



Hamburger  Lagenhonig
 www.elbgelb.de Seit 2009 ... so schmeckt die Stadt!
Spitzenhonig aus Hamburg
 von uns - aus der Imkerei elbgelb


ungerührt!

Hamburger Lagenhonig ist naturbelassen. Jeder einzelne ist ein Erlebnis für sich: in Geschmack, Aroma und Textur.

Textur wird die strukturelle Eigenschaft von Honig genannt, die durch Kristallisation und Zähflüssigkeit beeinflusst wird. Honig kristallisiert natürlicherweise aus - wird aber für gewöhnlich gleichmäßig cremig gerührt.

Nicht so bei uns: wir lassen den Charakter jeden Honigs voll zur Geltung kommen.

Ihr
echtes
Honigerlebnis

Darum lassen wir unseren Hamburger Lagenhonig im Glas auskristallisieren. Er weist eine Vielzahl unterschiedlicher Texturen auf: mal schnittfest, mit groben oder feinen Kristallen, mit Fruchtzucker-nestern, die den Honig wolzig aussehen lassen oder mit Blütenbildungen.

Alte
Charakter: Wenig Süße, leicht bitter, Orangenschale, dahinter schwach Cassis, erfrischende Minze!

unser Siegel ist Ihre Tür zum Genuss

Und wie schmeckt es auf dem Ohlsdorfer Friedhof?

Jeder Hamburger Lagenhonig ist von uns verkostet. Wir haben seine Geschmackserlebnisse auf dem Siegel beschrieben. So wissen Sie vor dem Kauf schon, was Sie erwartet.

Es
schmeckt
Ihnen
-
bestimmt!

kulinarische Stadterkundung

Hamburger Lagenhonig ist Teil der Stadt: des Stadtteils, der Natur und der vertrauten Stimmung. In ihm haben die Bienen den unglaublichen Nuancenreichtum pflanzlicher Artenvielfalt in der blühenden Stadt eingefangen, die Höhepunkte eines abwechslungsreichen Bienenjahres.

Wir
geben alles
für Ihren
Genuss



Was heißt hier Lage?

Jeder Honig ist durch seine Herkunft geprägt. Die natürlichen Gegebenheiten, wie Boden, Landschaft und Klima, aber auch kulturelle Einflüsse wie Landnutzung, bestimmen den Aufwuchs der Trachtpflanzen und damit den Geschmack des Honigs.

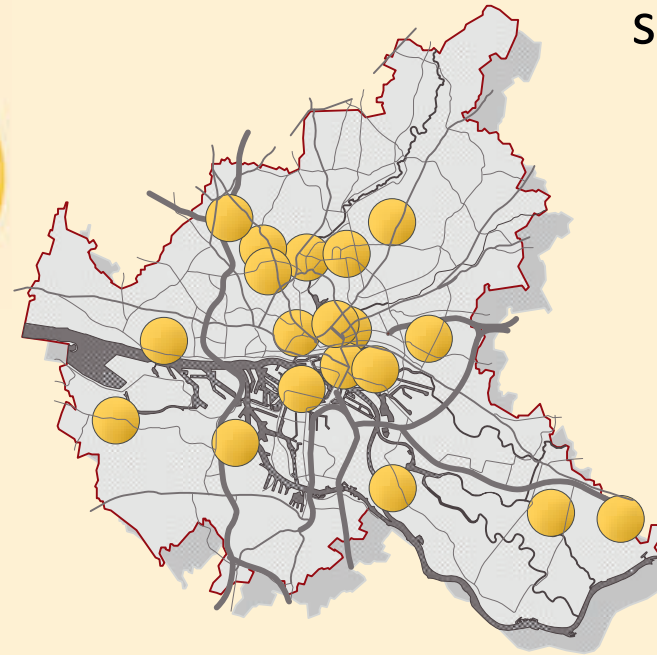
Hamburger Lagenhonig ist lagenrein, also unverschnitten. Jeder Standort, jede Sammelperiode und jeder Jahrgang schmeckt unterschiedlich, das ist sensationell!

Die Lage macht den Unterschied

verortet

Hamburger Lagenhonig ist hyperlokal: Alle unsere Standplätze liegen im Hamburger Stadtgebiet - häufig an Landmarken, die alle Hamburger kennen. Mit 8 - 14 Bienenvölkern sind unsere Bienenstände vergleichsweise klein. Wir ernten Frühjahrs-, Sommer- und Ganzjahreshonige, die wir auch mit Lage, Sammelperiode und Jahrgang benennen.

Ein essbarer Hamburger Stadtplan, in dem Sie sich wieder finden



so pur wie möglich ins Glas

Unsere sorgfältig gewonnenen Honigspezialitäten ernten, schleudern und reinigen wir, bevor wir sie direkt und ohne sie zu erwärmen noch vor dem Festwerden in Gläser abfüllen.

Alle wertvollen Inhaltsstoffe und der echte Geschmack bleiben Ihnen erhalten

Tipp: schauen Sie sich unsere Imkerei und unsere aktuellen Aktivitäten an



Honig auf den wir stolz sind!

R. Holzappel *S. Iblher*
Regine Holzappel Stephan Iblher

www.elbgeib.de

Honig ist das älteste Süßungsmittel - Hamburger Lagenhonig ist echter Genuss!

