

Regiohonig Fünf-Seen-Land – Ammerseehonig
 Michael Wurzbacher, Am Laichholz 4, 82319 Perchting

Sammelbestellung

Honig aus dem Landkreis Starnberg

Lieferadresse Name:

Datum:

Straße:

PLZ Ort:

E-Mail: _____

Telefonnummer (tagsüber erreichbar): _____

Lieferung frei Haus ODER Abholung und 1 Glas Honig gratis

Konditionen:

- **Vorkasse** oder **Barzahlung** bei Lieferung (Gesamtsumme).
- Verwendung dieses Formulars. Per Post oder einscannen und an: michael.wurzbacher@gmail.com
Bitte vollständig ausfüllen incl. Preis und Berechnung der Gesamtsumme !
- Mindestens 12 Pfundgläser.

Bitte jeweils die <u>Anzahl</u> der Gläser eintragen !	Frühjahrsblüte			Sommerblüte		Wald		Zeilen- summe
	Creme	Frühjahrs- blüte	Löwenzahn pur	Sommer- blüte	Linde pur	Wald	Maiwipferl	
Name	7,00 €	7,00 €	8,00 €	6,50 €	8,00 €	7,50 €	7,50 €	
Anzahl Gläser/ Gesamtsumme								
Gläser gesamt:								

Bankverbindung:

VR-Bank Starnberg-Herrsching-Landsberg
 IBAN: DE 43 700 932 00 0001 2889 89

Honigsorten:

Die Frühjahrsblütenhonige sind hellgelb, cremig gerührt mit eher mildem, blumigem (Ahorn- und Obstblüte) bis karamelligem (Löwenzahn) Aroma und einer feinherben Note (Kastanie). Eine Besonderheit stellt der Akazien- und Apfelblütenhonig dar, der lange flüssig bleibt.

Der Maiwipferl-Waldhonig ist dunkel und flüssig oder fest und zeichnet sich durch ein intensives Aroma (malzig und nach Fichtennadeln) und eine feine fruchtige Säure aus. Er stammt vom ersten, leuchtend-grünen Fichtenaustrieb im Mai (Lecanienhonig) und stellt somit eine Besonderheit unter den Waldhonigen dar.

Der sog. Desserthonig ist ein sehr feiner aber auch sehr flüssiger Waldhonig.

Der Lindenhonig ist grundsätzlich im Aroma eher intensiv. Die Linde bringt ein feines Lindenblütenaroma und eine leichte Zitrusnote mit.

Der Honig wird flüssig abgefüllt und kristallisiert dann nach und nach schmalzig aus.

Sommertracht: Honig von verschiedensten Sommerblüten mit Anteilen von Fichte und Linde.
Aroma: Nach Kräutern.

Herkünfte:

Die Völker stehen auf verschiedenen Standorten zwischen Oberbrunn und Breitbrunn am Ammersee im Norden sowie Machtlfing im Hochland des Landkreis Starnberg und Fischen im Süden (zu Weilheim).

Auf den meisten Gläsern ist die genaue Herkunft angegeben.

Zertifizierung:

Der Betrieb ist nach EU-Öko-Verordnung biozertifiziert (DE-Öko-037; deutsche Landwirtschaft). Seit 2018 ebenfalls Mitglied im Biokreis.

Das „B“ in der Chargennummer kennzeichnet intern die Bioqualität. In der Direktvermarktung (500-g-Glas) werden ausschließlich biologisch und regional erzeugte Honige angeboten.