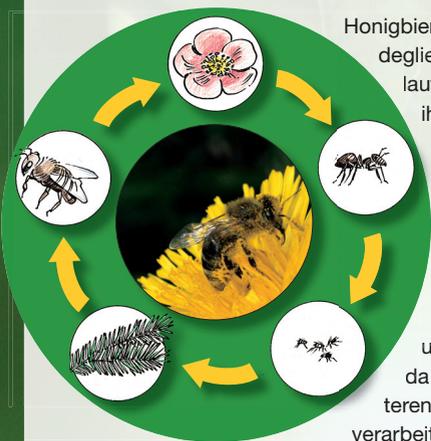




ECHTER DEUTSCHER HONIG IST AKTIVER NATURSCHUTZ

Mit **Echtem Deutschen Honig** tun Sie auch Natur und Umwelt etwas Gutes. Denn beim Sammeln von Pollen und Nektar bestäuben unsere Honigbienen eine Vielzahl von Pflanzen. So helfen sie, die Artenvielfalt von rund 2.000–3.000 heimischen Nutz- und Wildpflanzen zu erhalten und leisten einen wichtigen Beitrag für einen ausgewogenen Naturkreislauf. Mit ihrer Bestäubungsleistung sichern Honigbienen die Nahrungsgrundlage vieler Lebewesen wie z. B. Vögel und Kleinsäuger. Durch Ausscheiden der Samen tragen diese zur Vermehrung von Pflanzen bei, die wiederum späteren Bienen Generationen und anderen Insekten als Nahrung dienen.

Echter Deutscher Honig wird zudem CO₂-neutral hergestellt. Denn Dank regionaler, heimischer Produktion – erkennbar am Adresseindruck auf dem Imker-Honigglas – sind die Wege kurz. Somit fängt Umweltschutz nicht erst im Regenwald, sondern schon mit dem Kauf des richtigen Honigs an.



Honigbienen sind ein wichtiges Bindeglied im ökologischen Kreislauf und stabilisieren durch ihre Bestäubungsleistung zahlreiche Lebensgemeinschaften. Gründlich bestäubt, entwickeln z. B. früh blühende Anemonen ölhaltige Früchte – ein Leckerbissen für Ameisen. Diese züchten und „melken“ Blattläuse, da sie Honigtau lieben. Letzteren wiederum sammeln und verarbeiten die Bienen zu Honig.

GUT FÜR SIE – GUT FÜR DIE NATUR: MARKENQUALITÄT IM IMKER-HONIGGLAS

Mit **Echtem Deutschen Honig** tun Sie sich selbst, Ihrer Familie und der Natur etwas Gutes. Denn in jedem Glas **Echtem Deutschen Honig** steckt ein genussvolles Stück Umweltschutz und traditionell hergestellte, streng kontrollierte Qualität.

Achten Sie beim Honigkauf daher auf das Imker-Honigglas mit dem grünen Kreuz, genießen Sie Markenqualität und unterstützen Sie gleichzeitig die heimische Natur.



Das Adressfeld zeigt die regionale Herkunft. Dabei bürgt der Imker mit seinem Namen für Echtheit und traditionell hergestellte Qualität.



Umweltschutz zum Genießen



DEUTSCHER IMKERBUND E.V.

Deutscher Imkerbund e.V. | Villipfer Hauptstr. 3 | 53343 Wachtberg
Tel.: 0228/93292-0 | Fax: 0228/321009 | E-Mail: deutscherimkerbund@t-online.de | Internet: deutscherimkerbund.de

ECHTER DEUTSCHER HONIG IST MEHR ALS „NUR“ EIN LEBENSMITTEL



Seit über 85 Jahren steht die Marke **Echter Deutscher Honig** für traditionell hergestellte, streng kontrollierte und naturbelassene Qualität. Die im Deutschen Imkerbund e.V. zusammengeschlossenen Imker sichern

nicht nur die Gesundheit und den Bestand ihrer Bienenvölker, sondern produzieren gleichzeitig Honig nach strengsten Qualitätskriterien.

So ist **Echter Deutscher Honig** ein unverfälschtes, schonend abgefülltes Naturprodukt, dem nichts



entzogen oder hinzugefügt werden darf. Dabei bleiben seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zudem wird **Echter Deutscher Honig** nicht gefiltert, so dass eine einwandfreie Analyse und Sortenbestimmung möglich ist.

Ausschließlich in Deutschland geerntet und – ohne Zusatz von Importware – abgefüllt, wird er regelmäßig analysiert und von neutralen Instituten streng kontrolliert.

Echter Deutscher Honig ist somit ein delikater Naturgenuss von höchster Güte.

» Bei unserem Honig wissen Sie, was drin ist «

Diana Bott, Imkerin



ECHTER DEUTSCHER HONIG IST NATÜRLICH WERTVOLLE ERNÄHRUNG

Echter Deutscher Honig ist ein reines Naturprodukt mit rund 200 verschiedenen Inhaltsstoffen. Viele von ihnen sind lebensnotwendig und weisen nachweislich gesundheitsfördernde Eigenschaften auf.

Echter Deutscher Honig enthält u. a. ...

KOHLENHYDRATE

Einfachzucker: Glukose (Traubenzucker), Fruktose (Fruchtzucker);
Zweifachzucker: Saccharose (Haushaltszucker), Maltose (Malzzucker);
Mehrfachzucker

VITAMINE

Vitamin B₂ (Riboflavin), Niacin, Pantothensäure,
Vitamin B₆ (Pyridoxin), Folsäure,
Vitamin C (Ascorbinsäure)

MINERALSTOFFE

Calcium, Phosphor,
Natrium, Kalium

SPURENELEMENTE

Magnesium, Selen, Kupfer,
Mangan, Eisen, Zink

AMINOSÄUREN

Alanin, Arginin, Asparagin, Cystein, Glutamin,
Glycin, Histidin, Leucin, Lysin, Methionin,
Phenylalanin, Prolin, Tryptophan, Valin

ENZYME

Invertase (Saccharase),
Diastase (α- und β-Amylase),
Glucoseoxidase, Katalase, Phosphatase

SÄUREN

Gluconsäure und andere
organische Säuren, z. B. Essigsäure,
Milchsäure, Zitronensäure, Apfelsäure

AROMASTOFFE

Carbonsäuren und Ester,
z. B. Phenyllessigsäureester

INHIBINE

Glucoseoxidase / Wasserstoffperoxid, Flavonoide

SONSTIGES

Wasser (<18 %), Pollen,
(Botenstoffe Acetylcholin, Cholin)

ECHTER DEUTSCHER HONIG SORGT FÜR HÖHERE ERTRÄGE IN DER LANDWIRTSCHAFT

Wer denkt schon beim Biss in einen großen, saftigen Apfel daran, dass dieser ohne die Bienen vermutlich gar nicht erst entstanden wäre?

Denn die Honigbiene ist die wichtigste Tierart zur Bestäubung zahlreicher Nutzpflanzen wie z. B. Obstbäume.



Von Natur aus „blütenstet“, bleiben Honigbienen immer einer Pflanzenart während ihrer Blüte treu, d.h. sie übertragen den richtigen Pollen auf artgleiche Pflanzen. Spezielle Wander- oder Bestäubungsimker fahren daher gezielt von Feld zu Feld, um die Bestäubung bestimmter Nutzpflanzen zu sichern, die dadurch auch einen besseren Fruchtansatz bilden. Dank der Honigbienen erzielen wir rund 80% höhere Erträge und ernten deutlich größere Früchte. Ein großer Nutzen für die heimische Agrarwirtschaft – und damit auch für die Volkswirtschaft.

Übrigens: Mit jedem 500 g-Glas Echem Deutschen Honig werden circa 75.000.000 Blüten bestäubt.

