

Imkerei Reithmayr

Der Imkereibetrieb befindet sich auf ca. 650 m Seehöhe, von der aus die Bienen beim Ausflug eine direkte Sicht auf das Gebirge haben. Im Umkreis befinden sich verschiedene Wildsträucher, Blühhecken und alte Obstsorten bei denen eine große Pollen- und Nektarvielfalt gegeben ist.

Die Produkte werden vom zertifizierten Labor des Landesverband für Bienenzucht überprüft und bewertet.

Gerne können Sie an einer Verkostung unserer köstlichen Honigweine teilnehmen - bitte um telefonische Terminvereinbarung

Neu sind unsere Honig-Essige. Für Salat, Desserts und Saucen ist der fruchtig/süß/saure Geschmack die Krönung für Ihre Speise.

Zur Honigschleuderung bieten wir für Gruppen bis 15 Personen Führung bei den Bienen und im Betrieb an, wo anschließend die Produkte verkostet werden können.

Kontakt

Imkerei Reithmayr

Martin und Hannes Reithmayr
Birkenfeld 15
4271 St. Oswald bei Freistadt

Telefon: +43 7945 8045

Mobil: +43 664 3013128

E-Mail: martin.reithmayr@gmx.at

Weitere E-Mail: reithmayr.hannes@aon.at

Web: <http://www.imkerei-reithmayr.at>

Shop: <http://www.imkerei-reithmayr.at>



Auszeichnungen

Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold für Blütenhonig und Waldhonig
Österreichische Honig-Gütesiegel
Zertifikat: "Qualitätsbetrieb des OÖ Landesverbandes für Bienenzucht"

Gütesiegel & Marken

Sonstiges Gütesiegel: Österreichisches Honig- Gütesiegel

Geschenke

Auf Anfrage können verschiedene Geschenkspackungen zu jedem Anlass zusammengestellt werden.

Produktpalette

Honig (Produktkategorie: Honig)

Honig-Essig (Produktkategorie: Essig)

Honigwein MET (Produktkategorie: Wein)