

## ***Im Rhythmus der Natur: Bienen und Honig***

**Ralf Herrenbrück** betreibt eine kleine Imkerei am Niederrhein.

Alles begann mit einem Tag des offenen Gartens bei einem Imker. Der öffnete sein Gartentor und gab den Besuchern einen Einblick in die Welt der Bienen und des Honigs. Das Interesse bei Ralf war geweckt, er wurde Imker „auf Probe“ und lernte viel bei dem Imker, mit dem alles begann.

Ralf besuchte dann Lehrgänge und Seminare, in denen er sich Schritt für Schritt das Wissen eines Imkers aneignete. Dazu gehören vor allem die richtige Behandlung der Bienen, die Führung gesunder vitaler Völker und der richtige Umgang mit dem Lebensmittel Honig.

Seine Völker stehen an verschiedenen Standorten am Niederrhein.



Jedes Glas Honig ist ein reines Naturprodukt aus imkerischer Handarbeit. Im Sortiment sind jedes Jahr viele verschiedenen Honigsorten mit unterschiedlichen Aromen. Zum einen die reinen Honige, die sich aus den verschiedenen Standorten der Bienenvölker mit den dort blühenden Pflanzen und den unterschiedlichen Erntezeitpunkten ergeben.



Außerdem Honige mit natürlichen Aromen oder Zutaten wie Chili, Tonkabohne oder Fleur de Sel, die ganz neue Geschmackserlebnisse schaffen. Neugier, Kreativität und etwas Mut führen zu Honig-Kreationen, die überraschen und Lust auf mehr machen.

Ralfs Spezialitäten mit Honig bieten neue Geschmackserlebnisse für Brot und Brötchen und passen hervorragend zu Fleisch, Käse und mehr... Honig beim Kochen und Grillen, zu Rohkost, in Salatdressings, Dips, Grillmarinaden, Desserts und und und. Oder pur aufs Brötchen.

**Bee good** – mit natürlichem Honig!

**Kontakt: Ralf Herrenbrück, Wilhelminenstraße 42, 46537 Dinslaken, T: 01522-8696955,**

**Mail: 5xh@arcor.de**