

# Styria Arms

Jagd - Sport - Defensiv

Ing. Michael W. Mayerl  
Ingenieur für Waffentechnik & Maschinenbau  
Gewerbestraße 5  
A - 8831 Niederwölz  
UID: ATU 62077139 / EORI: ATEOS1000012649



Kein Telefonservice / no phone service  
Email: [mayerl@styriaarms.com](mailto:mayerl@styriaarms.com)  
Web: [www.styriaarms.com](http://www.styriaarms.com)



## HONIG 2024

Endlich wieder lieferbar. Frisch geschleudert aus unserer Imkerei. Reinsten, hochwertigster Waldhonig aus Niederwölz. 100% Natur. Nicht gefiltert, nicht thermisch behandelt und ohne Konservierungsstoffe. Und wieder erbrachte der Laborbefund des Steirischen Imkerzentrums Bestwerte in Gütesiegelqualität. Weiters hat unser Waldhonig dieses Jahr bei der steirischen Honigprämierung „Gold“ gewonnen.

Auch unsere Spezialität - Bärenfang „der Starke“ - (auf BIO Rye Whiskey Basis) ist wieder lieferbar. Ein hochprozentiger Schnaps mit min 55% Alkoholgehalt der wie die feinen Whiskeys durch einen speziellen Filterprozess eine besonders hohe Güte und Reinheit erreicht.

Sofort lieferbar:

0,250 kg = 4,50 €

0,500 kg = 8 €

1,000 kg = 16 €

Bärenfang „der Starke“ 350ml = 19 €

Versandkosten: mit AERO ® = 0 € / ansonst: AT = 7 € / DE = 14 €

Email: [mayerl@styriaarms.com](mailto:mayerl@styriaarms.com)



Geheimtip: echter Waldhonig enthält nur sehr wenig Wasser. Man kann die verschlossenen Honiggläser ganz einfach in der Tiefkühltruhe einfrieren und nach dem Auftauen hat man die selbe Konsistenz wie beim einfrieren.

Genau genommen friert Honig dabei auch nicht, durch den hohen Zuckergehalt. Er bekommt eine karamellartige Viskosität (Kids stehen drauf) und der Kristallisationsprozess wird gestoppt. Echter Honig kristallisiert nämlich mit der Zeit, Blütenhonig am schnellsten, Waldhonig am langsamsten. Das ist ein Qualitätsmerkmal von echten Honig, ein Zeichen für hohe Qualität und das die natürlichen Inhaltsstoffe noch intakt sind. Ich beschleunige diesen Prozess für meinen privaten Honig sogar indem ich ihn im kühlen Keller oder Kühlschrank lagere. Kristallisiert lässt er sich nämlich besser aufs morgendliche Honigbrot schmieren. Aber die meisten bevorzugen die flüssige Viskosität deshalb der Tip mit dem einfrieren um den Kristallisationsprozess zu stoppen und so den Honig (und seine wertvollen natürlichen Inhaltsstoffe) am schonendsten zu konservieren.