

500g SPEZ111

Miel de Lavande (Lavendelhonig)

Miellerie de Pallières

Dies ist der einzige reinsortige Honig, den Imkerin Ondine Roy produziert. Dank eines Lavendel produzierenden Freundes in der Provence hat sie dort ausreichend biologisch bewirtschaftete Fläche für ihre Bienen zur Verfügung. Es war leider der einzige Honig, den Ondine im nassen, kühlen Jahr 2024 ernten konnte.Obwohl Bienen auf der Futtersuche viele Kilometer zurücklegen, sammeln sie hier nur im Lavendel, da sein ausgeprägter Duft ihre sogenannte Blütenstetigkeit anspricht. Sogar wenn sie bei ihrem Flug auf andere Blüten treffen, kehren sie zum Lavendel zurück. Sie liefern also fast ausschließlich Pollen dieser Pflanze. Ondines Lavendelhonig verströmt intensive Blütenaromatik, die aber, wie bei all ihren Honigen, von tiefgründiger Würze unterlegt ist. Sie schleudert den Honig nur bei Bienenstocktemperatur, also bei etwa 35 Grad, anschließend absolviert er in kleinen Tanks seine enzymatische Reifung. Unsere Charge wurde unmittelbar vor Lieferung abgefüllt, ist hellgelb und cremig bis fest in der Konsistenz. Typisch für Ondines Honige, die in entsprechenden Wettbewerben regelmäßig ausgezeichnet werden und vor Ort großen Ruf genießen, ist ihre erstaunlich »unsüße« Wirkung.

