

17. Oktober 2011

Lebensmittelinfo Honig Nr. 7 Neues Sortiment 2011



"Schon in der Steinzeit nutzte der Mensch Honig als Nahrungsmittel, wie es 9.000 Jahre alte steinzeitliche Höhlenmalereien mit "Honigjägern" zeigen. Australische Petroglyphen belegen, dass die Aborigines bereits in vorgeschichtlicher Zeit Buschhonig von stachellosen Bienen sammelten und um 3000 v. Chr. galt im Alten Ägypten Honig als "Speise der Götter" und als Quelle der Unsterblichkeit.

Um 400 v. Chr. lehrte Hippokrates, dass Honigsalben Fieber senken und dass Honigwasser die Leistung der Athleten bei den antiken Olympischen Spielen verbesserte. Nach Augustinus ist der Honig ein Bild für die Zärtlichkeit Gottes und seine Güte. Im Koran wird die Heilwirkung des Honigs ebenfalls beschrieben und bei Ausgrabungen von Pharaonengräbern in Ägypten wurde Honig als Grabbeigabe gefunden"

Heute im Jahr 2011 können wir unseren Kunden ein neues Sortiment mit besonderen Qualitäten und Geschmacksrichtungen anbieten. Heilwirkungen und Unsterblichkeit können wir sicher nicht bieten, aber ganz hervorragende Geschmacksrichtungen, die uns den Tag genussvoll versüßen können.



Sortenhonige Ulmo Blüten 350 g feincremig

Sortenrein, typisch vollmundiger Geschmack mit zarter Vanillenote.

Im chilenischen Regenwald entfaltet der Ulmobaum cremeweiße Blüten. Ihr Nektar lockt die Bienen der Kooperative Apicoop in Scharen an und beschert den Kleinbauern ein zuverlässiges Einkommen: sortenreinen Bienenhonig mit vollmundigem Charakter.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Blütenhonig aus Chile mit dem Aroma der Ulmo- und Tiacablüte
- © cremiger vollmundiger Honig mit mild-würzigem Geschmack

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
3910407	Ulmo Blüten (Valdivia Ulmo)	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 350g

Waldblütenhonig 350 g feinflüssig

intensiv würzig mit aromatischer Kräuternote.

Der dicht bewaldete Süden Chiles bietet die ideal Umgebung für diesen aromatischen Waldhonig mit einem leichten Akzent von Blüten. Die Bienen der Kooperative Apicoop erzeugen einen besonders würzigen Honig, der Lebensgrundlage für viele Kleinbauernfamilien ist.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © cremiger Honigtauhonig mit geringem Anteil an Blütenhonig
- © typisch intensiv- kräftiger Geschmack von Waldhonig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
3910408	Waldhonig mit Blütenhonig	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 350g

Raps Blüten 350 g feincremig

blumig leicht und zart vanillig mit samtiger Süße

Gelb leuchten die Rapsblüten im artenreichen Süden Chiles. Sie schenken den Bienen der Kooperative Apicoop Jahr für Jahr reichhaltigen Nektar. So entsteht ein blumig-frischer Blütenhonig, mit dem die Imker ihren Lebensunterhalt sichern

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Rapsblütenhonig aus Chile
- © cremiger Honig mit feinherbem Geschmakc und zart valliiligenm Aroma der
- helle trachttypische Farbe

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
3910409	Raps Blüten	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´350g

Eukalyptus 350 g feincremig

kräftig und intensiv würzig, mit feiner Kräuternote

Die Imkerkooperative Pueblo Apicola erntet im Norden des Rio de la Plata, in den üppigen Reservaten Uruguays diesen besonderen Honig. Die nektarreichen Blüten von wild wachsendem Eukalyptus geben ihm sein charakteristisches Aroma.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Trachtenhonig aus Uruguay
- © kräftig intensives Aroma, würzig mit Kräuternote
- © 100% Bio Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
4330402	Eukalyptus	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´350g

Kaffee Blüten 350 g flüssig

sanft herb und intensiv aromatisch mit anregender Frische.

Der Regenwald im Westen von Guatemala ist Heimat indianischer Imker aus der Kooperative Guaya'b. Ihre Bienen bestäuben die Blüten der Kaffeesträucher und sichern ihnen doppelte Ernte: erstklassigen Kaffee und aromatischen Kaffeeblütenhonig.

GEPA, Vertrieb Weltläden und Gruppen

Evelin Frowein Tel: 02 02 - 2 66 83-30, Fax 02 02- 2 66 83-15, Email: Evelin-Frowein@gepa.org Internet: www.gepa.de

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Kaffeeblüten aus Guatemala
- © flüssiger Honig mit dem intensiv- aromatischen Geschmack der Kaffeeblüte

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
5100401	Kaffee Blüten	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 350g

Acahual Blüten 350 g feincremig

Sortenrein, blumig und würzig im Geschmack mit sanfter Vanillenote.

Im fruchtbaren Hochland von Mexiko am Fuße des Vulkans Popocatepetl gedeiht die gelb leuchtende Acahualblüte. Aus ihrem Nektar gewinnen die Bienen von Kooperativen wie MMVP und MBV reinen Sortenhonig mit tropischer Würze. Seine Ernte sichert die Existenz zahlreicher Kleinbauern.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Trachtenhonig aus Mexiko, Pollen stammen überwiegend von der Acahual- Blüte, einer Wildblüte ähnlich der Sonnenblume
- © cremiger Honig mit blumig-vanilligem Geschmack, typisch nach wilder Acahual-Blüte
- intensiv gelbe trachttypische Farbe
- © 100% Bio Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
6070401	Acahual Blüten	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 350g

Orangenblüten 350 g flüssig

Sortenrein, zartsüß und blumig frisch mit feiner Zitrusnote

Am Golf von Mexiko, im Bundesstaat Veracruz, öffnen im Frühling Milliarden von Orangenblüten ihre zarten Kelche. Die Bienen der Kooperativen MMVP und MBV verwandeln ihren Nektar in fruchtigen Blütenhonig und sichern damit die Existenz vieler Imker.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Trachtenhonig,der von den Bienen überwiegend auf Orangenblüten gesammelt wurde
- © flüssiger Honig mit mild blumigem, einem feinen Aroma und dem lieblichen Duft nach Orangenblüten
- © 100% Bio Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
6070402	Orangen Blüten	350 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 350g

Honig Trio Spezialitäten

3 x 125 g Sortenrein und Bio Qualität

Orangenblüten, Acahual Blüten, Eukalyptus Honig

Besonderheiten auf einen Blick:

- © kleine Einheiten sortenreiner Spezialitäten, ideal zum Probieren und Verschenken
- © 100% Bio Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910409	Honig Trio Spezialitäten	3x 125 g Gläser	5,49 €	12 St. a´ 375g

Besonderheiten auf einen Blick, für alle Sorten-Honige:

Entwicklungspolitische Vorteile: auch Produzenten mit wenig Landbesitz haben Einnahmen aus der Honigproduktion.

Ökologischer Vorteil: die Imkereien verbrauchen keine natürlichen Ressourcen und leisten einen positiven Beitrag zur natürlichen Vielfalt durch die Bestäubung

Länderhonige Argentinien 500g cremig

mit zartfruchtiger Note

Der tropische Regenwald des Gran Chao Südamerikano ist ein blühendes Paradies für die Bienenvölker von Comercio Solidario, einer Kooperative mit indianischen Imkern, Seine reiche Pflanzenwelt liefert den Nektar für diesen hochwertigen Blütenhonig.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Blütenhonig aus Argentinien
- © tropisch-milder Honig mit fruchtig leichtem Aroma

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
3520401	Argentinien	500 g Glas	5,99 €	6 St. a´500g

Chile 500g cremig

mit dezenter Karamellnote

An der chilenischen Pazifikküste gediehne Blumen in Hülle und fülle. Ihr aromatischer Nektar ist die Basis dieses wunderbar cremeigen Blütenhonigs, der von Kleinbauern der Kooperative Apicoop mit größter Sorgfalt geerntet und geschleudert wird.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Blütenhonig aus Chile
- © mild -würziges Aroma und einen angenehm ausgewogenen Geschmack

(0)

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
3910410	Chile	500 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 500g

Uruguay 500g cremig

mit angenehm fruchtiger Würze

Die Wiesen und Wälder des Rio de la Plata, in den üppigen Reservaten Uruguays, bieten reichhaltige Nahrung für Bienen. Die Imker, der dort ansässigen Kooperative Pueblo Apicola ernten diesen charaktervollen, fein blumigen Honig.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Blütenhonig aus Uruguay
- © leicht herb mit blumigem Aroma
- © 100% Bio-Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
4330403	Uruguay	500 g Glas	5,99 €	6 St. a´ 500g

Nicaragua 500g flüssig

mit herzhaft süßer Karamellnote

Die Kleinbauern der Kooperative Cosatin produzieren nicht nur hochwertigen Kaffee. Als qualifizierte Imker ernten sie reinen Blütenhonig aus den Wäldern im Landesinneren Nicaraguas. Die nektarreichen Blüten verleihen ihm einen besonders kräftigen Geschmack.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Blütenhonig aus Nicaragua
- © kräftiges Aroma
- © 100% Bio-Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
5430401	Nicaragua	500 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 500g

Mexiko 500g feincremig

mit ausgewogen würziger Süße

Mexiko 500g flüssig

mit blumig herben Akzenten

Eine nektarreicher Glockenblume hat der mexikanischen Kleinbauernkooperative Flor de Campanilla ihren Namen gegeben. Sie ist eine von mehreren Kleinbauerngruppen, die im Urwald von Lacandona, im Hochland von Oaxaca und am Vilkan Popocatepetl wunderbar aromatisch würzigen Honig ernten.

Besonderheiten auf einen Blick:

- Blütenhonig aus Mexiko
- © klassischer Blütenhonig, mild und blumig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910411	Mexico, cremig	500 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 500g
8910413	Mexico, flüssig	500 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 500g

Guatemala 500g cremig

mit herb-würziger Vanillenote

Die Kleinbauern der Kooperativen Chajul, Guaya'b und COADAP sind nachfahren der Maya, die mit reinem Blütenhonig ihren Lebensunterhalt verdienen. Im tropischen Tiefland und na entlegenen Berghängen finden ihre Bienen wohlschmeckende Nahrung.

Besonderheiten auf einen Blick:

- 3 Blütenhonig aus Guatemala
- © harmonisch ausgewogen, leicht würzig und fruchtiges Aroma

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910412	Guatemala	500 g Glas	4,99 €	6 St. a´ 500g

Besonderheiten auf einen Blick, für alle Länder-Honige:

Entwicklungspolitische Vorteile: auch Produzenten mit wenig Landbesitz haben Einnahmen aus der Honigproduktion.

Ökologischer Vorteil: die Imkereien verbrauchen keine natürlichen Ressourcen und leisten einen positiven Beitrag zur natürlichen Vielfalt durch die Bestäubung.

Wildblütenhonige Wildblütenhonig 500 g cremig

Wildblütenhonig 250g cremig

Wildblütenhonig 500g flüssig

Wildblütenhonig 250g flüssig

Dieser cremige Honig ist eine mildwürzige Mischung aus dem Nektar lateinamerikanischer Wildblüten. Er eignet sich als süßer Brotaufstrich ebenso wie zum Verfeinern von Getränken, Gebäck oder Desserts.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Wildblütenhonig aus Lateinamerika
- mild würziges Aroma

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910414	Wildblütenhonig	500 g Glas	4,49 €	6 St. a´ 500g
8910418	Wildblütenhonig	250 g Glas	2,79 €	6 St. a´ 250g
8910415	Wildblütenhonig	500 g Glas	4,49 €	6 St. a´ 500g
8910416	Wildblütenhonig	250 g Glas	2,79 €	6 St. a´ 250g

Bio Wildblütenhonig 250g cremig

mit Zimt

Bio Wildblütenhonig aus Lateinamerika mit einer feinen Variation:

Zimt, Nelken, Kardamom und Muskat setzen hier ihre aromatischen Akzente. Als cremiger Brotaufstrich, aber auch in Getränken, Gebäck und Süßspeisen.

Besonderheiten auf einen Blick:

- © Wildblütenhonig mit Zimtgewürzmischung
- © 100% Bio-Honig

Artikel Nummer	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8910419	Bio Wildblütenhonig	250 g Glas	3,49 €	6 St. a´ 250g

Besonderheiten auf einen Blick, für alle Wildblüten- Honige:

Entwicklungspolitische Vorteile: auch Produzenten mit wenig Landbesitz haben Einnahmen aus der Honigproduktion.

Ökologischer Vorteil: die Imkereien verbrauchen keine natürlichen Ressourcen und leisten einen positiven Beitrag zur natürlichen Vielfalt durch die Bestäubung

Honig-Handelspartner APICOOP, Chile

Die Imkerinnen und Imker, von denen wir den Honig "Ulmo Blüten" und den Länderhonig bekommen, gehören zu den Mapuche- Indianern (ethnische Minderheit in Chile).

Sie leben in einem abgelegenen Tal, umgeben von hohen Bergen, an der Grenze zu Argentinien. Jede Familie hat nur knapp ein Hektar Land zur Verfügung, so dass die Imkerei eine wichtige Einnahmeguelle ist.

Um ihre Honigfässer zur Kooperative APICOOP in die Stadt Valdivia zu bringen, bedarf es großer Anstrengungen. Erst wird das Honigfass von den Imkern etwa zwei Kilometer vom Dorf zum Fluss gerollt und dann über eine schmale Hängebrücke. Weiter zur Fähre geht es mit dem Pferd oder einem alten klapprigen Lieferwagen, dann etwa eine halbe Stunde mit der Fähre über den See, dann mit

Evelin Frowein Tel: 02 02 - 2 66 83-30, Fax 02 02- 2 66 83-15, Email: Evelin-Frowein@gepa.org Internet: www.gepa.de

einem LKW über ein Stück unasphaltierte Straße und schließlich über eine ausgebaute Straße zu APICOOP nach Valdivia.

Für die Kosten des Transports kommt unser Handelspartner APICOOP auf. Zudem werden die Imker vor Ort von den Agraringenieuren von APICOOP in Sachen Honig-Qualität beraten und können an weiteren Schulungen teilnehmen.

Mit den Imkerinnen und Imkern von APICOOP arbeitet die GEPA seit 1987 zusammen.

Tzeltal- Tzotzil, Mexiko

Die Kooperative Tzeltal -Tzotzil entstand 1986. Heute gehören ihr etwa 200 Kleinbauern an, die mehrheitlich zu den Mayavölkern der Tzeltal und Tzotzil gehören.

Die Familien leben im Lacandona-Urwaldgebiet im mexikanischen Bundesstaat Chiapas und produzieren meist Kaffee und Honig. Etwa 85 Familien haben sich auf Honig spezialisiert. Die Imkerei ermöglicht ihnen ein Zusatzeinkommen zur Landwirtschaft für den eigenen Bedarf. Neben der Bewahrung des Ökosystems ist dieser Imker-Organisation die stärkere Einbindung und Förderung der Frauen besonders wichtig. So wurde eine selbstständige Frauengruppe gegründet. Durch den Anbau von Gemüse und die Kleintierhaltung erhalten sie einen eigenen Verdienst.

Flor de Campanilla, Mexiko

In Santiago Pinotepa Nacional im Bundesstaat Oaxaca haben sich 1992 Kleinbauern aus dem Maya-Volk der Mixtekas gegen viele Widerstände seitens großer Bienenzüchter und Zwischenhändler zu einer Vereinigung zusammengeschlossen.

Benannt haben sie ihre eigene Organisation nach einer einheimischen Glockenblume.

Zusätzlich zur Honigproduktion bauen die Bauern sowohl Mais, Bohnen, Früchte und Kürbisse für den Eigenbedarf, sowie Sesam und Hibiskus für den lokalen Markt an.

Durch den Verkauf des Honigs decken manche Bauernfamilien bis zu drei Viertel ihres Geldeinkommens ab. Der Faire Handel ermöglichte ihnen zum Beispiel, ein zentrales Lagerhaus zu bauen und einen Lastwagen für den Honigtransport anzuschaffen.

Miel Mexicana del Volcano Popcatepetl, Mexiko

Im Hochland am Fuß des Vulkans Popcatepetl (dt. rauchender Berg) leben die rund 50 Imker, die zu dieser Imker-Kooperative gehören. Sie können zwar selbst Lebensmittel für den eigenen Bedarf anbauen, aber ansonsten gibt es kaum Verdienstmöglichkeiten. Die Imkerei ist eine Alternative zur Abwanderung aus dieser Region. Diese Imker betreiben die so genannte Wander-Bienenzucht. Sie transportieren die Bienenstöcke je nach Saison und gewünschter Honigart in verschiedene Gegenden auch außerhalb des Bundesstaates Morelos. Rund 20 Prozent der Imker sind Frauen, ein relativ hoher Anteil in einer Imker-Vereinigung.

COSATIN, Nicaragua

Die etwa 340 Mitglieder leben in der Nähe der Stadt Boaco im hügeligen Landesinneren Nicaraguas. Diese Region gilt in Nicaragua als besonders arm und hat eine hohe Analphabetenquote. Besonders gelitten haben die Menschen dort auch unter den jahrelangen militärischen Auseinandersetzungen in den 90er-Jahren.

In den Landstrichen, die zu trocken für den Kaffeeanbau sind, ist die Imkerei neben der Landwirtschaft für den eigenen Bedarf die einzige Möglichkeit Geld zu verdienen. Den Bio Honig erhalten wir von zurzeit 68 Imkern von COSATIN, die eine gute Ausbildung erhalten haben und zum Beispiel wissen, wie man organisch-biologische Mittel in der Bienenzucht anwendet.

COSATIN bietet allen Mitgliedern Unterstützung bei der Vermarktung, bessere Preise, Zugang zu Kleinkrediten, Beratung beim Bioanbau, technische Schulungen, Zuschüsse zum Ankauf von Setzlingen und Vorfinanzierung. Zurzeit sind 30 Bio-Beraterinnen in 25 Gemeinden aktiv, die von COSATIN ausgebildet wurden.

Comercio Solidario, Argentinien

Im Gran Chaco, einer Region mit Trockenwäldern und Dornbuschsavannen, leben die Imker von Comercio Solidario im Norden Argentiniens. Zu dieser Imker-Vereinigung im Dorf San Martin gehören zurzeit 82 Imker, darunter elf Frauen. Sie gehören überwiegend zur ethnischen Minderheit der Wichí, die noch im engen Kontakt zur Natur steht. Die Produktion von Honig setzt ein naturnahes Arbeiten voraus und entspricht damit ihrer Grundeinstellung. Wie die Imker den für sie neuen GEPA- Mehrpreis für fairen Honig verwenden wollen, entscheiden sie auf der nächsten Versammlung.

Pueblo Apicola, Uruguay

Im Herzen von Südamerika sind die Imker von Pueblo Apicola zu Hause. Sie leben im Norden des großen Flusses Río de la Plata (dt. Silberfluss), einem der größten Wasserreservoire der Welt. In den Wiesen und Wäldern dieser Region sammeln die Bienen den Nektar für den sehr hochwertigen Bio Honig dieser Kooperative.

Die 21 Kleinbauern von Pueblo Apicola gehören seit 2010 zu den jüngsten Handelspartnern der GEPA und arbeiten stetig und motiviert an der Qualität ihres Honigs. Die Qualität des Honigs zu verbessern bedeutet für die Imker auch ihre Lebensumstände nachhaltig zu verbessern. Die Verwendung der Fair Trade Prämie soll mit der nächsten Honiglieferung an die GEPA beschlossen werden.

Guaya'b, Guatemala

Guaya'b bedeutet in der Sprache der Maya- Popti soviel wie "gegenseitige Hilfe". Die etwa 340 Mitgliedsfamilien der Vereinigung leben in kleinen Dörfern in den Bergen im Nordwesten Guatemalas im Departement Huehuetenango.

Die Dörfer liegen auf bis zu 1.500 Metern Höhe und sind zum Teil nur schlecht über Schotterstraßen und Pfade zu erreichen. Angebaut werden Mais, Bohnen und Gemüse für den Eigenbedarf sowie Erdnüsse. Hibiskus und Chilis für den lokalen Markt.

Honig ist ein wichtiges Produkt für die Erwirtschaftung von Geldeinkommen der Familien. Die Vereinigung Guaya'b unterstützt ihre Mitglieder durch die Vermarktung und den Abtransport der Produkte, hat eine Lagerhalle gebaut, bietet Schulungen zur Honigproduktion an sowie günstige Kredite. Da die Familien keinen eigenen Landtitel haben, sondern das Land gemeinschaftlich nutzen, erhalten sie von Banken keine Kredite.

COADAP, Guatemala

COADAP (Cooperativa Agrícola de Apicultores de Petén) ist ein typischer Honig-Handelspartner: eine Kooperative mit etwa 70 Mitgliedern, in einer entlegenen Region im tropischen Tiefland im Norden Guatemalas und die Mitglieder sind mehrheitlich Mayas.

Der große Vorteil der Honigproduktion ist, dass die Kleinbauern dafür kein eigenes Land brauchen. So liegen die Bienenstöcke der COADAP-Mitglieder oft weit entfernt im unwegsamen Regenwald. Die Mitglieder haben zwischen 20 und 50 Bienenstöcke, die sie oft nur zu Fuß erreichen können. Der Sitz der Kooperative COADAP ist in Santa Elena im Petén, einer Region im Norden Guatemalas, die etwa 500 Kilometer von der Hauptstadt entfernt ist.

Der Honigverkauf stellt für rund die Hälfte der Mitglieder die einzige Möglichkeit dar, Bargeld zu verdienen. Die Kooperative hilft auch, Menge und Qualität des Honigs zu erhöhen. Sie konnte mithilfe des Fairen Handels eine Schleuder- und Abfüllanlage für Honig einrichten und Ausbildungskurse für die Imker organisieren. COADAP gehört außerdem zu den Gründungsmitgliedern eines Netzwerkes von Klein-Imkern in Lateinamerika.

