

Qualität

Unser ganzes Handeln ist auf Qualität ausgerichtet – von den Bienenkästen aus naturbelassenem Holz regionaler Herkunft und einer besonders artgerechten Haltung über die hygienische Honigernte im Spezialraum bis zum vollklimatisierten Honiglagerraum.

Alle unsere Honige stammen aus eigener Produktion!

Als Zeichen der herausragenden Qualität, ist unser Honig ausschliesslich im Glas des Deutschen Imkerbundes erhältlich. Damit unterliegen unsere Honige einer regelmäßigen Kontrolle.



Um diese Qualität zu bewahren, lagern Sie unsere Honige am besten im Kühlschrank. Bei unter 10° C bleiben die wertvollen Bestandteile am Besten erhalten und die streichfähige Konsistenz unserer Cremehonige kommt voll zur Geltung. Für ein maximales Aroma beim Genuss lassen Sie den Honig ca. 30 min chambrieren.

Wir beraten Sie gerne bei uns!

**Keine festen Öffnungszeiten,
bitte vorher anfragen!**

Parkmöglichkeiten vor dem Haus.

Imkerei Mader

Hauptstrasse 65

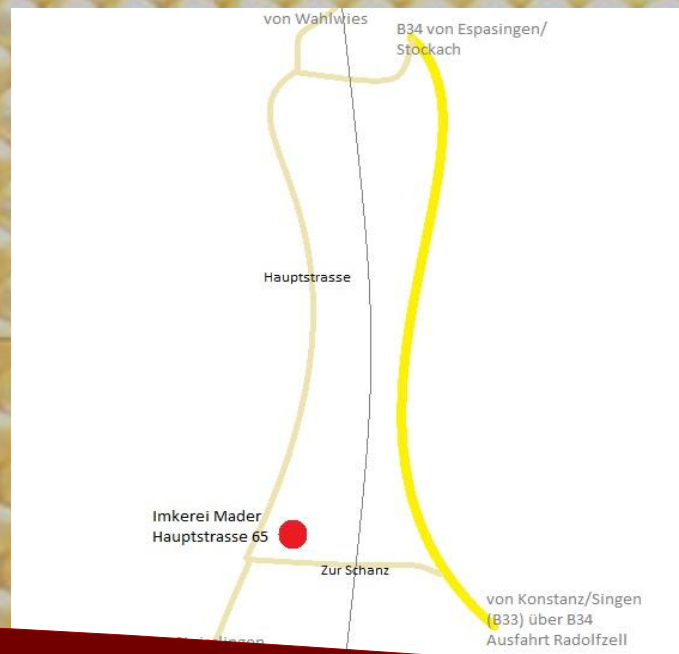
78315 Radolfzell-Stahringen

07738-2030635

0175-6919928

imkerei.mader@gmail.com

<http://www.imkerei-mader.de>



Imkerei Mader



*Hauptstrasse 65,
78315 Radolfzell-Stahringen*

Über Uns

Wir sind eine engagierte, familiengeführte Neben-erwerbssimkerei aus Radolfzell am Bodensee.

Michael T. Mader ist Diplom-Biologe und Bienensachverständiger.

Neben der Honigproduktion bieten wir auch *Bestäubungsleistung* für Obstbau & Landwirtschaft an.

Intensiv sind wir mit Zucht & Vermehrung der Buckfastbiene beschäftigt und unterstützen andere Imker mit *Königinnen und Jungvölkern*.

Unser Betriebsgebäude ist denkmalgeschützt und Teil unserer Hofstelle aus dem frühen 17. Jahrhundert.

Für Gruppen bis ca. 20 Personen bieten wir gerne Führungen durch die Welt der Bienen und unsere Imkerei an. Sprechen Sie uns einfach an!

Als Fachbetrieb sind wir Mitglied im



Verband der
Buckfastimker-Süd e.V.

Sortenhonige

Der erste Honig ist ein **Frühtrachthonig** vom Bodanrück mit Obstblüten- und Löwenzahnanteilen. Er schmeckt blumig aromatisch, schmilzt zart und ist hellgelb in der Farbe.

Dagegen ist der zweite, ein typischer **Rapshonig** aus dem Donauegland, sehr hell, cremig und mild im Geschmack.

Für Teeliebhaber ist unser **Akaziehonig** besonder interessant. Dieser milde Honig ist ideal zum Süßen von Tees, da er dessen Geschmack nicht überdeckt.

Weiterhin haben unsere Bienen einen besonders aromatischen, dunklen **Sommerblütenhonig** mit Anteilen Brombeere und Linde eingetragen.

Waldhonig – malzig-süß – sammeln unsere Bienen in Oberschwaben.

Den begehrten **Tannenhonig** ernten wir mit unseren Völkern im südlichen Hochschwarzwald. Der würzig duftende Schwarzwälder Tannenhonig schmeckt dattelig-malzig mit leicht herbem Abgang.



Kerzen – Winterspezialität

Unsere Bienenwachskerzen verströmen einen ganz besonderen Duft und ein warmes Licht in der dunklen Jahreszeit!

Alle Kerzen sind aus reinem Bienenwachs das wir ausschliesslich unseren eigenen Bienenvölkern entnehmen.

Die verschiedenen Kerzenformen werden von uns in reiner Handarbeit gegossen.

Nur Kerzen aus 100% reinem Bienenwachs bilden während der Lagerung eine weiss-matte Oberfläche. Mit dem Föhn oder einem weichen Tuch bringen Sie die Kerze schnell wieder zum Glänzen.

