



## BIENENBRIEF ZU UNSEREM HEIDEHONIG

Unser Honig vom Heiderand hat ein besonderes Aroma, welches uns selbst jedes Jahr von neuem überrascht.

Doch was macht diesen besonderen Geschmack aus? Unsere Bienen fliegen bei Sonnenaufgang aus ihren Beuten und suchen sich den Weg natürlicherweise am Eisenbornbach entlang bis hin zu den Elbwiesen.

Die Besonderheit des Standortes hier am Historischen Fischhaus ist die natürliche Lage am Waldesrand. Was auch vermuten lässt, dass unser Honig den magischen Morgentau im Aroma verbunden hält,

denn dieser besondere Tropfen ist ein wesentliches Merkmal von Waldhonig.

Unsere Königinnen haben sich ihre Völker selbst erwählt und wir sind sehr glücklich, besonders fleißige Bienen-Völker unser Eigen zu nennen. Die Natur hat auch hier ihren Einfluss. Je nach Alter und Größe unterscheiden sich auch die Leistung und die Stärke der Bienenvölker. Somit werden auch die Honigräume entsprechend voller oder leichter.

Entscheidend ist natürlich die Pflege der Völker, um diese sicher durch den Winter zu begleiten. Denn auch ein Bienenvolk hat seine Feinde, welche saisonal variieren.



Wir erlauben unseren Bienen einen recht natürlichen Lebensraum und sind der Ansicht, dass die Natur bestimmen darf, wie sich die Bienen im Einklang mit dem Umfeld die Tracht gestalten und vielleicht ist unser Heidehonig gerade deshalb so aromatisch.

Wir entnehmen nur so viel Honig, wie wir für das Historische Fischhaus benötigen, denn den anderen Teil brauchen die Bienen für den Winter. Sollte dies nicht ausreichen, unterstützen wir unsere Völker mit hausgemachtem Zuckerwasser.

Die genaue Zusammensetzung unseres Honigs ist schwer zu bestimmen, da aufgrund unseres Standortes eine sehr vielfältige Zusammensetzung an Inhaltsstoffen entsteht. Es dürfte eine bunte Mischung vieler Pflanzen aus der Heide und nahe der Elbwiesen sein, die unseren Honig zu etwas ganz Besonderem macht.

Da wir jährlich nur eine geringe Menge an Heidehonig entnehmen, ist auch das Honigglas für den Verkauf nicht allzu groß. Zudem benötigen wir den Honig für unsere frischen und regionalen Gerichte.

Das schmackhafte „Gold“ aus der Dresdner Heide und deren Umgebung ist also begrenzt und sehr begehrt.

