

Das flüssige Gold der Rhön

Köstlicher Bienenhonig, flüssig oder cremig, fasziniert nicht nur unsere Geschmacksknospen, sondern erzählt auch eine traditionelle Geschichte. In der Rhön kannst du über Generationen hinweg weitergegebenes Imkerhandwerk sowie abwechslungsreiche und geschmackvolle Honige erleben.

Die einzigartige und große Blütenvielfalt in unserer Region trägt dazu bei, einen hochwertigen und reinen Honig zu erzeugen – und das kann man schmecken! Als Ergebnis tragen die Imkerinnen und Imker mit ihren Bienenvölkern wiederum zum Erhalt dieser biologischen Vielfalt bei.

Leider gibt es auf dem Weltmarkt des Honigs eine große Palette an unpräzisen Bezeichnungen und Herkunftsangaben, die die tatsächliche Honigherkunft eher offen lassen. Um sicherzugehen, einen regionalen Honig von besonderer Qualität zu kaufen, solltest du deinen Honig bei einer Imkerei vor Ort in der Rhön kaufen.

Die geschmacksintensiven Honige schmecken nicht nur auf dem Brot, sondern sind auch in zahlreichen Rezepten vielseitig einsetzbar. Lass dich inspirieren und tauche ein in die faszinierende Welt des Rhöner Honigs.

„MIT UNSEREN HONIGEN WIRD DIE RHÖNER BLÜTENVIelfALT GESCHMACKLICH ERLEBBAR GEMACHT.“

Nikolaus Paul
Bio-Imkerei Paul



Foto: T. Zitzmann



Foto: A. Martin

Unsere fleißigen Bienen

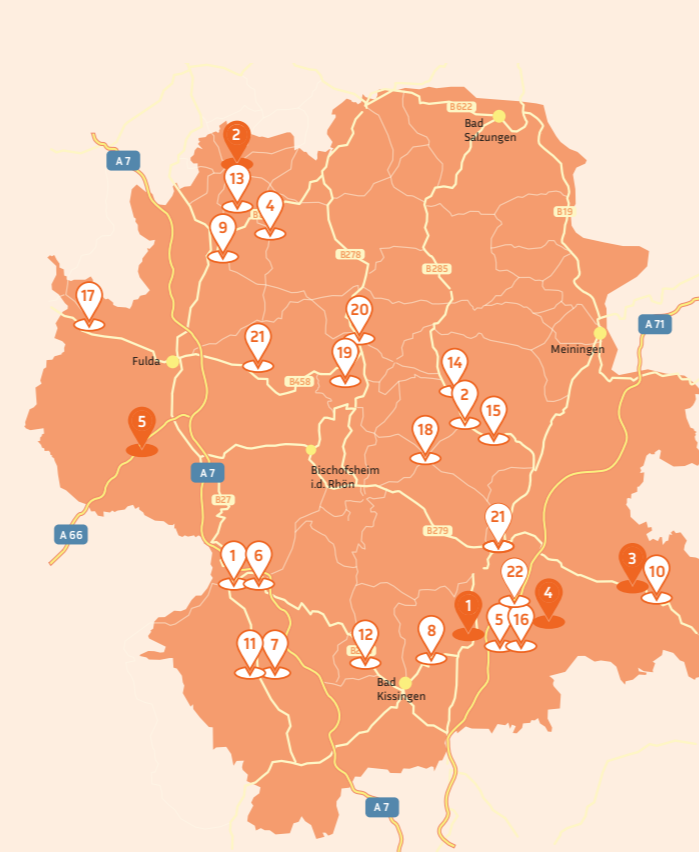
In der Rhön finden Bienen einen natürlichen und abwechslungsreichen Lebensraum, der von einer hohen Blüh- und Artenvielfalt geprägt ist. Diese Vielfalt wird durch die Bienen nicht nur gefördert, sondern auch erhalten.

Bienen spielen eine entscheidende Rolle in der Bestäubung von Pflanzen. Tatsächlich sind 80 % aller heimischen Blütenpflanzen auf die Bestäubung durch verschiedene Insekten angewiesen, wobei die Honigbiene einen bedeutenden Anteil übernimmt.

Ein Bienenvolk arbeitet unermüdlich. Es sammelt Nektar, Pollen, Wasser und Kittharz (Propolis). Der Nektar wird von den Bienen eingedickt, getrocknet und mit Enzymen angereichert – so entsteht der begehrte Honig. Während des Höhepunkts ihrer Entwicklung im Juli kann ein Bienenvolk bis zu 50.000 Tiere umfassen. Diese emsigen Arbeiter fliegen bis zu zehnmal täglich aus und besuchen dabei pro Flug beeindruckende 200 bis 300 Blüten.

Für 500 g Honig müssen die Bienen 1,5 kg Nektar sammeln, was den Besuch von 5 bis 6 Millionen Blüten erfordert. Die Honigerträge sind abhängig vom Trachtangebot und Wetter.

In der Rhön werden überwiegend Blüten- und Waldhonige gewonnen, die die Vielfalt und den Reichtum dieser einzigartigen Region widerspiegeln.



1 MÜNNERSTADT

Der Imkerverein in Münnerstadt öffnet seine Türen für dich zu faszinierenden Bienenführungen. An ausgewählten Tagen kannst du den Lehr-Bienenstand besuchen und dich bei Kaffee und Kuchen stärken. Direkt an der Extratur „Michelsberg“ gelegen, ist es der ideale Zwischenstopp!

2 EITERFELD

In Eiterfeld findest du im Hofladen der Imkerei Keidel eine beeindruckende Auswahl an Honigsorten. Du kannst das Angebot genießen und verweilen, während das Café süße und herzhaft Honigwaffeln serviert. Ein idealer Stopp auf deinem Weg entlang des Kegelspielradwegs.

3 BAD KÖNIGSHOFEN

In Bad Königshofen erwartet dich der Lehrbienenstand des Imkervereins. Hier kannst du spannende Gruppenführungen anfragen, an Probeseminaren zum Imkern teilnehmen und sogar die heilende Bienenstocklufttherapie ausprobieren.

4 MARIA BILDHAUSEN

Entdecke im historischen Obst- und Bienengarten im Kloster Maria Bildhausen das Thema „Bienen“ mit allen Sinnen. Der Garten steht für dich offen und auf Anfrage sind spannende Führungen möglich. Den hofeigenen Honig kannst du im angrenzenden Klosterladen erwerben.

5 LEHRBIENENSTAND BREITENBACH

Im Obstgarten der Familie Heinz, steht in Ortsrandlage der Lehrbienenstand des Imkervereins Bad Brückenau. Seit 2022 ist hier auch wieder die Teilnahme am Ausbildungstraining „Imkern auf Probe“ möglich.

DIE RHÖN

Unsere Partnerbetriebe

1. **Bio-Imkerei Paul** | 97769 Bad Brückenau
2. **Bio-Imkerei Mültner** | 97647 Nordheim/Rhön
3. **Bio-Rhön-Imkerei Jordan** | 97616 Bad Neustadt a.d. Saale
4. **Caritas Werkstatt Schloss Haselstein** | 36167 Nüsttal/Haselstein
5. **Dominikus Ringeisenwerk Maria Bildhausen** | 97702 Münnerstadt
6. **Familienimkerei Pettinella** | 97769 Bad Brückenau
7. **Imkerei Benker** | 97789 Oberleichtersbach/Mitgenfeld
8. **Imkerei Eckert** | 97720 Nüdlingen
9. **Imkerei Fritz** | 36088 Hünfeld/Sargenzell
10. **Imkerei Gütlein** | 97631 Bad Königshofen i. Gr.
11. **Imkerei Hahn** | 97789 Oberleichtersbach/Modlos
12. **Imkerei Hartmann** | 97705 Lauter
13. **Imkerei Keidel** | 36132 Eiterfeld/Leibolz
14. **Imkerei Kreher** | 97650 Fladungen
15. **Imkerei Lotz** | 97645 Ostheim v.d. Rhön
16. **Imkerei Schölzke** | 97702 Münnerstadt
17. **Imkerei Sorg** | 36137 Großenlüder
18. **Imkerei Spitzl** | 97656 Oberelsbach
19. **Imkerei Wehner** | 36115 Ehrenberg
20. **Junior Ranger Biosphärenreservat Rhön** | 36115 Hilders
21. **LindenGut GmbH & Co. KG** | 36160 Dipperz



Foto: A. Martin



Foto: A. Martin

Qualität des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön Das Versprechen der Produkte



Gesicherte regionale Herkunft

Die Anbauflächen der Produkte sowie der Hauptsitz des Betriebes liegen innerhalb der Gebietskulisse der Rhön. Bei verarbeiteten Produkten stammt die Summe der Zutaten zu mindestens 75% aus der Rhön.

Kurze Transportwege

Der gesamte Produktionsprozess der ausgezeichneten Produkte findet innerhalb der Rhön statt. Das bedeutet kurze Transportwege und Frische.

Wertschöpfung in der Region

Die Produktion der Produkte findet vor Ort statt, erhält Arbeitsplätze und Wissen rundum das Lebensmittelhandwerk. Das stärkt wiederum die Wirtschaft in der Rhön und unterstützt vor allem die kleinen und mittelständischen Unternehmen – meist familiär geführt – innerhalb des Netzwerkes.

Hohe Produktqualität

Die Qualitätsstandards der Produkte übertreffen die gesetzlichen Vorgaben.

Achtet beim Kauf auf das Qualitätssiegel Rhön.

Mehr Informationen zu den Imkern aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön e.V.: www.marktplatzrhoen.de

Gefördert durch das Hessische Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr, Wohnen und ländlichen Raum



Gedruckt auf Recyclingpapier
September 2024



Rhön GmbH
Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach
Mail: kontakt@rhoen.info
www.rhoen.info
Projektiert und auditiert

Verein Dachmarke Rhön e.V.
www.marktplatzrhoen.de
Vernetzt Betriebe entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Regionale Produkte aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön – ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel Rhön – erhältst du an den folgenden Standorten:

Kompetenzzentrum Wasserkuppe
Wasserkuppe 1 | 36129 Gersfeld

Bruder-Franz-Haus
Kreuzberg 1 | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön

Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge
Rhönstraße 97 | 97772 Wildflecken-Oberbach

Foto Titelseite: T. Zitzmann



Foto: A. Martin

Honigsenf

Für 6 Personen oder 1 Glas (ca. 200 ml Inhalt)

- 60 g gelbe Senfkörner oder Senfmehl
- 2-3 EL flüssiger Honig aus der Rhön
- 2 EL Trauben- oder Rapskernöl
- 3-4 EL Weißweinessig vom Weingut Lange
- 1 TL Meersalz
- Eine Prise weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schritt 1:
Senfkörner mit einer Kaffeemühle oder ähnlichem zu feinem Senfmehl mahlen oder alternativ Senfmehl verwenden. Mit 5 EL Wasser glattrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2:
Den Honig aus der Rhön, das Öl und den Essig langsam in die glatte Masse rühren und alles fein pürieren.

Schritt 3:
Die Masse mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in ein sauberes Schraubglas füllen, gut verschließen und bis zum Servieren kühl stellen. Der Honigsenf hält sich im Kühlschrank 5-6 Monate.

Abwandlungen:
Für die Varianten Dillsenf oder Feigensenf die zusätzlichen Zutaten in Schritt 2 hinzufügen.

Abwandlungen:

Dillsenf: Perfekt zu gebeizter oder geräucherter Lachsforelle von den Rhöner Forellenzüchtern

- ½ Bund Dill, geschnitten

Feigensenf: Zu Rhöner Käse oder Rhöner Biosphären-Schinken

- 200 g getrocknete Feigen
- etwas frischer Ingwer
- 3 TL scharfes Senfpulver

Honig und seine Vielfalt

Honigsenf

Herkömmliche Senzubereitungen sind oft sehr herb und können andere Geschmacksrichtungen überlagern. In Anlehnung an den amerikanischen Sweet Honey Mustard wurde in der Rhön eine gelungene Variante entwickelt, indem mittelscharfer Senf mit Honig verfeinert wurde. Diese Kreation eignet sich hervorragend für vielfältige Genuss-erlebnisse. Die Abwandlung mit Feigen und Dill passt besonders gut zu regionalen Spezialitäten aus der Rhön.

Honigwein

Im Honigwein wird die Traube durch Honig ersetzt, der mit Wasser vermengt und mit Hefen vergoren wird. Das Ergebnis ist ein Genuss, der eine dezente Süße mit sich bringt. Er eignet sich perfekt als Aperitif oder für warme Sommer-tage. Wenn er mit Weihnachtsgewürzen angereichert wird, entsteht der beliebte Honig-MET, der an kalten Wintertagen für wohltuende Wärme sorgt.

Wabenhonig

Der Wabenhonig bietet ein unverfälschtes Honig-Erlebnis. Die ganze, unverarbeitete Honigwabe garantiert einen natürlichen Genuss. Sie kann in ihrer Gesamtheit verzehrt oder auf Brot gestrichen werden. Besonders reizvoll ist die Tatsache, dass das Wachs mitgegessen werden kann, was dem Genuss eine einzigartige Dimension verleiht.



„DIE ARBEIT MIT MEINEN BIENEN IST DIE BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG FÜR EIN FASZINIERENDES HANDWERK UND EIN EINZIGARTIGES NATURPRODUKT.“

Ferdinand Keidel
Imkerei Keidel

Foto: A. Martin



„BEI DER SCHÖNENDEN HERSTELLUNG UNSERER SEIFEN, BLEIBEN DIE NATÜRLICHEN INHALTSSTOFFE DES HONIGS IM PRODUKT ERHALTEN.“

Michael Knoth
Seifenküche Hainzell

Foto: A. Martin

Rhöner Imkerseife

Die Honigseife besteht aus erstklassigen Zutaten. Dazu gehören Raps-, Lein- und Hanföl von der Ölmühle Rehberg, sowie Wasser, Bienenhonig und Blütenpollen. Die einzigartige Seife verwöhnt mit einer dezenten, süß-nussigen Honignote. Sie wird im traditionellen Kaltverfahren bei niedrigen Temperaturen unter 40 Grad hergestellt, um die wertvollen Honiginhaltsstoffe zu bewahren. Jede Seife wird zu 100 % von Hand gefertigt und sorgfältig in Form geschnitten. Mit einem Rückfettungsgehalt von 6 % ist sie ein vielseitiges Pflegeprodukt, das die Haut gründlich reinigt und gleichzeitig pflegt. Dank des natürlichen Glycerin-Anteils trocknet die Haut beim Waschen nicht aus.

Geheimtipp: Die Seifenküche Hainzell kannst du bei Führungen und Seminaren vor Ort kennenlernen.

Propolis

Der Grundstoff für Propolis ist Kittharz, das von Bienen verwendet wird, um kleinste Ritzen im Bienenkasten zu verschließen. Es wird von Baumharzen gewonnen und verarbeitet, um eine Propolis-Tinktur herzustellen. Diese Tinktur wird hauptsächlich in Cremes und anderen Kosmetikprodukten verwendet.

Bienenwachs

Das aus dem Ernteprozess gewonnene Bienenwachs wird zu 95 % vom Imker im eigenen Wachsreislauf genutzt. Es kann jedoch auch für die Herstellung von Kerzen, in der Nahrungsmittelindustrie und in der Kosmetik weiterverarbeitet werden.



Foto: T. Zitzmann

Die Geschichte des Handwerks

Die Imkerei ist ein Handwerk von langer Tradition. Früher nutzten die Zeidler wilde Bienenschwärme. Sie waren die Vorstufe der heutigen Imker, die Bienenvölker im Wald aufsuchten und deren Honig sammelten. Später entwickelte sich die Korbimkerei, bevor der Umstieg auf die modernen Bienenkästen erfolgte.

In der Rhön gibt es überwiegend Imker, die Imkerei zwar nicht hauptberuflich, doch mit großer Hingabe und Handwerkskunst ausführen. Dieses Handwerk wird oft innerhalb von Familien, von Generation zu Generation, weitergegeben. Hier erfolgt alles durch traditionelle Handarbeit, häufig auch ohne maschinelle Unterstützung. Es erfordert das ganzjährige Engagement und die Sorgfalt für die Bienenvölker.

Die Honigernte in der Rhön findet in einem Zeitraum von Mai bis August statt. Die Imker entnehmen die Honigwaben aus den Bienenvölkern und leiten die Honigernte ein.

Die reifen Honigwaben werden „entdeckelt“, was bedeutet, dass die Wachsdeckel der Wabe entfernt werden. Danach werden die Honigwaben in einer Zentrifuge geschleudert, um den Honig zu extrahieren. Der gewonnene Honig wird anschließend gesiebt und geklärt, um kleinste Wachspartikel aus dem Honig zu entfernen.

Um einen fein-cremigen Honig zu erhalten, wird der Honig gerührt und bleibt dadurch streichfähig. Dieser aufwendige Prozess sorgt dafür, dass du den hochwertigen Rhöner Honig in seiner besten Form genießen kannst.

Genießer sein

Honig aus der Rhön



Die Rhön

Biosphärenreservat Rhön