



Honigsorten

Die Verfügbarkeit von Honigsorten ist je nach Trachtangebot und Jahreszeit sehr unterschiedlich. In der Regel können wir folgende Honige anbieten: Frühtracht, Sommertracht, Waldhonig, Robinienhonig

Bezugsmöglichkeiten

Unseren Honig erhalten Sie gerne direkt bei uns: Hermann-Hesse-Str. 8, 38154 Königslutter am Elm

Der Preis für ein Glas Honig liegt derzeit zwischen 4,00 € und 4,50 €.

Zusätzlich liefern wir in unregelmäßigen Abständen gerne im Umkreis von rund 20 Kilometern.

Sie erreichen uns gerne unter diesen Kontaktdaten:
www.imkerei-kuehne.de
info@imkerei-kuehne.de
Tel.: 0151/74128408

Über uns

Wie weit fliegen die Bienen für ein Glas Honig?

Eine Biene sammelt pro Flug etwa 30 mg Nektar mit einem Wassergehalt von etwa 70%. Bis daraus Honig mit einem Wassergehalt von 18% wird hat sich das Gewicht auf etwa 1/3 reduziert. Also sammelt eine Biene pro Flug etwa 10 mg Honig. Somit sind für 500 Gramm Honig 50000 Flüge notwendig. Wenn man annimmt, dass ein Flug etwa mit einer Flugleistung von 2 Kilometern einhergeht, so ergibt sich pro Honigglas von 500 Gramm eine Flugleistung von 100.000 Kilometern. Dabei dürften die 2 Kilometern pro Flug noch recht zurückhaltend geschätzt zu sein. Somit fliegen die Bienen für ein Glas Honig von 500 Gramm 2 1/2 mal um die Erde.

In diese Berechnung ist nur der Honig eingegangen, der am Ende auch im Glas landet. Nicht einbezogen wurde der Honig, der direkt vom Bienenvolk für Flug und Heizung des Stockes benötigt wird.

Legt man diese Honigmenge auf die Zahl der gewonnenen Honiggläser um, so ergibt sich eine noch beeindruckendere Flugleistung.

So erreichen Sie uns

Telefon: 0151/74128408
E-Mail: info@imkerei-kuehne.de
Internet: www.imkerei-kuehne.de



IMKEREI KÜHNE
Hermann-Hesse-Str. 8
38154 Königslutter am Elm



IMKEREI KÜHNE

38154 KÖNIGSLUTTER AM ELM

*Honig und mehr.
Regional und gut.*



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.



Bienen an einer Naturholzbeute

Wir über uns

Naturnah

Seit dem Jahr 2018 tragen unsere Bienen fleißig Honig ein. Unsere Bienenstandorte sind besonders natürlich angelegt. Die Bienen tragen den Honig in unbehandelte Naturholzbeuten im sogenannten „Dadant“ Maß ein. Durch besonders schonende Behandlung können wir sicherstellen, eine bestmögliche Qualität zu erhalten. Wir versuchen stets, den Einsatz des „Smokers“ zu vermeiden, damit die Völker auch während der Behandlung in Ruhe weiterarbeiten können.

Ganz natürlich – ohne Gentechnik.

*"Seid mir begrüßt ihr lieben Bienen, vom
Morgenstrahl beschienen!*

*Wie fliegt ihr munter ein und aus,
in Imker Dralles Bienenhaus.
Und seid zu dieser Morgenzeit
so früh schon voller Tätigkeit."*

Wilhelm Busch

Mitgliedschaft im Deutschen Imkerbund

Wir sind Mitglied im Deutschen Imkerbund (DIB). Hier haben wir ebenfalls einen Imkerlehrgang besucht um die hohen Qualitätsstandards des DIB sicherstellen zu können.



**DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.**

Warum keine Bio-Zertifizierung?

Für eine kleine Hobbyimkerei sind die Kosten einfach zu hoch. Zwar würden wir die Kriterien sogar erfüllen, dennoch ist der Jahresbeitrag sowie die zusätzlichen kostenintensiven Prüfungen für eine kleine Imkerei derzeit nicht leistbar.



Die fleißigen Bienen bei der Arbeit

Unsere Produkte

Honig ist ein reines Naturprodukt. Es werden keine Stoffe hinzugefügt oder entnommen. Daher kann und wird es vorkommen, dass jeder Honig einen anderen Geschmack hat. So ist es durchaus möglich, dass zum Beispiel eine Sommertracht in einem Jahr eher mild und hell ist, dafür aber im nächsten Jahr etwas dunkler und kräftiger im Geschmack. Dies ist immer abhängig von den verschiedenen Trachtpflanzen und dem Flugverhalten der Biene.

Wir füllen unseren Honig derzeit in 250g Neutralglasgläser ab. Wir denken, dann die optischen Gestaltungsmöglichkeiten von neutralen Gläsern höher sind, als die des Deutschen Imkerbundes (DIB).

Die Qualitätsstandards des DIB werden jedoch zu jeder Zeit vollumfänglich erfüllt.

In der Regel ist ein Glas Honig mindestens zwei Jahre haltbar. Den Honig bitte dunkel, trocken und vor Wärme geschützt lagern.