



Imkerei mit Motiv

Stefan Auer
Am Melbengrund 13
8724 Spielberg

Tel.: 0660 / 60 82 350
office@zirbitzhonig.at
www.zirbitzhonig.at

Wie lagere ich eigentlich Honig ...?



Der Volksmund sagt "Honig hält ewig, der wird nicht schlecht..."

Das stimmt aber nicht ganz - die Art und Weise wie Honig kurzfristig aber auch über einen längeren Zeitraum gelagert wird, ist entscheidend für seine Haltbarkeit und für seine einwandfreie Qualität und somit auch seinen Geschmack

Trocken lagern \Rightarrow Lagerung an einem trockenen Ort, bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit bis 70 %

Vor Wärme schützen \Rightarrow Lagerung an Wärmequellen wie zB. Öfen oder Radiatoren vermeiden

Lagerung bei ca. 15°C bis ca. 25°C \Rightarrow Bei zB. 15°C wird der Honig früher zähflüssig und kristallisiert schneller
 \Rightarrow Bei zB. 25°C bleibt der Honig länger dünnflüssig und kristallisiert merklich langsamer

Weitere Infos unter: www.steirischerhonig.at

Mit freundlichen Grüßen

Imkerei mit Motiv