



## Jetzt auch Fruchtaufstriche und Marmeladen mit Honig...

z. B. **Bitterorangen-Marmelade** mit extrahohem Fruchtgehalt.  
Hergestellt aus naturbelassenen Bitterorangen aus Söller (das  
Orangental Mallorcas), Zitronensaft und Honig – sonst nichts!

Fruchtig-herb – ein echter Genuss **ohne Gelierzucker**.  
Für mediterrane Stimmung auf dem Frühstückstisch, auf einem  
Crêpe, zu Entenbrust, Wildgerichten, Eiscreme – oder kurz gesagt:  
Perfekt für **die kreative Küche**...

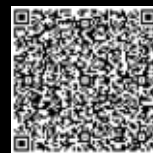
Unsere **Marmeladen/Fruchtauf-**  
**striche** werden immer nur in kleinen  
Mengen produziert. Durch sorgfältig  
**ausgewählte Früchte** und durch die  
**Qualität unseres Honigs** erreichen  
wir ein **Geschmackserlebnis**, das  
seinesgleichen sucht...

Sie sind interessiert? Dann sprechen  
Sie uns an, wir produzieren immer  
nach Verfügbarkeit der Früchte.



„Für uns ist es  
Leidenschaft – für  
Sie ist es Genuss!“

**Warum deutscher Honig?** Mit dem Kauf sorgen Sie dafür, dass die heimische  
Honigbiene nicht völlig verschwindet. Denn ohne Imker gäbe es nicht mehr so viele  
Bienenvölker, die durch die Bestäubung der Blüten einen unverzichtbaren  
Beitrag zum Naturschutz und zur Landwirtschaft leisten. **Wussten Sie, dass  
ohne Bienen** nur 10 % der Apfelblüten befruchtet werden, mit aber 65 %?  
Oder dass beim Raps mit Bienen 50 % mehr Samen entstehen als ohne Bienen?



vCard

Altländer Honig-Manufaktur & Manufaktur

Imkerei Michael Bauer

Groß Hove 82 | 21635 Jork (Altes Land bei Hamburg)

Tel. 04162 203846 | Mobil: 0172 4167473 | Fax 04162 203845

info@altlaender-honig.de | www.altlaender-honig.de

www.facebook.com/altlaender

https://twitter.com/AltlaenderHonig



www.altlaender-honig.de



Michael Bauer  
Altländer Honig-Manufaktur





**W**as mich antreibt? Der Natur nahe zu sein. Der Hektik eines immer schneller werdenden Alltags zu entfliehen. Meinen Beitrag zum Naturschutz zu leisten. Mit den Bienen zu leben lässt einen die Natur mit anderen Augen betrachten. Ob im Frühjahr in der prächtigen weiß-rosa Obstblüte des Alten Landes oder in den weithin gelb leuchtenden Rapsfeldern der schönen Urlaubsinsel Fehmarn – es ist immer wieder ein traumhaftes Erlebnis, diese Momente mit den fleißigen Honigsammlerinnen zu erleben. Ich lebe von, in und mit der Natur. Honig aus der Region ist nachhaltig und schmeckt – auf Brot und in der kreativen Küche.

**Wer ich bin?** Mein Name ist Michael Bauer, gelernter Schriftsetzer, zuletzt in einem Hamburger Verlag tätig. Im Herzen des Alten Landes in Jork-Hove betreibe ich seit 2009 eine Berufsimkerei.

**Wohin ich mit den Bienen wandere?** Um möglichst sortenreine Honige zu erzeugen, bringe ich meine Bienenvölker in entsprechende Trachtgebiete innerhalb Norddeutschlands (Schleswig-Holstein, Hamburg,



*„Wenn sie die Wahl hat, sucht sich die Honigbiene in der freien Natur eine Baumhöhle – daher imkere ich in Holzbeuten.“  
Kunststoffbeuten sind zwar leicht, aber nicht wesensgemäß!“*



Niedersachsen, aber auch Brandenburg). Ich wandere möglichst Bio-Betriebe, naturnah wirtschaftende Betriebe und Naturschutzgebiete (z. B. die Lüneburger Heide) an.

**Woher die Qualität meines Honigs kommt?** In erster Linie ist es der unermüdliche Einsatz meiner Bienen, der die Grundlage für meine Produkte liefert. Ich setze aber alles daran, aus diesem wunderbaren Rohstoff der Natur ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu erzeugen. Die besondere Cremigkeit meines Honigs kommt u. a. durch das „richtige“ Rühren nach der Kaltschleuderung zustande. Für meine Honigspezialitäten verwende ich zudem nur ausgesuchte hochwertige Zutaten, wenn möglich in Bio-Qualität – das können Sie schmecken! Aromen und andere künstliche Zusatzstoffe haben hier nichts zu suchen!



FOTOS: MICHAEL BAUER, ANDREAS VOGT (www.another-vision.de), KATHRIN DOEPNER (www.kathrindoepner.de), SHUTTERSTOCK



**Klassische deutsche Honigsorten:**

- Akazienhonig
- Edelkastanienhonig
- Frühtracht mit Altländer Obstblüte
- Heidehonig
- Kornblumenhonig
- Lindenhonig
- Rapshonig
- Sommertracht
- Waldhonig
- Andere Sorten (Phacelia, Klee u. a. – je nach Tracht/Witterung)

**Bratapfelfüllungen (ab Sept, solange der Vorrat reicht):**

- „Pflaume-Haselnuss“
- „Aprikose-Sultanine“
- „Cranberry-Walnuss“

**Honigspezialitäten:**

- Honig mit Bourbon-Vanille
- Honig mit Chai-Gewürz
- Honig mit Cranberrys
- Honig mit Eierlikör (zu Ostern)
- Honig mit Espresso
- Honig mit Feige & Orange
- Honig mit Habanero-Chili
- Honig mit Ingwer
- Honig mit Kakao & Minze
- Honig mit Lavendel
- Honig mit Marzipan
- Honig mit Minze
- Honig mit Mohn
- Honig mit Nuss & Kakao
- Honig & Nuss
- Honig mit Orange & Zimt
- Honig mit Rosenöl
- Honig mit Sanddorn
- Honig mit Zimt (Ceylon-)
- Honig mit Zitrone

**„Deutscher Honig schmeckt nicht nur auf Brot, sondern ist auch in der kreativen Küche vielseitig einsetzbar.“**

**Probieren Sie es aus – ob in der Salatmarinade, zum Glasieren, für Soßen, ein herrliches Dessert u. v. m.“**

