



APIVINIUM®
- Honigweingut -

WEIN & ESSIG
vom Bienenstock
Honig-Lohnverarbeitung
Honig-Tausch / Kauf ab Lager

-Sommer 2023-

Bei zwischenzeitlichen Preissteigerungen durch unsere Vorlieferanten, behalten wir uns
Preisanpassungen vor.

Honigweingut APIVINIUM®
Alexander Kreisel, B. Sc. Agrar.

Anlieferung & Abholung:
Hauptstraße 32, D-74427 Fichtenberg
Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Postanschrift:
Mozartstraße 7, D-74405 Gaildorf

☎ 015161408865
✉ honigweingut.apivinium@gmx.de
🌐 www.apivinium.de

DE-ÖKO-006

Kauf ab Lager

- ✓ Honiggetränke aus deutschem Honig
- ✓ gleichbleibende Qualität
- ✓ schnell verfügbar
- ✓ mehr Umsatz durch breiteres Sortiment
- ✓ neue Kunden durch einzigartige Produkte

**! Planen Sie mit 3 bis 4 Wochen Lieferzeit
! Es findet kein Postversand statt, nur per Spedition**

Morgen hier und morgen dort / Logistik?

- persönliche Abholung
- Lieferung per Spedition (+125 € bis 150 €/Palette)

Tempus fugit / Die Zeit schreitet!

Lieferzeit für Honigwein und Honigessig?

Die Lieferzeit richtet sich nach Bestellmenge und aktuellem Lagerbestand.

Handwerkliche Produktion!

Alkoholgehalt bei Met und Spirituosen sowie der Säuregehalt bei Essig unterliegt natürlichen Schwankungen. Aroma, Farbe und Geschmack sind maßgeblich vom Honig abhängig und variiert somit von Fass zu Fass und von Jahr zu Jahr. Depotbildungen möglich, da Naturprodukte und teilweise naturtrüb.

Mengenrabatte (ausgenommen Spirituosen)

- | | |
|---------------|---------------------|
| -10 % Rabatt: | ab 500L pro Sorte |
| -15 % Rabatt: | ab 1.000L pro Sorte |

IMKER-MET

Kauf ab Lager

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett mit Schrumpfkapsel im 6er-Karton

Sorte	Restsüße	1 bis 30 FL	31 bis 630 FL	> 631 FL	UVP brutto	5 L Bag in Box
		0,5L	0,5L	0,5L	0,5L	
Blanc / Weiß Cuvée						
zero extra NEU	☆☆☆☆	4,20 €	3,05 €	2,90 €	6,00 €	-
zero NEU	★☆☆☆	4,20 €	3,05 €	2,90 €	6,00 €	-
lieblich <i>(ehemals weiß No. I)</i>	★★☆☆	4,20 €	3,05 €	2,90 €	6,00 €	3,75 €/L
lieblich extra <i>(ehemals weiß lieblich No. II)</i>	★★★★	4,20 €	3,05 €	2,90 €	6,00 €	3,75 €/L
Winter <i>-Alternative zu weißem Glühwein-</i>	★★☆☆	4,20 €	3,15 €	3,00 €	6,50 €	4,25 €/L
Akazie	★★☆☆	4,20 €	-	-	7,00 €	-
Blüte	★★☆☆	4,20 €	-	-	7,00 €	-
Linde	★★☆☆	4,20 €	-	-	7,00 €	-
Wald	★★☆☆	4,20 €	-	-	7,00 €	-
Kastanie	★★☆☆	4,20 €	-	-	7,00 €	-
Noir / Schwarz						
mit Holundersaft	★★★★	4,20 €	3,35 €	3,20 €	6,50 €	-
mit Johannisbeersaft schwarz	★★★★	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	-
Rosé						
mit Traubensaft	★★★★	4,20 €	3,15 €	3,00 €	6,50 €	-
mit Johannisbeersaft rot	★★★★	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	-
mit Granatapfelsaft	★★★★	4,20 €	3,35 €	3,20 €	6,50 €	-
mit Erdbeersaft	★★★★	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	-
Rouge / Rot						
mit Kirschsft	★★★★	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	-
mit Brombeersaft	★★★★	4,20 €	3,45 €	3,30 €	6,50 €	-
mit Schlehsaft	★★★★	4,20 €	3,35 €	3,20 €	6,50 €	-
mit Heidelbeersaft	★★★★	4,20 €	3,35 €	3,20 €	6,50 €	-
Winter <i>-Alternative zu rotem Glühwein-</i>	★★☆☆	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	4,45 €/L
Orange / Gold						
mit Apfelsaft	★★★★	4,20 €	3,15 €	3,00 €	6,50 €	-
mit Birnensaft	★★★★	4,20 €	3,15 €	3,00 €	6,50 €	-
mit Quittensaft	★★★★	4,20 €	3,25 €	3,10 €	6,50 €	-
mit Sanddornsft	★★☆☆	4,20 €	3,35 €	3,20 €	6,50 €	-

Wein vom Bienenstock

Grundlage von IMKER-MET ist Honig, belebtes Wasser und gentechnikfreie Hefe. Nach Beendeter Gärung ist ein Roh-Met entstanden, der nochmals mit Honig nachgesüßt und gefiltert wird.

Am Schluss ist feinstes Honigwein ohne Schwefel oder andere Zusätze/Konservierungsmittel (z.B. Gelatine), wie sie in der Weinherstellung sonst üblich sind, entstanden.

Honigwein ist eines der ältesten Getränke und wurde bereits in der Antike gesiedet. Römer, Germanen und Wikingern sagten dem Met eine stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung nach, weshalb er bei keinem feierlichen Anlass fehlen durfte.

Unsere Empfehlung im Sommer

IMKER-MET gekühlt on the rocks, gespritzt mit Soda/trockenem Sekt als besonderer Aperitif
oder

gemischt mit 2/3 Bier als Radler-Variante.

Unsere Empfehlung im Winter

IMKER-MET heiß, direkt vom Feuer (60°C) als besonders hochwertige Alternative zum gewöhnlichen Glühwein
oder

gemischt mit 50% Bier und serviert als warme Cervisia.

IMKER-ESSIG

Kauf ab Lager

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., ohne Etikett ohne Schrumpfkapsel im 12er-Karton

Sorte	Restsüße	1 bis 30 FL	31 bis 630 FL	> 631 FL	UVP brutto	10L Kanister*
		0,25L	0,25L	0,25L	0,25L	
-Alternative zur Zitrone-						
Metessig	☆☆☆☆	4,20 €	2,30 €	2,15 €	5,00 €	6,50 €/L
-Alternative zum Balsamico-						
Honig-Balsamessig	★★★★	4,20 €	2,40 €	2,25 €	5,50 €	7,00 €/L

Essig vom Bienenstock

Bei IMKER-ESSIG handelt es sich um eine Essig-Rarität aus Honig. Dabei wird im ersten Schritt aus Honig IMKER-MET erzeugt und anschließend, unter Zuhilfenahme von Essigsäurebakterien, traditionell fermentiert zu feinstem Honig-Essig.

Unsere Empfehlung

Verleihe Sie Marinaden, Soßen und Dressings eine besondere Honignote.

*zum selber Abfüllen

IMKER- SPIRITUOSEN

Kauf ab Lager

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett mit Schrumpfkapsel im 12er-Karton

Sorte	Restsüße	0,2L	UVP brutto
-Der Geist des Honigs-			
Honig-Brand	☆☆☆☆	6,00 €	12,00 €
-Der ganze Bienenstock in einer Flasche-			
Metlikör mit Propolis	★★★★	4,50 €	9,00 €

Hochprozentiges vom Bienenstock

Auch bei IMKER-BRAND wird zuerst IMKER-MET erzeugt, anschließend professionell destilliert und auf Trinkstärke verdünnt. Entstanden ist eine Schnapsrarität aus Honig, die als „Geist des Honigs“ angesehen werden kann. Genießen kann man den Schnaps klassisch im Stamperl oder als Honiggedeck in geselliger Runde.

Unsere Empfehlung

Vermarkten Sie eine Flasche IMKER-BRAND zusammen mit einem Glas ihres eigenen Honigs als HONIG-GEDECK im Geschenkkarton. Ein HONIG-GEDECK eignet sich aber auch für die etwas andere Honigverkostung, dazu gibt man 2cl Honigbrand in ein Schnapsglas und rührt einen Holzspatel Honig dazu, variiert werden kann das Ganze mit verschiedenen Honigsorten.

Mit dieser etwas anderen Honigverkostung bleiben Sie ihren Kunden lange im Gedächtnis!

Honig-Tausch

Den aktuellen Annahmeschluss für die Weihnachtssaison finden Sie auf unserer Internetseite!

- ✓ Honiggetränke aus deutschem Honig
- ✓ gleichbleibende Qualität
- ✓ schnell verfügbar
- ✓ sinnvolle Verwertung ihres Backhonigs
- ✓ mehr Umsatz durch breiteres Sortiment
- ✓ neue Kunden durch einzigartige Produkte
- ✓ Anlieferung vom 12,5 kg Eimer bis 300 kg Fass

! Planen Sie mit 3 bis 4 Wochen Lieferzeit

Alles liegt im Anfang / Geeigneter Honig für den Tausch?

Speisehonig, Backhonig, Melezitosehonig, Honig mit hohem Wassergehalt
Aus organisatorischen Gründen findet keine Eimer-Rückgabe statt!

Morgen hier und morgen dort / Logistik?

- Honigannahme auf den jährlichen Berufsimkertagen in Friedrichshafen, Münster und Celle nach Voranmeldung
- persönliche Anlieferung & Abholung
- komplette Speditionsabwicklung: Hin- (+80€/Palette) & Rücktransport (+125 € bis 150 €/Palette)

Tempus fugit / Die Zeit schreitet!

Lieferzeit Honigwein und Honigessig?

Die Lieferzeit richtet sich nach Bestellmenge und aktuellem Lagerbestand.

Handwerkliche Produktion!

Alkoholgehalt bei Met und Spirituosen sowie der Säuregehalt bei Essig unterliegt natürlichen Schwankungen.
Aroma, Farbe und Geschmack sind maßgeblich vom Honig abhängig und variiert somit von Fass zu Fass und von Jahr zu Jahr.
Depotbildungen möglich, da Naturprodukte und teilweise naturtrüb.

Mengenrabatte (ausgenommen Spirituosen)

-10 % Rabatt:	ab 500L pro Sorte
-15 % Rabatt:	ab 1.000L pro Sorte

Honig-Tausch gegen IMKER-MET

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett mit Schrumpfkapsel im 6er-Karton

Sorte	Restsüße	1 bis 198 FL	199 bis 600 FL	> 601	UVP brutto	5L	
		0,5L	0,5L	0,5L	0,5L	Bag in Box	
Blanc / Weiß Cuvée		Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 4 x 0,5L FL					
zero extra NEU	☆☆☆☆	2,25 €	2,10 €	1,95 €	6,00 €	2,95 €/L	
zero NEU	★☆☆☆	2,25 €	2,10 €	1,95 €	6,00 €	2,95 €/L	
lieblich <i>(ehemals weiß No. I)</i>	★★☆☆	2,25 €	2,10 €	1,95 €	6,00 €	-	
lieblich extra <i>(ehemals weiß lieblich No. II)</i>	★★★★	2,25 €	2,10 €	1,95 €	6,00 €	-	
Winter <i>-Alternative zu weißem Glühwein-</i>	★★☆☆	2,35 €	2,20 €	2,05 €	6,50 €	3,25 €/L	
Akazie	★★☆☆	2,95 €	-	-	7,00 €	-	
Blüte	★★☆☆	2,95 €	-	-	7,00 €	-	
Linde	★★☆☆	2,95 €	-	-	7,00 €	-	
Wald	★★☆☆	2,95 €	-	-	7,00 €	-	
Kastanie	★★☆☆	2,95 €	-	-	7,00 €	-	
Noir / Schwarz		Tausche 1 kg gegen 4 x 0,5L FL					
mit Holundersaft	★★★★	2,55 €	2,40 €	2,35 €	6,50 €	-	
mit Johannisbeersaft schwarz	★★★★	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	-	
Rosé		Tausche 1 kg gegen 4 x 0,5L FL					
mit Traubensaft	★★★★	2,35 €	2,20 €	2,05 €	6,50 €	-	
mit Johannisbeersaft rot	★★★★	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	-	
mit Granatapfelsaft	★★★★	2,55 €	2,40 €	2,35 €	6,50 €	-	
mit Erdbeersaft	★★★★	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	-	
Rouge / Rot		Tausche 1 kg gegen 4 x 0,5L FL					
mit Kirschsaff	★★★★	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	-	
mit Brombeersaft	★★★★	2,85 €	2,70 €	2,65 €	6,50 €	-	
mit Schlehsaft	★★★★	2,55 €	2,40 €	2,35 €	6,50 €	-	
mit Heidelbeersaft	★★★★	2,55 €	2,40 €	2,35 €	6,50 €	-	
Winter rot <i>-Alternative zu rotem Glühwein-</i>	★★☆☆	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	3,35 €/L	
Orange / Gold		Tausche 1 kg gegen 4 x 0,5L FL					
mit Apfelsaft	★★★★	2,35 €	2,20 €	2,05 €	6,50 €	-	
mit Birnensaft	★★★★	2,35 €	2,20 €	2,05 €	6,50 €	-	
mit Quittensaft	★★★★	2,45 €	2,30 €	2,20 €	6,50 €	-	
mit Sanddornsaff	★★☆☆	2,55 €	2,40 €	2,35 €	6,50 €	-	

Wein vom Bienenstock

Grundlage von IMKER-MET ist Honig, belebtes Wasser und gentechnikfreie Hefe. Nach Beendeter Gärung ist ein Roh-Met entstanden, der nochmals mit Honig nachgesüßt und gefiltert wird.

Am Schluss ist feinstes Honigwein ohne Schwefel oder andere Zusätze/Konservierungsmittel (z.B. Gelatine), wie sie in der Weinherstellung sonst üblich sind, entstanden.

Honigwein ist eines der ältesten Getränke und wurde bereits in der Antike gesiedet. Römer, Germanen und Wikingern sagten dem Met eine stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung nach, weshalb er bei keinem feierlichen Anlass fehlen durfte.

Unsere Empfehlung im Sommer

IMKER-MET gekühlt on the rocks, gespritzt mit Soda/trockenem Sekt als besonderer Aperitif
oder

gemischt mit 2/3 Bier als Radler-Variante.

Unsere Empfehlung im Winter

IMKER-MET heiß, direkt vom Feuer (60°C) als besonders hochwertige Alternative zum gewöhnlichen Glühwein
oder

gemischt mit 50% Bier und serviert als warme Cervisia.

Honig-Tausch gegen IMKER-ESSIG

Staffel-Preise zzgl. 7 % MwSt., ohne Etikett ohne Schrumpfkapsel im 12er-Karton

Sorte	Restsüße	1 bis 198 FL	199 bis 600 FL	> 601	UVP brutto	10L Kanister*
		0,25L	0,25L	0,25L	0,25L	
-Alternative zur Zitrone-		Tausche 1 kg gegen 4L lose oder 16 x 0,25L FL				
Metessig	☆☆☆☆	2,25 €	2,10 €	1,95 €	5,00 €	5,50 €/L
-Alternative zum Balsamico-		Tausche 1 kg gegen 2L lose oder 8 x 0,25L FL				
Honig-Balsamessig	★★★★	2,25 €	2,10 €	1,95 €	5,50 €	5,50 €/L

Essig vom Bienenstock

Bei IMKER-ESSIG handelt es sich um eine Essig-Rarität aus Honig. Dabei wird im ersten Schritt aus Honig IMKER-MET erzeugt und anschließend, unter Zuhilfenahme von Essigsäurebakterien, traditionell fermentiert zu feinstem Honig-Essig.

Es findet keine Beimischung von normalen Tafellessig aus anderen Rohstoffen wie Honig statt!

Unsere Empfehlung

Verleihe Sie Marinaden, Soßen und Dressings eine besondere Honignote

*zum selber Abfüllen

Honig-Tausch gegen IMKER-SPIRITUOSEN

Staffel-Preise zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett mit Schrumpfkapsel im 12er-Karton

Sorte	Restsüße	0,2L	UVP brutto
-Der Geist des Honigs-		Tausche 1 kg gegen 4 x 0,2L FL	
Honig-Brand	☆☆☆☆	5,35 €	12,00 €
-Der ganze Bienenstock in einer Flasche--		Tausche 1 kg gegen 6 x 0,25L FL	
Metlikör mit Propolis	★★★★	3,75 €	9,00 €

Hochprozentiges vom Bienenstock

Auch bei IMKER-BRAND wird zuerst IMKER-MET erzeugt, anschließend professionell destilliert und auf Trinkstärke verdünnt. Entstanden ist eine Schnapsrarität aus Honig, die als „Geist des Honigs“ angesehen werden kann.

Genießen kann man den Schnaps klassisch im Stamplerl oder als Honiggedeck in geselliger Runde.

Unsere Empfehlung

Vermarkten Sie eine Flasche IMKER-BRAND zusammen mit einem Glas ihres eigenen Honigs als HONIG-GEDECK im Geschenkkarton. Ein HONIG-GEDECK eignet sich aber auch für die etwas andere Honigverkostung, dazu gibt man 2cl Honigbrand in ein Schnapsglas und rührt einen Holzspatel Honig dazu, variiert werden kann das Ganze mit verschiedenen Honigsorten.

Mit dieser etwas anderen Honigverkostung bleiben Sie ihren Kunden lange im Gedächtnis!

Honig-Lohnverarbeitung

Den aktuellen Annahmeschluss für die Weihnachtssaison finden Sie auf unserer Internetseite!

- ✓ Honiggetränke aus ihrem eigenen Honig
- ✓ sinnvolle Verwertung ihres Backhonigs
- ✓ mehr Umsatz durch breiteres Sortiment
- ✓ neue Kunden durch einzigartige Produkte
- ✓ Anlieferung vom 12,5 kg Eimer bis 300 kg Fass
- ✓ Auch in Bio-Qualität DE-ÖKO-006

! Planen Sie langfristig
! Lohnverarbeitung zu Honigwein ca. 6 Monate
! Lohnverarbeitung zu Honigessig ca. 12 Monate

! Aroma und Farbe ist maßgeblich von ihrer Honigsorte abhängig

Alles liegt im Anfang / Geeigneter Honig für die Lohnverarbeitung?

Speisehonig, Backhonig, Melezitosehonig, Honig mit hohem Wassergehalt.

Wir empfehlen Raps-, Blüten-, Sommer-, oder Waldhonig.

Bei Linden- und Kornblumenhonig sind herbe Noten möglich und bei Heidehonig muss mit 1/3 weniger Ausbeute gerechnet werden (übermäßiger Bodensatz, der nicht gefiltert werden kann)!

Aus organisatorischen Gründen findet keine Eimer-Rückgabe statt!

Morgen hier und morgen dort / Logistik?

- Honigannahme auf den jährlichen Berufsimkertagen in Friedrichshafen, Münster und Celle nach Voranmeldung

- persönliche Anlieferung & Abholung

- komplette Speditionsabwicklung: Hin- (+80€/Palette) & Rücktransport (+125 € bis 150 €/Palette)

Tempus fugit / Die Zeit schreitet!

Lieferzeit Honigwein?

Grundsätzlich kann von einer Verarbeitungszeit von ca. 6 Monaten von der Anlieferung bis zur Abholung ausgegangen werden.

Den aktuellen Annahmeschluss für die Weihnachtssaison finden Sie auf unserer Internetseite!

Lieferzeit Honigessig?

Aufgrund der doppelten Gärung, die unter speziellen Bedingungen in einem Fermenter stattfindet, können einzelne Chargen nur jeweils nacheinander veressigt werden. Eine parallele Produktion ist nicht möglich, weshalb bei der Essigherstellung mit einer Verarbeitungszeit von bis zu 12 Monaten ausgegangen werden muss.

Den aktuellen Annahmeschluss für die Weihnachtssaison finden Sie auf unserer Internetseite!

Handwerkliche Produktion!

Alkoholgehalt bei Met und Spirituosen sowie der Säuregehalt bei Essig unterliegt natürlichen Schwankungen.

Aroma, Farbe und Geschmack sind maßgeblich vom Honig abhängig und variiert somit von Fass zu Fass und von Jahr zu Jahr.

Depotbildungen möglich, da Naturprodukte und teilweise naturtrüb.

Mengenrabatte (ausgenommen Spirituosen)

-10 % Rabatt: ab 500L pro Sorte

-15 % Rabatt: ab 1.000L pro Sorte

Mindermengenzuschlag

+10% Zuschlag unter 200 FL gesamt

Honig-Lohnverarbeitung zu IMKER-MET ab 50 kg

Staffel-Preise in € zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett mit Schrumpfkapsel im 6er-Karton

Sorte	Restsüße	ab 50 kg			ab 150 kg			ab 300 kg			UVP brutto		
		0,5L	0,7L	1L lose ¹⁾	0,5L	0,7L	1L lose ¹⁾	0,5L	0,7L	1L lose ¹⁾	0,5L	0,7L	
Blanc / Weiß		je 50kg = ca. 80L bis 100L										(auch in BIO)	
zero extra NEU	☆☆☆☆	2,25	2,75	3,15	2,10	2,60	3,05	1,95	2,45	2,95	6,00	9,00	
zero NEU	★☆☆☆	2,25	2,75	3,15	2,10	2,60	3,05	1,95	2,45	2,95	6,00	9,00	
lieblich <i>(ehemals weiß No. I)</i>	★★☆☆	2,25	2,75	3,15	2,10	2,60	3,05	1,95	2,45	2,95	6,00	9,00	
lieblich extra <i>(ehemals weiß lieblich No. II)</i>	★★★★☆	2,25	2,75	3,15	2,10	2,60	3,05	1,95	2,45	2,95	6,00	9,00	
Winter -Alternative zu weißem Glühwein-	★★☆☆	2,35	3,05	3,55	2,20	2,90	3,40	2,05	2,80	3,25	6,50	9,50	
Noir / Schwarz		je 50kg = ca. 80L bis 100L											
mit Holundersaft	★★★☆☆	2,55	3,55	3,55	2,40	3,40	3,80	2,35	3,25	3,65	6,50	9,50	
mit Johannisbeersaft schwarz	★★★★☆	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
Rosé		je 50kg = ca. 80L bis 100L											
mit Traubensaft	★★★★★	2,35	3,05	3,55	2,20	2,90	3,40	2,05	2,80	3,25	6,50	9,50	
mit Johannisbeersaft rot	★★★★☆	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
mit Granatapfelsaft	★★★★★	2,55	3,55	3,55	2,40	3,40	3,80	2,35	3,25	3,65	6,50	9,50	
mit Erdbeersaft	★★★★★	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
Rouge / Rot		je 50kg = ca. 80L bis 100L											
mit Kirschsaff	★★★★☆	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
mit Brombeersaft	★★★★★	2,85	3,95	4,35	2,70	3,80	4,20	2,65	2,65	4,05	6,50	9,50	
mit Schlehensaft	★★★★☆	2,55	3,55	3,55	2,40	3,40	3,80	2,35	3,25	3,65	6,50	9,50	
mit Heidelbeersaft	★★★★★	2,55	3,55	3,55	2,40	3,40	3,80	2,35	3,25	3,65	6,50	9,50	
Winter rot -Alternative zu rotem Glühwein-	★★☆☆	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
Orange / Gold		je 50kg = ca. 80L bis 100L											
mit Apfelsaft	★★★★★	2,35	3,05	3,55	2,20	2,90	3,40	2,05	2,80	3,25	6,50	9,50	
mit Birnensaft	★★★★★	2,35	3,05	3,55	2,20	2,90	3,40	2,05	2,80	3,25	6,50	9,50	
mit Quittensaft	★★★★★	2,45	3,30	3,65	2,30	3,15	3,50	2,20	3,00	3,35	6,50	9,50	
mit Sanddornsaff	★★★★☆	2,55	3,55	3,55	2,40	3,40	3,80	2,35	3,25	3,65	6,50	9,50	

Wein vom Bienenstock

Grundlage von IMKER-MET ist Honig, belebtes Wasser und gentechnikfreie Hefe. Nach Beendeter Gärung ist ein Roh-Met entstanden, der nochmals mit Honig nachgesüßt und gefiltert wird.

Am Schluss ist feinstes Honigwein ohne Schwefel oder andere Zusätze/Konservierungsmittel (z.B. Gelatine), wie sie in der Weinherstellung sonst üblich sind, entstanden.

Honigwein ist eines der ältesten Getränke und wurde bereits in der Antike gesiedet. Römer, Germanen und Wikingern sagten dem Met eine stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung nach, weshalb er bei keinem feierlichen Anlass fehlen durfte.

Unsere Empfehlung im Sommer

IMKER-MET gekühlt on the rocks, gespritzt mit Soda/trockenem Sekt als besonderer Aperitif
oder

gemischt mit 2/3 Bier als Radler-Variante.

Unsere Empfehlung im Winter

IMKER-MET heiß, direkt vom Feuer (60°C) als besonders hochwertige Alternative zum gewöhnlichen Glühwein
oder

gemischt mit 50% Bier und serviert als warme Cervisia.

¹⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Bag in Box ohne Mehrkosten.

Bei Abfüllung in Kanister fallen pro Kanister Zusatzkosten an: 3L (+2,50 €), 5L (+3,00 €), 10L (+4 €) zzgl. 19% MwSt.

Honig-Lohnverarbeitung zu IMKER-ESSIG ab 50kg

Staffel-Preise in € zzgl. 19 % MwSt., ohne Etikett und Schrumpfkapsel im 6er bzw. 12er-Karton

Sorte	Restsüße	ab 50 kg			ab 150 kg			ab 300 kg			UVP brutto	
		0,25L	0,5L	1L lose ²⁾	0,25L	0,5L	1L lose ²⁾	0,25L	0,5L	1L lose ²⁾	0,25L	0,5L
-Alternative zur Zitrone-		je 10kg = ca. 30 L bis 40 L									(auch in BIO)	
Metessig	☆☆☆☆	2,25	3,30	5,30	2,10	3,15	5,15	1,95	3,00	5,00	5,00	8,00
-Alternative zum Balsamico-		je 15kg = ca. 30 L bis 40 L									(auch in BIO)	
Honig-Balsamessig	★★★★	2,25	3,30	5,30	2,10	3,15	5,15	1,95	3,00	5,00	5,50	9,00
Essig vom Bienenstock Bei IMKER-ESSIG handelt es sich um eine Essig-Rarität aus Honig. Dabei wird im ersten Schritt aus Honig IMKER-MET erzeugt und anschließend, unter Zuhilfenahme von Essigsäurebakterien, traditionell fermentiert zu feinstem Honig-Essig. <u>Unsere Empfehlung</u> Verleihe Sie Marinaden, Soßen und Dressings eine besondere Honignote												

²⁾ Standardabfüllung in 3L / 5L / 10L Kanistern.

Hier berechnen wir folgende Zusatzkosten pro Kanister: 3L (+2,50 €), 5L (+3,00 €), 10L (+4 €) zzgl. 19% MwSt.

Flaschenausstattung

IMKER-MET	
Schrumpfkapseln (frei wählbar)	Preis/St. netto
Rot (dunkel)	im Flaschenpreis enthalten
Blau (dunkel)	
Grün (dunkel)	
Weiß	
Schwarz	
Gold	
Etikett	
Ohne Etikett	Informationen zur Etikettengestaltung finden Sie auf unserer Internetseite.
Hausetikett mit Adresseindruck	+0,15 € / FL zzgl. einmalig 40 € bei Erstbestellung
Etikett nach Kundenwunsch	+0,15 € / FL zzgl. einmalig 75 € bei Erstbestellung zzgl. 48 € bei Folgeauftrag
Flaschenanhänger	
Flaschenanhänger „Wein vom Bienenstock“ mit Kundeninformationen zu Geschichte, Herstellung und Servierempfehlungen	+ 0,20 €/St.

IMKER-ESSIG und IMKER-SPIRITUOSEN	
Schrumpfkapseln (nur bei Essig)	Preis/St. netto
Schwarz	+ 0,06 €/St.
Grün	+ 0,06 €/St.
Etikett	
Ohne Etikett	Informationen zur Etikettengestaltung finden Sie auf unserer Internetseite.
Hausetikett mit Adresseindruck	+0,15 € / FL zzgl. einmalig 40 € bei Erstbestellung
Etikett nach Kundenwunsch	+0,15 € / FL zzgl. einmalig 75 € bei Erstbestellung zzgl. 48 € bei Folgeauftrag
Flaschenanhänger	
Flaschenanhänger „Essig vom Bienenstock -Honigessig-“ mit Kundeninformationen zu Herstellung und Verwendung in der Küche	+ 0,20 €/St.
Flaschenanhänger „Essig vom Bienenstock -Honig-Balsamessig-“ mit Kundeninformationen zu Herstellung und Verwendung in der Küche	+ 0,20 €/St.
Flaschenanhänger „Likör vom Bienenstock“ mit Kundeninformationen zu Herstellung und Servierempfehlungen	+ 0,20 €/St.
Flaschenanhänger „Schnaps vom Bienenstock“ mit Kundeninformationen zu Herstellung und Servierempfehlungen	+ 0,20 €/St.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen (Online-Shop)

§ 1 Geltungsbereich und Anbieter

(1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Bestellungen (auch bei Selbstabholung, insbesondere in unserem Online-Shop, die Sie bei uns

Honigweingut APIVINIUM

Inh. Alexander Kreisel

Mozartstraße 7

D-74405 Gaildorf

Mobil: 015161408865

honigweingut.apivinium@gmx.de

<http://www.apivinium.de>

Steuernummer: 84068/57505

tätigen.

Anfragen zu Ihrer Bestellung nehmen wir per E-Mail entgegen.

(2) Das Warenangebot in unserem Online-Shop richtet sich ausschließlich an Käufer, die das 18. Lebensjahr vollendet haben.

(3) Unsere Lieferungen, Leistungen und Angebote erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten gegenüber Unternehmen somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Der Einbeziehung von Allgemeinen Geschäftsbedingungen eines Kunden, die unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen widersprechen, wird schon jetzt widersprochen.

(4) Vertragssprache ist ausschließlich deutsch.

(5) Sie können die derzeit gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Website abrufen und ausdrucken.

§ 2 Vertragsschluss

(1) Die Warenpräsentation im Online - Shop stellt keinen verbindlichen Antrag auf den Abschluss eines Kaufvertrages dar. Vielmehr handelt es sich um eine unverbindliche Aufforderung, im Online - Shop Waren zu bestellen.

(2) Mit Anklicken des Buttons „Jetzt zahlungspflichtig bestellen“ oder einem ähnlichen Text geben Sie ein verbindliches Kaufangebot ab (§ 145 BGB).

(3) Nach Eingang des Kaufangebots erhalten Sie eine automatisch erzeugte E-Mail, mit der wir bestätigen, dass wir Ihre Bestellung erhalten haben. (Eingangsbestätigung). Diese Eingangsbestätigung stellt noch keine Annahme Ihres Lieferwunsches dar. Ein Vertrag kommt durch die Eingangsbestätigung deshalb noch nicht zustande.

(4) Ein Kaufvertrag über die Ware kommt erst zustande, wenn wir ausdrücklich die Annahme des Kaufangebots erklären oder wenn wir die Ware – ohne vorherige ausdrückliche Annahmeerklärung – an Sie versenden.

§ 3 Preise

Die auf den Produktseiten genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sonstige Preisbestandteile und verstehen sich zzgl. der jeweiligen Versandkosten.

§ 4 Zahlungsbedingungen; Verzug

(1) Die Zahlung erfolgt per Vorkasse.

(2) Bei Auswahl der Zahlungsart Vorkasse nennen wir Ihnen unsere Bankverbindung in der Auftragsbestätigung. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung auf unser Konto zu überweisen.

(3) Geraten Sie mit einer Zahlung in Verzug, so sind Sie zur Zahlung der gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz verpflichtet. Sind Sie Wiederverkäufer, berechnen wir Ihnen die gesetzlichen Verzugszinsen von 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz für Wiederverkäufer /Kaufleute. Für jedes Mahnschreiben, das nach Eintritt des Verzugs an Sie versandt wird, wird Ihnen eine Mahngebühr in Höhe von 7,50 EUR berechnet, sofern nicht im Einzelfall ein niedrigerer bzw. höherer Schaden nachgewiesen wird.

§ 5 Aufrechnung/Zurückbehaltungsrecht

(1) Ein Recht zur Aufrechnung steht Ihnen nur dann zu, wenn Ihre Gegenforderung rechtskräftig festgestellt worden ist oder von uns schriftlich anerkannt wird.

(2) Sie können ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, soweit Ihre Gegenforderung auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

§ 6 Lieferung, Eigentumsvorbehalt

(1) Sofern nicht anders vereinbart, erfolgt die Lieferung der Ware von unserem Lager an die von Ihnen angegebene Adresse.

(2) Die Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises unser Eigentum.

(3) Wenn Sie Wiederverkäufer sind findet § 14 BGB Anwendung, es gilt sodann ergänzend Folgendes:

- Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zum vollständigen Ausgleich aller Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung vor. Vor Übergang des Eigentums an der Vorbehaltsware ist eine Verpfändung oder Sicherheitsübereignung nicht zulässig.

- Sie dürfen die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiterverkaufen. Für diesen Fall treten Sie bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsbetrages, die Ihnen aus dem Weiterverkauf erwachsen, an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an, Sie sind jedoch zur Einziehung der Forderungen ermächtigt. Soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommen, behalten wir uns das Recht vor, Forderungen selbst einzuziehen.

- Bei Verbindung und Vermischung der Vorbehaltsware erwerben wir Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbehaltsware zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zum Zeitpunkt der Verarbeitung.

- Wir verpflichteten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10 % übersteigt. Die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

§ 7 Widerrufsbelehrung

Für den Fall, dass Sie Verbraucher im Sinne des § 13 BGB sind, also den Kauf zu Zwecken tätigen, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können, haben Sie ein Widerrufsrecht nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen.

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Honigweingut APIVINIUM
Inh. Alexander Kreisel
Mozartstraße 7
D-74405 Gaildorf
Mobil: 015161408865
honigweingut.apivinium@gmx.de
http://www.apivinium.de

mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Eine Form ist nicht vorgeschrieben. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns oder an unsere Vertriebsadresse Mozartstraße 7 in 74405 Gaildorf zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

(1) Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl, Inhaltverwendung oder Bestimmung durch den Besteller maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind (z.B. Honigmet mit Kundenhonig, Etikettierung mit Ihrem Foto und Ihrem Namensdruck (personalisiert); oder offene Produkte aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Lebensmittelhygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind.

(2) Bitte vermeiden Sie Beschädigungen der Verpackung und Verunreinigungen. Senden Sie die Ware bitte möglichst in Originalverpackung mit sämtlichem Zubehör und mit allen Verpackungsbestandteilen an uns zurück. Verwenden Sie ggf. eine schützende Umverpackung. Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen, sorgen Sie bitte mit einer geeigneten Verpackung für einen ausreichenden Schutz vor Transportschäden, um Schadensersatzansprüche wegen Beschädigungen infolge mangelhafter Verpackung zu vermeiden.

(3) Bitte mailen Sie uns oder rufen Sie vor Rücksendung unter der Telefonnummer 015161408865 bei uns an, um die Rücksendung anzukündigen. Auf diese Weise ermöglichen Sie uns eine schnellstmögliche Zuordnung der Produkte.

(4) Bitte beachten Sie, dass die in den vorstehenden Absätzen 2 und 3 genannten Modalitäten nicht Voraussetzung für die wirksame Ausübung des Widerrufsrechts sind.

§ 8 Transportschäden

(1) Werden Waren mit offensichtlichen Transportschäden angeliefert, so reklamieren Sie solche Fehler bitte sofort bei dem Zusteller und nehmen Sie bitte schnellstmöglich Kontakt zu uns auf.

(2) Die Versäumung einer Reklamation oder Kontaktaufnahme hat für Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte keine Konsequenzen. Sie helfen uns aber, unsere eigenen Ansprüche gegenüber dem Frachtführer bzw. der Transportversicherung geltend machen zu können.

§ 9 Gewährleistung

(1) Soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart ist, richten sich Ihre Gewährleistungsansprüche nach den gesetzlichen Bestimmungen des Kaufrechts (§§ 433 ff. BGB).

(2) Wenn Sie Verbraucher im Sinne des § 13 BGB sind, beträgt die Verjährungsfrist für Gewährleistungsansprüche bei gebrauchten Sachen - abweichend von den gesetzlichen Bestimmungen - ein Jahr. Diese Beschränkung gilt nicht für Ansprüche aufgrund von Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Leistungshauptpflichten) sowie für Ansprüche aufgrund von sonstigen Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder seiner Erfüllungsgehilfen beruhen.

(3) Im Übrigen gelten für die Gewährleistung die gesetzlichen Bestimmungen.

(4) Wenn Sie Unternehmer im Sinne des § 14 BGB sind, gelten die gesetzlichen Bestimmungen mit folgenden Modifikationen:

- Für die Beschaffenheit der Ware sind nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibung des Herstellers verbindlich, nicht jedoch öffentliche Preisangaben und Werbeaussagen und sonstige Äußerungen.

- Sie sind verpflichtet, die Ware unverzüglich und mit der gebotenen Sorgfalt auf Qualitäts-

- und Mengenabweichungen zu untersuchen und uns offensichtliche Mängel binnen 7 Tagen ab Empfang der Ware anzuzeigen. Zur Fristwahrung reicht die rechtzeitige Absendung. Dies gilt auch für später festgestellte verdeckte Mängel ab Entdeckung. Bei Verletzung der Untersuchungs- und Rügepflicht ist die Geltendmachung der Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen.
- Bei Mängeln leisten wir nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung (Nacherfüllung). Im Falle der Nachbesserung müssen wir nicht die erhöhten Kosten tragen, die durch die Verbringung der Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort entstehen, sofern die Verbringung nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch der Ware entspricht.
- Schlägt die Nacherfüllung zweimal fehl, können Sie nach Ihrer Wahl Minderung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten.
- Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Ablieferung der Ware.

§ 10 Haftung

(1) Unbeschränkte Haftung: Wir haften unbeschränkt für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie nach Maßgabe des Produkthaftungsgesetzes. Für leichte Fahrlässigkeit haften wir bei Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit von Personen.

(2) Im Übrigen gilt folgende beschränkte Haftung: Bei leichter Fahrlässigkeit haften wir nur im Falle der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung Sie regelmäßig vertrauen dürfen. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist der Höhe nach beschränkt auf die bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schäden, mit deren Entstehung typischerweise gerechnet werden muss. Diese Haftungsbeschränkung gilt auch zugunsten unserer Erfüllungsgehilfen.

Für die Qualität und Verwendbarkeit Ihrer eigenen angelieferten und verarbeiteten Produkte (Honig, Pollen, Fruchtsäfte u. a.) haften wir in keinem Falle.

§ 11 Schlussbestimmungen

(1) Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, wird dadurch die Wirksamkeit der anderen Bestimmungen im Übrigen nicht berührt.

(2) Auf Verträge zwischen uns und Ihnen ist ausschließlich deutsches Recht anwendbar.

(3) Sind Sie Wiederverkäufer, Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder Repräsentant eines öffentlich rechtlichen Sondervermögens, so ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit Verträgen zwischen uns und Ihnen Gaildorf.

Gaildorf, den 01.05.2017