



**APiVINIUM®**  
-Edle Honigtropfen vom Bienenstock-

**#Honig als Menübegleiter**  
*#Kauf ab Lager #Honig-Tausch*  
*#Honig-Lohnverarbeitung*

**APiVINIUM GmbH**

Alexander Kreisel, B. Sc. Agrar.

Anlieferung & Abholung:  
Hauptstraße 32, D-74427 Fichtenberg  
Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Postanschrift:  
Mozartstraße 7, D-74405 Gaildorf

☎ 015161408865

✉ [honigweingut.apivinium@gmx.de](mailto:honigweingut.apivinium@gmx.de)

🌐 [www.apivinium.de](http://www.apivinium.de)

DE-ÖKO-006

# EDLE HONIGTROPFEN AUS DEUTSCHEM HONIG

## -richtig serviert-

### APERITIF VOM BIENENSTOCK (vor dem Essen)

Bei Trinkessig aus Honig handelt es sich um ein traditionelles Getränk, ohne Alkohol, das seit der Antike als Oxymel oder auch Sauerhonig bekannt ist. Das Getränk basiert auf einem Teil Honig und zwei bis drei Teilen Essig, meist Apfelessig. IMKER-Trinkessig basiert dagegen auf Honigessig und enthält damit nur Honig und Wasser, eine absolute Rarität! Sauerhonig wurde in der Antike noch mit Kräutern versetzt und als Heil- und Stärkungsmittel verwendet. Für unsere Großeltern war es eine Art Sirup zur Erzeugung von Limonade.

Unsere Empfehlung  
 Pur, als Aperitif vor dem Essen  
 oder  
 Oxymel & Soda/Wasser im Verhältnis 1:5 on the rocks als erfrischende und alkoholfreie Home-Made-Limonade, aber auch als Essig-Kur  
 oder  
 Oxymel & trockener Sekt im Verhältnis 1:5 als besonderer Aperitif  
 oder  
 zur Herstellung von Tinkturen und Mazerate ohne Alkohol

### WEIN VOM BIENENSTOCK (während dem Essen)

Bei Honigwein handelt es sich um Met, der nur aus drei Zutaten entsteht: Honig, Wasser und Hefe! Zu Beginn wird Honig zusammen mit belebtem Wasser und gentechnikfreie Hefe vergoren. Nach Beendeter Gärung ist ein trockener Honigwein entstanden, der nochmals mit Honig nachgesüßt wird. Am Schluss ist feinstes Honigwein ohne Schwefel oder anderen Zusätze, wie z.B. Gelatine entstanden. Honigwein ist eines der ältesten Getränke und wurde bereits in der Antike gesiedet. Römer, Germanen und Wikingern sagten dem Met eine stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung nach, weshalb er bei keinem feierlichen Anlass fehlen durfte.

Unsere Empfehlung im Sommer  
 Pur und eisgekühlt on the rocks,  
 oder  
 1/3 Honigwein & 2/3 trockenem Sekt als besonderer Aperitif  
 oder  
 1/3 Honigwein & 2/3 Bier als „Met-Bier“

Unsere Empfehlung im Winter  
 Pur und erhitzt auf 60°C als besonders hochwertige Alternative zum gewöhnlichen Glühwein  
 oder  
 50% Honigwein & 50% Bier gemischt und erhitzt auf 60°C, als wärmende Cervisia

### DIGESTIF VOM BIENENSTOCK (nach dem Essen)

Bei Honig-Brand handelt es sich um eine Schnaps-Rarität aus 100% Honig. Zu Beginn wird Honig zu Honigwein vergoren und anschließend handwerklich destilliert. Am Schluss ist ein klarer Brand mit dezenter Honignote entstanden, der als „Geist des Bienenstocks“ angesehen werden kann. Gebrannter Honigwein bildet die Grundlage für einen besonderen Honig-Likör unter der Zugabe von Honigwein, Honig und Propolis. Dieser Likör beinhaltet nahezu alle Bestandteile eines Bienenvolkes und kann somit als „Bienenstock in der Flasche“ bezeichnet werden.

Unsere Empfehlung für Honig-Brand  
 Pur, als Digestif nach dem Essen  
 oder  
 2cl Honig-Brand verrührt mit etwas Honig als Honiggedeck, variiert mit verschiedenen Honigsorten  
 oder  
 Honig-Brand & Tonic im Verhältnis von 1:4  
 oder  
 im Winter für Glühwein mit Schuss

Unsere Empfehlung für Propolislikör  
 Pur, für Tee mit Schuss  
 oder  
 als Dessert-Sauce zu Mehlspeisen oder Eis

### ESSIG VOM BIENENSTOCK (zum Kochen)

Bei Honigessig handelt es sich um eine Essig-Rarität aus 100% Honig, ohne Zugabe von Essig anderen Ursprungs, wie z.B. aus Trauben oder Äpfeln. Zu Beginn wird Honig zu Honigwein vergoren und anschließend aufwendig fermentiert zu feinstem Essig mit einem Säuregehalt von mindestens 5 %. Am Schluss ist ein traditioneller Gärungsessig entstanden, der kalt ohne Erhitzen als fruchtig-spritziger-Metessig in der Flasche seinen Platz findet. Metessig bildet wiederum die Grundlage für einen süß-sauren-Balsamessig, der nochmals mit Honig nachgesüßt wird.

Hinweis  
 Durch die naturnahe Herstellungsweise sind Anlagerungen in der Flasche sowie die Entstehung einer Essigmutter möglich.

Unsere Empfehlung für Honigessig  
 In der Küche als Alternative zur Zitrone / zum Wein-/Apfelessig.  
 Besonders geeignet als Dressing für Kraut- und Blattsalat, zum Marinieren von Fleisch und Gemüse  
 oder  
 zu schwäbischen Linsen

Unsere Empfehlung für Honigbalsamessig  
 In der Küche als Alternative zum Balsamico.  
 Besonders geeignet als Dressing für Tomaten- und Blattsalat  
 oder  
 zum Marinieren von Fleisch, Käse und Gemüse