

Imkerei Bienenburg - Bienenprodukte aus eigener Imkerei

Preisliste: Stand April/Mai 2026

Über uns:

Unsere kleine Freizeitimkerei besteht seit 2009 in Mülheim an der Ruhr. Wir legen großen Wert auf eine professionelle und dennoch artgerechte Betriebsführung, bei denen die Bienen stets im Vordergrund stehen. Unser Bienenstand liegt in einem landschaftlich abwechslungsreichen Umfeld mit reichhaltigem Nahrungsangebot über das ganze Bienenjahr.

In Mülheim an der Ruhr stehen unsere Bienenvölker auf einer großen Streuobstwiese in unmittelbarer Nähe zu den Saarn-Mendener Ruhrauen.

Bei uns erhalten Sie verschiedene Bienenprodukte in bester Qualität direkt vom Erzeuger, die durch ihre Naturbelassenheit und sorgfältige Weiterverarbeitung besonders wertvoll und gesund sind.

Bitte beachten Sie die Verfügbarkeit unserer Imkereiprodukte, die sich nachfragebedingt kurzfristig ändern kann!

 ausreichend vorrätig  limitiert vorrätig  bald ausverkauft

Bei Rückfragen zu unseren Produkten und rund um die Imkerei stehen wir gerne zur Verfügung!

Petra und Marc Baloniak

Kontakt:

Imkerei Bienenburg

Petra und Marc Baloniak
Brucknerstr. 15
45478 Mülheim an der Ruhr
Tel. 0177 3775360 (ab 18 Uhr)
auch per WhatsApp
Email: honig@bienenburg.de
www.bienenburg.de



Ab 30 € Mindestbestellwert
liefern wir innerhalb von
Mülheim kostenlos.

Abholung Ihrer Bestellung
nach vorheriger
Terminabsprache möglich!



Honig

Jeder Honig ist ein echtes „Unikat“ und setzt sich abhängig von den angeflogenen Trachtquellen zusammen. Auch am selben Standort gibt es von Jahr zu Jahr große Unterschiede!

Ob Honig lange flüssig bleibt oder schnell kristallisiert, hängt ebenfalls von seiner Zusammensetzung ab. Wir verarbeiten unseren Honig nach den strengen Richtlinien des Deutschen Imkerbundes (DIB), die gesetzlichen Vorgaben übertreffen. In der Regel sind unsere Honige cremig gerührt, nur im Spätsommer/Herbst bieten wir erntefrischen, flüssigen Sommertrachthonig an. Hart kristallisierter Honig kann mit Glas im Wasserbad bei max. 40 °C wieder verflüssigt werden.

Honig bitte immer kühl, dunkel und trocken lagern!

Artikelnummer	Name	Beschreibung	Herkunft	Verpackungseinheit	Preis	Rabatte	Verfügbarkeit
12024	Frühtrachthonig	mit Raps, Ahorn und Roßkastanie* mild cremig gerührt	Mülheim an der Ruhr	500 g-Glas	6,50 € (Grundpreis: 13,00 €/kg)	sortenunabhängig: ab 10 Gläser: 6,00 € (Grundpreis: 12,00 €/kg)	
12025	Frühtrachthonig	mit Raps und Obstblüte* mild cremig gerührt	Mülheim an der Ruhr	500 g-Glas	6,50 € (Grundpreis: 13,00 €/kg)	sortenunabhängig: ab 10 Gläser: 6,00 € (Grundpreis: 12,00 €/kg)	
22025	Sommertrachthonig	mit Linde und Edelkastanie* würzig-aromatisch flüssig oder cremig gerührt	Mülheim an der Ruhr	500 g-Glas	6,50 € (Grundpreis: 13,00 €/kg)	sortenunabhängig: ab 10 Gläser: 6,00 € (Grundpreis: 12,00 €/kg)	

* laut vorliegender physikalischer Qualitätsuntersuchung und Sortenbestimmung durch das Honiglabor des DLR Westerwald-Osteifel

Gerne nehmen wir Ihre leeren und sauberen Honiggläser zurück (nur Gläser vom Deutschen Imkerbund). Das leere Honigglas bitte **nicht** in der Spülmaschine reinigen, sondern in warmes Wasser legen, bis das Etikett sich löst.



Wabenhonig – wieder da!

Die natürlichste Form Bienenhonig zu genießen! Er befindet sich noch in der von den Bienen gebauten Wabe aus reinem Bienenwachs und ist eine echte Delikatesse. Wabenhonig kann ausgedrückt, ausgekaut oder auch mit dem Bienenwachs verzehrt werden. Die Produktion von echtem Wabenhonig ist aufwändig und gelingt nur unter optimalen Trachtbedingungen. Deshalb können wir diesen oft nur in kleineren Mengen anbieten! Waben und Wabenstücke sind echte Unikate und haben ein individuelles Gewicht. Wir bieten Wabenhonig in Verpackungseinheiten von ca. 200 g bis zu 600 g an. Gerne können Sie uns Ihren Wunsch mitteilen.

Artikelnummer	Name	Beschreibung	Herkunft	Verpackungseinheit	Preis	Rabatte	Verfügbarkeit
MH72025	Wabenhonig	mit Linde und Edelkastanie* würzig-aromatisch	Mülheim an der Ruhr	kleine Natur- bauwaben in attraktiver Verpackung	nach Gewicht (Grundpreis: 35,00 €/kg)		

* laut vorliegender physikalischer Qualitätsuntersuchung und Sortenbestimmung durch das Honiglabor des DLR Westerwald-Osteifel

Blütenpollen

Als Pollen bezeichnet man die männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen, die Bienen beim Besuch verschiedener Pflanzen sammeln. Millionen von mikroskopisch kleinen Pollenzellen werden dabei mit Nektar und Speichel zu den Pollenhöschen geformt und an den Hinterbeinen in das Bienenvolk transportiert. Pollen sind wichtigster Eiweißlieferant für die Aufzucht der Brut.

Sie sind aber auch für den Menschen sehr wertvoll und enthalten alle im menschlichen Organismus vorkommenden Mineralien, sowie zahlreiche Vitamine und Enzyme. Als Nahrungsergänzungsmittel (zum Beispiel im Müsli) können Pollen einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit leisten.

Ein Bienenvolk sammelt im Jahr bis zu 30 kg Pollen überwiegend zum eigenen Bedarf. Wir ernten mit Hilfe von Pollenfallen, die vor das Flugloch gesteckt werden, eine kleine Menge Pollen zum eigenen Bedarf und Verkauf. Dabei ernten wir Pollen nur in Zeiten des Überflusses von April-Juni, um dem Bienenvolk nicht zu schaden.

L P2024	Blütenpollen	bunte Ganzjahresmischung	Mülheim an der Ruhr	125 g-Glas	7,00 € (Grundpreis: 56,00 €/kg)		
L P2025		herblich-süß		250 g-Glas	13,00 € (Grundpreis: 52,00 €/kg)		

Propolis in alkoholischer Lösung

Propolis ist ein natürliches Antibiotikum im Bienenstock und schützt die bis zu 60.000 Bienen eines Volkes vor Infektionen.

Die klebrig-harzige Masse entsteht, indem Arbeitsbienen die harzhaltigen Absonderungen der Knospen verschiedener Bäume sammeln und mit Wachs, Speichel und Pollen vermischen. Das Bienenkittharz besitzt antibakterielle und antivirale Wirkung und tötet sogar Pilze ab. Propolis wird wegen seiner antibakteriellen und antiviralen Wirkung schon seit Jahrhunderten zu medizinischen Zwecken eingesetzt.

Pro	Propolis	in alkoholischer Lösung ca. 20% Propolisanteil	Mülheim an der Ruhr	Tropfflasche 20 ml	13,00 € (Grundpreis: 650,00 €/l)		
-----	-----------------	---	---------------------	-----------------------	-------------------------------------	--	---

Honigwein (Met) aus eigener Herstellung

Bei der Vergärung eines Honig-Wassergemisches entsteht dieses schmackhafte alkoholische Getränk, das schon die Wikinger zu schätzen wussten. Ein guter Met braucht einige Monate bis zur Fertigstellung und schmeckt süßlich bis herb. Wir bieten Honigweine aus Frühtracht- und Sommerhonigen an - produziert wird nur in geringen Mengen!

L 260125	Met	Honigwein aus Sommerblütenhonig	Mülheim an der Ruhr	Bügelflasche 1 l	14,00 € (Grundpreis: 14,00 €/l)		
----------	-----	------------------------------------	---------------------	---------------------	------------------------------------	--	---

Diese Preisliste wird monatlich aktualisiert!

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage die aktuelle Übersicht zu.