



Einladung zum Vortrag: Qualitätskriterien für Honig

am Freitag, dem 11.01.19, 18:00 Uhr
Gasthof zur Schwane in Scheßlitz, Hauptstraße 29

Honig ist viel mehr als nur ein süßer Brotaufstrich. Honig ist ein unverfälschtes Naturprodukt: gesund, lecker und vielseitig, aber auch abhängig von den Bedingungen während seiner Entstehung wie Region, Klima und Wetter sowie Nektar-/Honigtauangebot. Das alles macht ihn einzigartig - und immer wieder anders. Die reiche Vielfalt der Natur spiegelt sich in einer bunten Palette von Honigsorten wider.

„**Echter Deutscher Honig**“ bedeutet „**Kontrollierte Qualität**“. Ihm wird nichts entnommen oder hinzugefügt; er ist unbehandelt, nicht gefiltert und muss über die Bestimmungen der Lebensmittelgesetze hinaus, insbesondere der Verordnung über Honig, den sehr viel strengeren Qualitätsrichtlinien des Deutschen Imkerbundes e.V. genügen. Abgefüllt im Honigglas des D.I.B. (Markenzeichen des Imkerbundes) ist er Garant für hervorragende Qualität.

Der Imkerverein Scheßlitz und Umgebung lädt herzlich ein zum Vortrag „Qualitätskriterien für Honig“ (Referent: Anton Herzing, Bienenfachwart).

Gäste sind herzlich willkommen.

Mit freundlichem Imkergruß

Herbert Beck
Imkerverein Scheßlitz & Umgebung