut Wulfsdorf (demeter), auf verschiedenen Standorten im Hamburger Stadtgebiet (z.B. Kleingartenanlagen) und immer mehr auch auf dem Obsthof Vogelfängerkaten der Familie Quint (Bioland). Bienen sind blütentreu, aber natürlich fliegen sie nicht ausschließlich dort, sondern in ca. drei km Umkreis.

Die durch globale Zucht aus Asien eingeschleppte Varroa-Milbe hätte zum Aussterben der heimischen Bienen geführt – wenn sie nicht permanent durch den Menschen bekämpft würde. Dorothea

Bogs verwendet das chemiefreie Hyperthermieverfahren („Bienensauna“) und Ameisensäure.

Die Bienenwohnungen werden aus Holz gebaut. Es gibt bei ihr überwiegend Naturwabenbau und keinen unterdrückten Schwarmtrieb.

Der Honig wird nach dem Schleudern gerührt und ist dadurch sehr feinkristallin.



Blütenhonig, hell, sehr cremig, demeter	500g Glas	7,40 Euro
Sommertracht, würzig dunkel, demeter	500g Glas	7,40 Euro

Das Überleben der Bienenvölker und damit ein großer Teil der Bestäubung liegen heute in der Hand des Menschen. Durch den Verzehr von regionalem Honig unterstützen Sie unsere ImkerInnen bei dieser wichtigen Aufgabe.