

Stephan Wasem  
Vechigen Dorf 17d  
3067 Boll  
079 300 29 86  
stephan.wasem@bluewin.ch

## Vechiger Bienenhonig aus eigener Imkerei



Für mich ist Bienenhonig ein einzigartiges  
**Naturprodukt**  
von meinen Bienenvölkern.

Ich behandle meine Bienen als Partner und versuche mit viel Geduld und Ruhe mit ihnen zusammen dem Konsumenten unvergessliche Momente im Gaumen zu schenken.



### Blütenhonig (Frühjahrshonig)



Der Blütenhonig stammt, wie der Name schon verrät, von den Blüten verschiedenster Pflanzen. Die Beschaffenheit des Honigs hängt vorwiegend davon ab, welche Art von Blüten von den Bienen besucht wird. Daraus ergibt sich Blütenhonig von Wiesenblumen, blühenden Bäumen und Sträucher oder den sehr hellgelben Honig aus Raps. Reinen Sortenhonig kann nur bei grossflächigen Monokulturen entstehen, was für unsrer Region sehr selten ist. In unserer Gegend mit gemischten Pflanzen gibt es im Frühling eher hellere Sorten, bis zum Sommer wird der Honig immer dunkler.

### Bienenhonig cremig gerührt



Um Bienenhonig cremig gerührt zu erhalten verwende ich Blütenhonig, welcher nicht gerade nach der Ernte, sondern erst später bearbeitet wird. Ein oder zweimal am Tag den kompletten Honig im Kübel für 5 bis 8 Minuten rühren ist ausreichend um nach etwa 5 bis 7 Tagen schönen hellgelben gerührten Bienenhonig zu erhalten. Nach dem stehen lassen, damit die letzten Luftblasen entweichen können, wird er bei 23°C in die Honiggläser abgefüllt.

### Waldhonig (Sommerhonig)



Der Waldhonig wird aus Honigtau gewonnen, welcher nur indirekt aus der Pflanzenwelt stammt. Honigtau nennen man den zuckerhaltigen Saft, den die Blattläuse absondern, wenn sie auf Tannennadeln oder Laubblättern saugen. Die Blattläuse nützen den Pflanzensaft nur unvollkommen aus, indem sie dem Saft das Eiweiss entziehen und den „Zucker“ unverdaut ausscheiden. Diesen „Zucker“ sammelt die Biene im Hochsommer ein, wenn die Blätter der Bäume und Sträucher glänzen. Reiner Waldhonig ist immer sehr dunkelbraun gefärbt.



## Die Sammelgebiete meiner Bienen

<p><b>BE 359671</b></p> <p>Mein „<b>Bienenhaus I</b>“, wo alles im 2017 begann, steht mit bis zu fünf Bienenvölkern in Vechigen.</p>	
<p><b>BE 359651</b></p> <p>Mein „<b>Bienenhaus II</b>“, welches seit 2021 mehrheitlich zur Zucht von Bienenköniginnen dient, steht am Waldrand vom Riedli beim Chäli, oberhalb Radelfingen.</p>	
<p><b>BE 627048</b></p> <p>Mein „<b>Bienenhaus III</b>“, ein Wanderwaagen, welchen ich im 2021 wieder Funktionstüchtig machte, steht in Vechigen in der Kirchmatt in der „Hostet“ von Bauer Schmid.</p>	
<p><b>BE 623004</b></p> <p>Das „<b>Bienenhaus IV</b>“, wird seit 2024 von mir gepachtet und steht in Beitenwil. Es bietet Platz für 20 Völker. Zusätzlich steht daneben ein Waagvölk.</p>	

## Vechiger Bienenhonig - ein Qualitätsprodukt

Als Siegelimker bekenne ich mich zu einer überdurchschnittlichen Honigqualität. Das goldene Qualitätssiegel bürgt für die artgerechte Bienenhaltung, vorschriftsgemäss und rückstandsfreie Behandlung der Bienenkrankheiten, sowie Hygiene und Sauberkeit bei der Honigernte und schonende Verarbeitung.

