

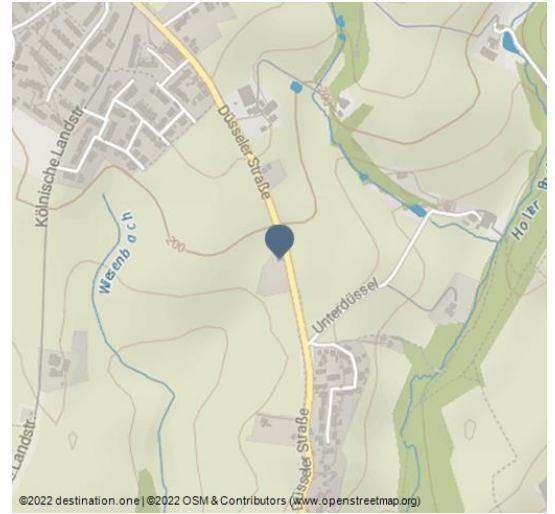


Düffel-Honig

(Kunst-) Handwerk



Düffel-Honig aus Wülfrath - © Düffel-Honig



Naturbelassener Honig aus Wülfrath-Düffel

Eine kleine, familiäre Imkerei in Wülfrath-Düffel produziert den naturbelassenen Düffel-Honig, der zweimal im Jahr – wenn es die Natur zulässt – geerntet wird. Die Bienen werden mit viel Liebe und Zeit von Vitas Lüneburger, seiner Frau Ina und Sohn Levin betreut.

Die Bienenvölker, die die Rezeptur des Honigs gestalten, stehen umgeben von viel Natur und Feldern im Garten des Familienbetriebes. Auch wenn der Honig immer am selben Standort gesammelt wird, schmeckt jeder Honig anders.

Jeder Kunde darf einen Blick auf die Bienenvölker werfen und Fragen stellen. Es gibt aber auch regelmäßige Berichte auf Facebook über die Arbeit mit den Bienen.

Produkte

- Düffel-Honig

Verkaufsstelle

Ab Haus in Wülfrath-Düffel

Merkmale:

Allgemeine Informationen

Parkplätze vorhanden, Bushaltestelle vorhanden

Fremdsprachen

Deutsch

Preisinformationen:

4,00 EUR für 250g Glas

Ansprechpartner:

Familie Vitas und Ina Lüneburger
Düffel-Str. 74
42489 Wülfrath

☎ 0049 174 623 859 0

✉ duessel-honig@web.de

Adresse:

Düffel-Str. 74
42489 Wülfrath

☎ 0049 174 623 859 0

🏠 <https://www.facebook.com/DuesselHonig>

✉ duessel-honig@web.de

Autor:

Amt für Kultur und Tourismus
info@neanderland.de

Organisation:

Kreis Mettmann
<https://www.kreis-mettmann.de/Tourismus-das-neanderland>
info@neanderland.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/BS1sd>



Quelle: destination.one

ID: p_100160899

Zuletzt geändert am 05.10.2022, 14:27