

Styria Arms

Jagd - Sport - Defensiv

Ing. Michael W. Mayerl
Ingenieur für Waffentechnik & Maschinenbau
Gewerbestraße 5
A - 8831 Niederwölz
UID: ATU 62077139 / EORI: ATEOS1000012649



Kein Telefonservice / no phone service
Email: mayerl@styriaarms.com
Web: www.styriaarms.com



HONIG 2025

Endlich wieder lieferbar. Frisch geschleudert aus unserer Imkerei. Reinster, hochwertigster Waldhonig aus Niederwölz. 100% Natur. Nicht gefiltert, nicht thermisch behandelt und ohne Konservierungsstoffe. Auch der Laborbefund des Steirischen Imkerzentrums erbrachte Bestwerte in Gütesiegelqualität.

Unsere Spezialität - Bärenfang „der Starke“ - (auf BIO Rye Wiskey Basis) ist auch wieder lieferbar. Ein hochprozentiger Schnaps mit min 55% Alkoholgehalt der wie die feinen Wiskeys durch einen speziellen Filterprozess eine besonders hohe Güte und Reinheit erreicht. Auf eine Fassreifung wie bei Wiskey wird bewusst verzichtet um die einmalige Kombination der Honig und Roggennote in den Vordergrund zu stellen.

Tip für die Vorweihnachtszeit: sowohl unser sensationeller Waldhonig als auch der einmalige Bärenfang eignen sich als beliebtes Weihnachtsgeschenk.

Sofort lieferbar:

0,250 kg = 4,50 €

0,500 kg = 8 €

1,000 kg = 16 €

Bärenfang „der Starke“ 350ml = 19 €

Versandkosten: mit AERO ® = 0 € / ansonst: AT = 7 € / DE = 15 € / DE groß und schwer = 25 €

Email: mayerl@styriaarms.com



Geheimtip: Echter Honig kristallisiert mit der Zeit. Blütenhonig am schnellsten (oft schon kurz nach dem schleudern), Waldhonig am langsamsten (unser Waldhonig bei guten Lagerbedingungen meist erst nach 1-2 Jahren). Kristallisation, also die Bildung von Zuckerkristallen, ist ein Qualitätsmerkmal von echten Honig (es gibt nämlich auch industriell hergestellten Fake Honig), ein Zeichen für das echte Naturprodukt, für hohe Qualität und dass die natürlichen Inhaltsstoffe noch intakt sind. Ich beschleunige diesen Prozess für meinen privaten Honig sogar indem ich den Honig monatelang im kühlen Keller oder Kühlschrank lagere. Kristallisiert lässt er sich nämlich für mich besser auf das morgendliche Honigbrot schmieren. Viele bevorzugen aber die flüssige Viskosität deshalb ein Tip: echter Waldhonig enthält nur sehr wenig Wasser. Man kann die verschlossenen Honiggläser ganz einfach in der Tiefkühltruhe einfrieren und nach dem Auftauen hat man die selbe Konsistenz wie beim einfrieren.

Genau genommen friert Honig dabei auch nicht, durch den hohen Gehalt an diversen Zuckerarten (bis zu 10 verschiedene Zuckerarten im natürlichen Honig) und dem geringen Wassergehalt. Er bekommt eine karamellartige Viskosität (viele Kinder lieben diesen gefrorenen karamellviskosen Honig im Hochsommer) und der Kristallisierungsprozess wird gestoppt. Das ist meiner Meinung nach die schonendste Art der Langzeitkonservierung bei der die wertvollen Inhaltsstoffe völlig intakt bleiben.