

Wir über uns:

Unser Betrieb wird seit 2003 unter dem Namen: „**Honig-Obmann**“ geführt. Heinrich Müller gründete die Firma 1932, sie wurde bis zu unserer Übernahme unter dem Namen „Müller Honig“ bekannt. Der neue Standort befindet sich in der Gemeinde Nenzing, Vlbg. Der Betrieb beschäftigt derzeit fünf MitarbeiterInnen.

Die Entscheidung unseren Kunden **österreichischen Honig** anzubieten erspart lange Transportwege, erleichtert den persönlichen Kontakt zu unseren Imkern, die uns beliefern und die uns die Qualität bieten können, auf die wir Wert legen. Jede Charge ist kontrolliert und entspricht der österreichischen Honigqualitätsverordnung.

Stefan Obmann, *Verkaufsleiter*



Wir sind bestrebt das Naturprodukt Honig in bester Qualität anzubieten und neue Kunden für österreichischen Honig zu gewinnen.

„Als praktizierender Bienenzüchter und geprüfter Imkermeister weiß ich die Qualität der Bienenprodukte, die Nützlichkeit der Bienen und ihren Wert für die Natur zu schätzen und zu beurteilen. Die Freuden und Sorgen der Imker in Österreich, die aufgrund der Witterung gegenüber südlichen Ländern oft unter erschwerten Bedingungen produzieren, kenne ich sozusagen von innen.“

Franz Obmann, *Geschäftsinhaber*



Wo Sie uns finden...



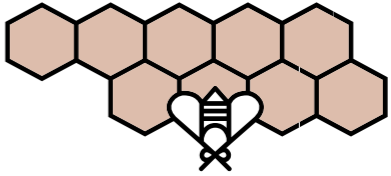
Von der Autobahnabfahrt Nenzing bis zum Betrieb sind es 2,3 km. Folgen Sie dem gelb-schwarzen Schild: Honig Obmann

Kontakt:

Honig Obmann
Menschlucht 6
A-6710 Nenzing

Tel: +43 5525 6 46 21
Fax: +43 5525 6 46 21
E-Mail: office@honig-obmann.at
Internet: www.honig-obmann.at



HEIMISCHER BIENENHONIG

HONIG OBMANN



Unser Produkt: Naturbelassener Honig aus Österreich

Honig ist mehr...

„Unter Honig versteht man ausschließlich den von Honigbienen aus den Nektarien der Blüten oder Absonderungen anderer Pflanzenteile gesammelten süßen Stoff, der von den Bienen verarbeitet, durch arteigene Stoffe bereichert und in den Waben gespeichert wurde“

In Österreich werden folgende Honigarten geerntet:

a. Blütenhonig

Es handelt sich hier um die Nektarabsonderungen aller Blüten, ob Blume, Blütenstrauch oder Baum. Die Farbe schwankt von fast weiß bis dunkelgelb. Der Geschmack und das Aroma sind blumig mild bis intensiv aromatisch, je nach Anteil einer bestimmten Blütenflora.



b. Waldhonig

Der Honigtau der Blätter (Blatthonig) und der Nadelbäume wird von den Bienen zu Waldhonig verarbeitet. Dieser entsteht aus dem Siebröhrensaft der jeweiligen Pflanze über verschiedene Honigtauerzeuger. Die Farbe schwankt von bernsteinfarben, rotbraun bis grünlich schwarz. Der Geschmack und das Aroma sind herb, malzig und würzig.



Mit Wachs verdeckelte Honigwabe

c. Blütenhonig mit Waldhonig

ist ein Gemisch beider Honigarten, bedingt durch den Standort der Bienenvölker. Der Geschmack und das Aroma sind je nach Art und Menge des Nektars bzw. des Honigtauanteiles mild bis apart würzig. Auch gibt es verschiedenste Sortenhonige, je nach Hauptanteil einer Blütenflora, wie z.B. Obst-, Löwenzahn-, Raps-, Sonnenblumen-, Robinien-, Edelkastanien-, Linden-, Alpen- oder Gebirgshonig, auch Frühjahrsblüten- oder Sommerblütenhonig.

Was ist drin?

- 28 - 34 % Traubenzucker (Glucose)
- 34 - 40 % Fruchtzucker (Fructose)
- 1 - 10 % Mehrfachzucker, wie Rohrzucker, Malzzucker, Melezitose, insgesamt bis zu 20 verschiedene Zuckerarten in wässriger Lösung.
- 16 - 20 % Wasser, bis 12 Fermente (Biokatalysatoren), bis 8 Vitamine (je nach Pollenanteil), bis 12 Mineralstoffe und Spurenelemente, vor allem Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Mangan, Chrom, bis 10 verschiedene Säuren, Cholin, inhibitorische Wirkstoffe, Flavonoide, Tannine, bis 14 Aminosäuren sowie über 100 natürliche Aromastoffe, weiters Inhibine oder antibakterielle Substanzen..

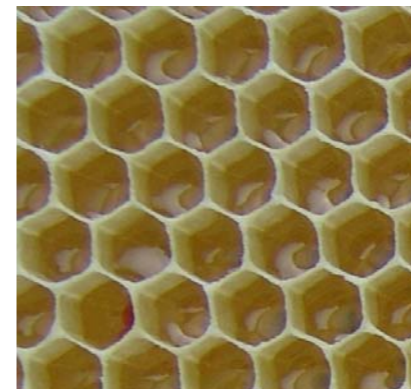


Herausgeber: IM Franz Obmann A-6710 Nenzing Mengerschlucht 6, Vorarlberg

Fotos und Gestaltung: Mag. Franz Ströhle franz.stroehle@gmx.net

Text der Seiten 2, 3, 4 aus der Honig -Broschüre des ÖIB Ausgabe 07/2000 mit freundlicher Erlaubnis von IM Anton Reitinger.

Druckservice: Steinlechner&Bitschnau GnbR www.onlinedekor.com Druck: Linderdruck, Lorüns



Blütenhonig hat um ca. 10 % mehr Einfachzucker und einen höheren Vitamingehalt auf Grund der im Honig enthaltenen Blütenpollen.
Waldhonig hat einen bis zu 10 % höheren Mehrfachzuckeranteil und bis zu 1 % mehr Mineralstoffe und Spurenelemente.

Warum österreichischer Honig?

In Österreich beträgt der Honigertrag pro Bienenvolk und Jahr 8-12 kg, in Übersee zum Teil 150-200 kg. Je weniger jedoch ein Bienenvolk pro Jahr an Nektar und Honigtau einbringt, umso intensiver wird dieser von den Bienen be- und verarbeitet und mit wertvollen körpereigenen Substanzen angereichert. Je kürzer der Weg vom Produzenten zum Konsumenten, um so überschaubarer sind die Umwelt- und Produktionsbedingungen, keine unnötige Erwärmung, Filterung oder zu langes Lagern wie bei verschiedener Auslandsware.



Mit dem Kauf von österreichischem Honig anerkennen Sie die Arbeit der Imker, deren Bienen Blüten Ihrer Umgebung befruchten und die Natur lebenswert erhalten. Die Bienen schaffen durch ihre Arbeit die Grundlage für neues Leben.

Mit unseren österreichischen Honiglieferanten sind wir in persönlichem Kontakt. Die Information vor Ort über Qualität und Produktionsbedingungen sind „Chefsache.“

Nach einer neuen Studie der entomologischen Abteilung der Universität Cornell/USA ist von der Bestäubungstätigkeit der Bienen ein **Drittel der Lebens- und Futtermittelproduktion der Welt** abhängig bzw. wird diese begünstigt.



Für **1 kg Honig** bedarf es bis zu 150.000 Ausflügen der Honigbiene, des Besuches von bis zu 20 Millionen Blüten und einer Flugstrecke, die fast der 3 1/2- fachen Erdumrundung entspricht!

