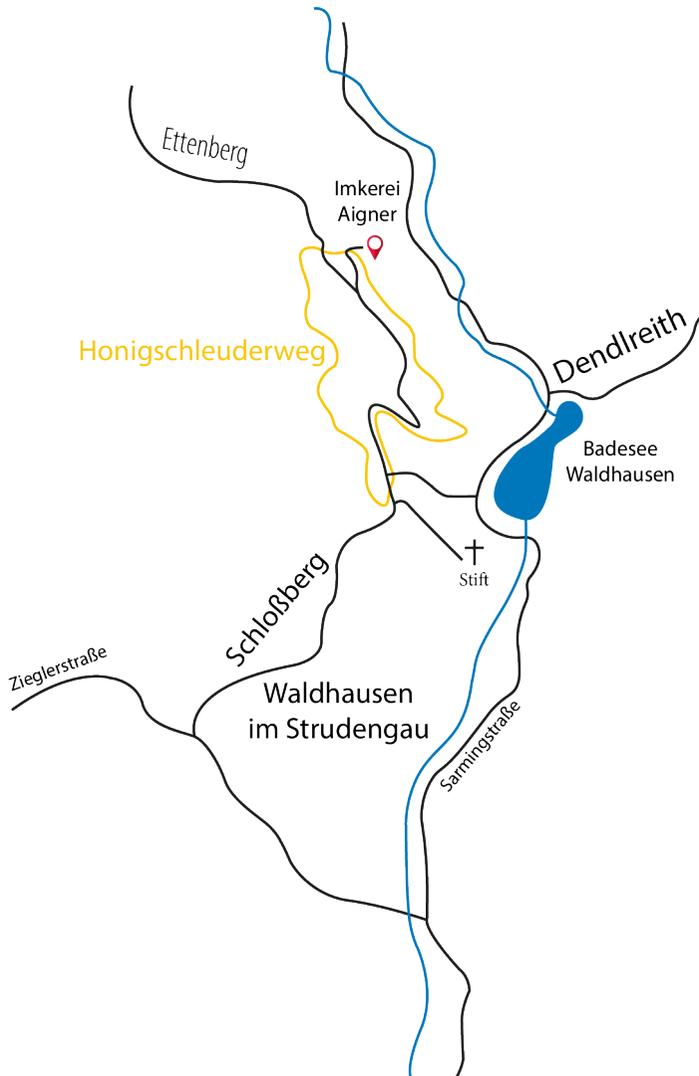


Honigschleuderweg

Auf einer Strecke von 1,5 km lernst du das Leben der Bienen kennen. 17 Stationen mit Schautafeln und Modellen informieren dich über die Lebensweise der Insekten. Der Rundweg ist vom Frühjahr bis in den Herbst begehbar und auch für Familien und Kinderwagen bestens geeignet.



Kontakt Daten



Ettenberg 22
4391 Waldhausen



Ab-Hof jederzeit nach telefonischer Vereinbarung
ansonsten Mi und Do von 14:00 - 17:00 Uhr



07260/44 25 (Franz Aigner)



Waldhausener Adventmarkt 2. Adventwochenende
Lenzia Linz jeden Donnerstag



www.imkerei-aigner.at

Wir freuen uns dich bei uns am Hof oder auf unseren
Ausstellungen begrüßen zu dürfen!
Bei Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Von der Biene bis zum Verzehr



Das sind wir!

Wir sind Franz und Maria Aigner und betreiben unsere kleine Imkerei in Waldhausen im Strudengau. Mit Liebe zu den Bienen haben wir über die Jahre das traditionelle Handwerk des Honigschleuderns am

Leben erhalten. Für das aufwendige Verfahren nehmen wir ausreichend Zeit, um die erlesensten Honigprodukte zu erzeugen.

In unserem kleinen Abhofverkauf könnt ihr unsere Produkte erwerben und auch verkosten. Wir geben geführte Rundgänge bei uns zu Hause und zeigen auch das Leben der Bienen sowie die einzelnen Schritte der Honigproduktion. Sozusagen von der Biene bis zum Verzehr. Wer sich danach noch weiter über die Insekten und die Natur erkundigen möchte, dem empfehlen wir den Honigschleuderweg der direkt im Wald unterhalb unseres Hauses vorbeiführt. Der perfekte Ausgleich zum stressigem Alltag. Ruhe finden und genießen.

Honigproduktion

Bienen sammeln den Nektar und transportieren ihn zum Bienenstock. Danach wird der reife Honig aus dem Bienenstock genommen. Die gefüllten Waben sind anfangs noch mit einem Wachsdeckel verschlossen. Dieser Deckel muss geöffnet werden. Die vorpräparierten Waben werden in eine Honigschleuder gegeben. Diese Honigschleuder dreht sich so schnell, dass der Honig aus den Wabenzellen in den Schleuderkessel geschleudert wird. Der Honig kommt anschließend in einen Klärbehälter, wo er ein paar Tage unberührt und verschlossen stehen bleibt. Der fertige Honig wird dann frisch in Gläser abgefüllt und ist sofort zum Verzehr geeignet.



Produktsortiment

Honig diverse Sorten:

Wald-, Creme-, Blütenhonig
250g
500g
1000g

Getränke:

Bärenfang
Met

Pflegeprodukte:

Lippenpflege
Propolistropfen
Propoliscreme

Sonstiges:

Kerzen
Honiggummibärchen
Honigschlecker
Geschenkkörbe

