

## Tiere packen ihre Produkte selbst ab

**Im wahrsten Sinne des Wortes fleißige Bienen hat ein Mühlviertler Imker. Seine Tiere befüllen die Met-Flasche gleich selbst – und zwar mit ihren Waben.**

**Imker Carl Jungwirth aus St. Oswald entwickelte weltweit als Erster ein einzigartiges Verfahren zur Met-Herstellung, wodurch es möglich wurde, dass die Bienen eine Naturwabe in die Flasche bauen. Für das Verfahren hat Jungwirth spezielle Bienenstöcke konstruiert, in welche die leeren Flaschen eingelegt werden. Die Bienen leben dabei direkt in der Flasche. Bei der Honigernte wird dann einfach die ganze Flasche aus dem Stock entnommen. Durch den zugefügten Alkohol wird die Wabe haltbar gemacht und kann vom Kunden auch selbst mehrmals befüllt werden. Die Met-Sorte „*Ritter der Honigwabe*“ ist das Aushängeschild der Imkerei. Weitere Sorten mit speziellen Füllungen sind in Planung.**

Was mit einem Zufall beginnt, wird gezielt weiterentwickelt und mit viel Innovationsgeist letztlich zu einer Weltneuheit. Carl Jungwirth aus St. Oswald beginnt 2010 mit dem Imkern, als im Dorf seines Arbeitskollegen ein Bienenstand aufgelöst wird und er zwei dieser Bienenvölker geschenkt bekommt. Ab diesem Tag wird er von den „faszinierenden Geschöpfen“, wie er sie nennt, in den Bann gezogen und erweitert in fünf Jahren seinen Völkerbestand auf insgesamt 20 Stöcke.

Die Arbeit mit den Tieren ist für Carl Jungwirth der Anreiz für die Entstehung seiner Hobbyimkerei. Der Verkauf von Honig steht jedoch in den ersten Jahren nicht im Vordergrund. „Das edle Produkt Honig – dieses wunderbare Geschenk der Natur – öffnete mir mit der ersten Honigernte ein weiteres Spektrum an Möglichkeiten: die Verarbeitung.“

Stets unterstützt von seiner Frau Michaela, wird bereits aus dem ersten Honig Met gebraut und dieser bald auf Märkten und ab-Hof angeboten.

Die Marke *Ritter der Honigwabe* für den einzigartigen Met entsteht vor etwa einem Jahr. Der Name stellt eine Verbindung aus Met, dem *Honigwein als mittelalterliches Kultgetränk* der Rittersleute, und der schon damals entstandenen Idee, eine naturbelassene Honigwabe den Produkten zuzufügen, dar. So findet sich etwa auch eine Honigsorte mit eingelegter Wabe im Sortiment. Eine Weiterentwicklung davon ist die neueste Kreation - die Met-Sorte „*Ritter der Honigwabe*“. Gefüllt wird diese Sorte mit dem „Premium Liquid“ (Honiglikör). Weitere Füllungen mit speziellen Sorten sind in Planung.

Geschmack: Der Met schmeckt angenehm süß und warm, dominiert von einer alkoholischen Note und durchzogen von einer leicht süßlichen Honigspur.

Nach dem „Ritterschlag“ am 14.07.2015 folgt die Gründung eines **Online-Shops**. Produkte wie Honiglikör, Honig, Propolis-Tropfen sowie viele verschiedene Met-Sorten können einfach bestellt werden: [www.ritter-der-honigwabe.at](http://www.ritter-der-honigwabe.at)

### **Pressefotos (Met-Flasche):**

[https://www.facebook.com/ritterderhonigwabe/photos/?tab=album&album\\_id=534967533372715](https://www.facebook.com/ritterderhonigwabe/photos/?tab=album&album_id=534967533372715)

Die Marke *Ritter der Honigwabe* steht nicht nur für den Kampf gegen die fortschreitende Umweltverschmutzung und den Raubbau an unserer Mutter Erde, sondern vielmehr für den *Erhalt der Natur*, um auch in Zukunft gesunde Lebensmittel für unsere Nachkommen produzieren zu können. Deshalb strebt Carl Jungwirth in den nächsten Jahren ein Bio- Zertifikat an.

Auch der *Schutz der Bienen* und ihres fortschreitend zerstörten Lebensraums ist Familie Jungwirth ein Anliegen - gleichsam wie die Menschen einst von Rittern geschützt und somit vor feindlichen Angriffen bewahrt wurden.

Im Onlineshop können erlesene Met- sowie Honigsorten erstanden werden.

Weitere Infos dazu: [www.ritter-der-honigwabe.at](http://www.ritter-der-honigwabe.at)

### **Kontakt:**

#### **IMKEREI JUNGWIRTH**

4170 St. Oswald 9

Tel.: 0699 10290192

[www.ritter-der-honigwabe.at](http://www.ritter-der-honigwabe.at)