



 HANDGEMACHT IN ÖSTERREICH

HONEY & BUNNY HONIG- UND FELDFRUCHTMANUKTUR



BIOLOGISCH, ÖSTERREICHISCH & UNSCHLAGBAR IM GESCHMACK.

Die Honig- & Feldfruchtmanufaktur hat sich auf die Herstellung von österreichischen Bio-Honigprodukten und die Verarbeitung von regionalen Feldfrüchten spezialisiert. Honey&Bunny produziert im sonnigen Burgenland Chutneys, Marmeladen, Konfitüren, Flüssig- und Creme-Honig. Alles zu 100 % regional gewachsen, geerntet und verarbeitet.

WELCHER UNTERSCHIED BESTEHT ZU KONVENTIONELL HERGESTELTEM HONIG?

Bio-Imker dürfen nur ökologisch unbedenkliche Baumaterialien und Anstriche verwenden, während eine konventionelle Imkerei Kunststoffbeuteln (Behausung der Bienen) und Pestizid-haltige Anstriche einsetzen darf. Der Bio-Imker darf ausschließlich Mittelwände aus Bio-Wachs verbauen, seine Bienen im Winter nur mit Bio-Honig und -Zucker füttern und unterliegt auch sonst bei der Produktion den strengsten Auflagen. Die Herstellung von Bio-Honig ist zwar aufwendiger und erheblich teurer, unterstützt jedoch maßgeblich den Schutz der Artenvielfalt der wertvollen Lebensräume. Eine Biene weidet auf einer Fläche von ca. 30 bis 80 km².

Honey&Bunny stellt seinen Bienen sorgfältig ausgewählte Weiden zur Verfügung, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

SCHAFFUNG VON LEBENS-RÄUMEN, FÖRDERUNG VON BIODIVERSITÄT, VERARBEITUNG DER PRODUKTE UND NACHHALTIGE VERMARKTUNG.

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen burgenländischen Landwirten macht es möglich. Honey&Bunny hat eine nachhaltige und regionale Symbiose zwischen Bauern und Bio-Imkern geschaffen. Die Bio-Bienen brauchen die artenreichen Weideflächen der Landwirte. Diese wiederum liefern die Feldfrüchte für die Chutneys, Marmeladen und Konfitüren. Durch die zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft verlieren Bienen immer mehr Lebensraum und leiden vermehrt unter Futtermangel. Mehr als 400 Arten von Feldfrüchten sind auf die Bestäubungsleistung von Insekten angewiesen, davon 13 ausnahmslos auf die der Bienen. Österreich braucht Produkte mit einzigartiger Qualität, die auch für unsere Umwelt und unsere Kinder Gutes tun. Aus diesem Grund produziert Honey&Bunny zu 100 % regional, zu 100 % nachhaltig, zu 100 % herkunftstransparent und den Honig bereits zu 100% biologisch.



250G
500G

HONEY & BUNNY BIO CREME HONIG

Fein strukturierter, extra cremiger Bio Honig aus dem Burgenland. Die zart cremige Konsistenz und das milde Aroma sind typisch und einzigartig für Honey&Bunny Bio Honig.



210G

HONEY & BUNNY PAPRIKA KONFITÜRE

Der würzige, herzhafte Brotaufstrich wird aus knackigem Paprika gewonnen. Bestes burgenländisches Gemüse lässt dieses Geschmackserlebnis wahr werden.



210G

HONEY & BUNNY FEIGEN KONFITÜRE

Saisonal gewonnene Feigen werden zu einer einzigartigen Konfitüre verarbeitet. Unser Tipp: 2/3 Honey&Bunny Feigen Konfitüre, 1/3 scharfer Senf, gut vermischt und als Käse Beilage gereicht. Kann auch hervorragend als Spareribs-Marinade verwendet werden. Die fertig gegrillten Spareribs großzügig



210G

HONEY & BUNNY BIRNEN KONFITÜRE

Der Geschmack von vollreifen Burgenland-Birnen setzt sich dominant durch und lässt sich aufgrund der cremigen Konsistenz leicht auf ein Butterbrot oder ein Kipferl streichen. Regionale Frucht-Power direkt aufs Gebäck gebracht.



210G

HONEY & BUNNY PUSZTA CHUTNEY

Die feurige Gewürzmischung unseres Puszta Chutneys ergänzt die Frische der verarbeiteten, regionalen Feldfrüchte. Die angenehme Schärfe passt hervorragend zu Grillfleisch und würzigen Käsesorten.



210G

HONEY & BUNNY ZWIEBEL CHUTNEY

Der Klassiker unter den Chutneys: Viel Zwiebel mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Darf auf keiner Käseplatte mit Speck fehlen und passt hervorragend zu rotem Grillfleisch (Rind, Lamm, Wild).



210G

HONEY & BUNNY PARADEISER CHUTNEY

Vollreife Paradeiser werden für das vegane Chutney verwendet. Eine auserwählte Gewürzmischung rundet dieses Geschmackserlebnis perfekt ab. Hervorragend zu milden Käsesorten (junger Camembert und Gouda) oder zu gegrilltem Hühnerfleisch.