

PRAXISTIPPS

- ◆ Jede Jahreszeit bietet saisonal ein großes Angebot an regionalen Früchten, die aufgrund der Ernte zum richtigen Reifezeitpunkt ein volles Geschmackserlebnis garantieren. Damit können sich große und kleine Genießer abwechselnd an reifem und gesundem Obst bedienen.
- ◆ Wohlschmeckende Honigsorten kommen von der Vielfalt unserer Sorten an Äpfeln, Birnen, Kirschen, Quitten, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen und weiteren Fruchtarten. Sie alle tragen zu dem bunten Strauß an Honigsorten bei, deren Aromen und Geschmäcker unnachahmlich sind.
- ◆ Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren aus unserer Heimat bieten mehrfachen Genuss. Die feinsten Früchte reifen an der Staude voll aus. Nur frische ausgereifte Beeren bieten volles Aroma. Um den besten Genuss zu erhalten, sollen Beeren vor dem Verzehr nicht gewaschen werden. Falls erforderlich, nur mit kaltem Wasser kurz abbrausen.
- ◆ Mit Ihrer Nachfrage nach regionalem Obst und Honig unterstützen Sie den Erhalt bewährter heimischer Obstsorten und die dazugehörige Vielfalt unserer Insekten. Erst durch die Bestäubung der Blüten, vorrangig durch die Bienen, kann ausreichendes und qualitativ hochwertiges Obst geerntet werden.
- ◆ Eine stolze Leistung: Für die Produktion von 1 kg Honig sammeln die Bienen rund 3 kg Nektar. Um die Honigblase einmal zu füllen, fliegt die Biene je nach Blütenart 30–100 Blüten an. 1 kg Honig entspricht damit rund 1 bis 6 Millionen Blütenbesuchen.
- ◆ Schleuderhonig ist immer „kalt geschleudert“. Denn was sich so werbewirksam liest, ist in Wirklichkeit selbstverständlich.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



www.alp.bayern.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstr. 2, 80539 München, info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de, www.landwirtschaft.bayern.de • Nr. 1269, Stand Mai 2019 • Redaktion: alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern • Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München • Bildnachweis: StMELF (1), Die Hauswirtschafterei (1), Istock (2) • Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried • Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

OBST & HONIG

Direkt aus der Region



www.gq-bayern.de

„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR OBST & HONIG

Legen Sie bei Obst und Honig Wert auf Qualität und Geschmack? Wollen Sie wissen woher Ihr Obst und Honig kommen? Dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**



GUT ZU WISSEN,
WAS AUF DEN
TISCH KOMMT ...

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN ERZEUGERN

- ◆ Obst und Honig in Bayern erzeugt
- ◆ Obst und Honig in Bayern verarbeitet, gelagert und abgepackt
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis von der Obstwiese bis zum Händler

MEHR SICHERHEIT DURCH DAS DREISTUFIGE KONTROLLSYSTEM

- ◆ Dokumentierte Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle sichert die Unabhängigkeit des Programmes



MEHR TRANSPARENZ

- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei landwirtschaftlichen Betrieben, Händlern, Abpackern, Be-/Verarbeitern
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der Ware aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- ◆ Verbot der Klärschlammausbringung
- ◆ Einhaltung von Mindestzuckergehalt
- ◆ Vorgabe spezifischer Lagertemperaturen bei Kernobst

BEERENTORTE MIT KNUSPERBODEN

Zutaten:

Knusperboden:
40 g Butter, 3 EL Honig, 60 g kernige Haferflocken,
50 g gehackte Walnüsse, 50 g gehackte Haselnüsse

Belag:

6 Blatt Gelatine, 250 g Frischkäse, 250 g Mascarpone,
250 g Naturjoghurt, 4 EL Honig, 200 g Johannisbeeren

Guss:

2 Blatt Gelatine, 200 g Erdbeeren, 1 EL Zucker

Zum Verzieren:

50 g Sahne, Beeren

Zubereitung:

- ◆ Für den Knusperboden die Butter mit dem Honig erwärmen. Die Haferflocken mit den Nüssen unterrühren. Die Masse in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) verstreichen und backen. Backzeit: 15 Min. bei 190°C (170°C).
- ◆ Für den Belag die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten für den Belag glatt rühren. Die nach Anleitung aufgelöste Gelatine unterrühren. Den abgekühlten Boden mit einem Tortenring umschließen und den Belag darauf verstreichen. Die Beeren darüber verteilen und 2 Std. kühl stellen.
- ◆ Für den Guss die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker pürieren. Die nach Anleitung aufgelöste Gelatine unterrühren. Den Guss über den Kuchen verteilen und kühl stellen.
- ◆ Die Sahne steif schlagen und den Kuchen vor dem Servieren mit Sahnetupfen und Beeren verzieren.

