

## Ausgezeichneter Imkereibetrieb

Diese Auszeichnung erhalten jene Imkereibetriebe, die sich vom Niederösterreichischen Imkerverband vor Ort durch einer Betriebskontrolle kontrollieren lassen, und deren Produkte den Kriterien des österreichischen Honig-gütesiegels entsprechen. Weiters muss der Betrieb Stichproben von seinem Honig und Wachs labortechnisch untersuchen lassen und diese müssen den strengen Kriterien entsprechen. Außerdem müssen alle Anforderungen des aktuellen Lebensmittelgesetzes—vom Lagerraum, Verarbeitungsraum bis hin zum Endprodukt in vorbildlicher Weise entsprechen.

Am **13. März 2010** konnten wir im Rahmen des Niederösterreichischen Imkertages in St. Pölten die **Urkunde** und das **Siegel** für unseren Betrieb von Präsident Johann Gruscher in **Empfang** nehmen.



## Goldene Honigwabe 2011

Bereits zum zehnten Mal wurde im heurigen Jahr dieser Wettbewerb durchgeführt. Bei der Prämierung: „Die Goldene Honigwabe 2011“ wurde das Rekordergebnis des letzten Jahres bei weitem übertroffen. 885 (!!!) Einsendungen konnten von einer Fachjury bewertet werden und ist somit der Beweis für den Erfolg dieses einzigen österreichweiten Wettbewerbs.



In der Kategorie  
**Crenehonig** sowie **Blütenhonig**

Goldene Honigwabe 2011 konnten wir den  
Honigprämierung für  
Österreichische  
Imkereibetriebe.

**3. Rang** erzielen.

## Meisterbetrieb

Am **27. März 2011** konnten wir im Rahmen der 30-Jahr-Feier der NÖ Imkerschule Warth den Meisterbrief von **Landesrat Dr. Stephan Pernkopf** entgegennehmen.



Vorraussetzung für die Zulassung zur Imkermeisterausbildung ist eine erfolgreich abgeschlossene Imkerfacharbeiterprüfung. Danach erfolgt ein dreijähriges Ausbildungsprogramm zum Imkermeister. Nach einigen schriftlichen Teilprüfungen sowie einer dreitägigen praktischen Prüfung erfolgt nach drei Jahren die theoretische Abschlussprüfung zum Imkermeister.

Unser Betrieb konnte diese Ausbildung bzw. Prüfung mit **ausgezeichnetem Erfolg** abschließen.

Somit haben wir im Bezirk Waidhofen/Thaya den **einzigen imkerlichen Meisterbetrieb**.

## Imkerei Koller Meisterbetrieb



Brunn 34  
3830 Waidhofen/Thaya  
Telefon: 02842/54238  
Handy: 0664/13 36 142  
0664/456 90 42  
Fax: 02842/54238  
E-Mail: [info@imkerei-koller.at](mailto:info@imkerei-koller.at)



**Honig**  
Waldv. Qualitätsprodukte  
von ihrem Imker

## Produktfolder 2013

[www.imkerei-koller.at](http://www.imkerei-koller.at)



## Imkerei Koller Meisterbetrieb

Tel.: 02842/54238  
[info@imkerei-koller.at](mailto:info@imkerei-koller.at)

**Waldviertler Qualitätsprodukte  
von ihrem Imker**

## Waldviertler Blütenhonig



Blütenhonig im 500g-Glas

Es handelt sich dabei um Nektarabsonderungen aller Blüten, ob Blume, Blütenstrauch oder Baum. Die Farbe schwankt dabei von fast wasserhell bis dunkelgelb. Der Geschmack und das Aroma sind blumig mild bis intensiv Aromatisch, je nach dem Anteil der von den Honigbienen beflogenen Blütenflora.

## Waldviertler Blüten- mit Waldhonig

„Waldviertler Qualitätshonig“ wird in der Hauptsache als „Blütenhonig“ oder einem Gemisch aus den beiden Honigarten (Blütenhonig und Waldhonig) als Blüten- mit Waldhonig angeboten. Dieses Gemisch entsteht in der Hauptsache durch den Standort der Bienenvölker. Der Geschmack und das Aroma werden durch die Blütenvielfalt und die unterschiedlichen Baumarten beeinflusst und sind von mild-malzig bis apart-würzig einzustufen.



### Lagerung von Honig:

Honig bitte immer lichtgeschützt, kühl und trocken aufbewahren, bereits angebrochene Gläser bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

## Cremehonig

Für alle denen flüssiger Honig zu rasch vom Brot fließt, können wir eine wirkliche Alternative bieten, nämlich „Cremehonig“, dabei wird die Kristallisation des Honigs vom Imker genützt. Es werden durch intensives Rühren die Traubenzuckerkristalle gleichmäßig im Honig verteilt. Dadurch behält der Honig auf Dauer eine cremige, streichfähige Konsistenz. Man kann also sagen, dass dieser Cremehonig, innerhalb seiner Lebenszeit, immer geschmeidig bleibt und nicht mehr hart wird.



Waldviertler Cremehonig im 250g-, 500g-, und 1.000 g-Glas

## Dosierflasche

Mit 600 g Blüten- mit Waldhonig oder Blütenhonig



um € **4,90**

### Preise Waldviertler Qualitätshonig:

250 g	Glas	€ 2,20
500 g	Glas	€ 3,70
600 g	Dosierflasche Kunststoff	€ 4,90
1.000 g	Glas	€ 6,70
Andere Verpackungseinheiten		Auf Anfrage

## MET — Honigwein

Dieser Met ist ein klassischer Honigwein, welcher ohne Gewürze und Fruchtsaft vergärt wurde. Im Vordergrund steht der feine, saubere und typische Honigton welcher deutlich in der Nase als auch am Gaumen erkennbar ist. Der Alkoholgehalt liegt bei 12,6 %Vol Alkohol, der Restzuckergehalt bewegt sich bei ca. 85g pro Liter.

Diese klassische Form des Honigweines erhalten Sie mit reinem Blütenhonig— mit dem Duft der blühenden Wiesen und der bunten Felder mit Ihren wertvollen Nektarien. Die Süße am Gaumen mit der Charakteristik des Blütenpollens, formt nicht nur einen wohl-schmeckenden sondern auch einen wertvollen Honigwein.



Ihn kennzeichnet der liebliche, saubere Charakter, welcher sich im Duft und in der Harmonie am Gaumen wieder findet. Dieses Potential macht ihn unverwechselbar.

**0,5 l Flasche € 5,50**

**Waldviertler Qualitätsprodukte von ihrem Imker**