

PUR ODER GEPANSCHT?

IMKERHONIG STATT MASSENMISCHUNG

CHECKLISTE

- SO ERKENNST DU IMKERHONIG!
- ✓ **Preis ist ein Hinweis:** Unrealistisch niedrige Preise können ein Hinweis auf mangelnde Qualität sein.
 - ✓ **Kristallisation:** Ein natürlicher Prozess und sichtbares Zeichen für Echtheit.
 - ✓ **Klare Herkunft:** Region und Trachtsorte sind auf dem Etikett angegeben.
 - ✓ **Persönliche Angaben:** Name und Anschrift stehen für Transparenz und Authentizität – keine anonyme Honigmarke.



eine Initiative von:

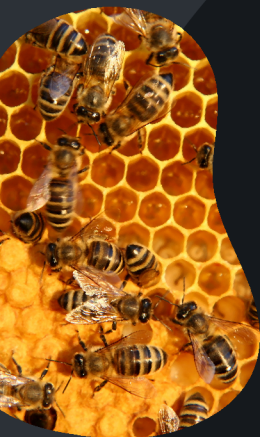


the honey factory



WAS MACHT IMKERHONIG BESONDERS?

Bis zu 80 % der getesteten Supermarkt-Honige gelten als gestreckt oder gefälscht.* Honig, der direkt vom Imker bezogen wird, ist hingegen naturbelassen. Er wird schonend geerntet und behält so seine typischen Aromen. Jedes Glas spiegelt die Landschaft und Jahreszeit wider, aus der es stammt.



BEITRAG BEIM KAUF !



Handwerk bewahren – Unterstützung echter Imkerei statt Industrieproduktion.



Region stärken – Jeder Euro bleibt bei Imker:innen vor Ort.



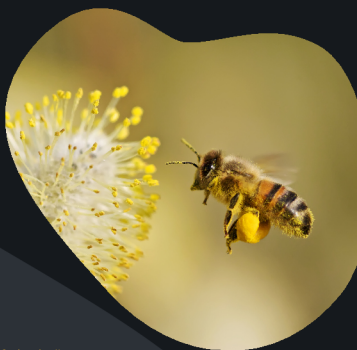
Zukunft sichern – Bienen bestäuben Obst, Gemüse & Wildpflanzen.



Bienen erhalten – Dein Kauf unterstützt Bienenvölker nachhaltig.

EIN GLAS VOLLER BEDEUTUNG

Echter Imkerhonig verbindet Genuss mit Verantwortung. Er ist Ausdruck einer lebendigen Kulturlandschaft, in der Bienen Nahrung finden und Imker:innen ihr Handwerk bewahren.



*DBIB Untersuchungen Quelle: berufsimker.de,
„Schock nach DNA-Test: 80 % der Honigproben gefälscht“, 01.10.2024