



## Kontakt

Naturerlebnis GbR

Elbstraße 9

GT Gaitzsch

04931 Mühlberg

Telefon: 035264 97497

Telefax: 035264 22970

Mobil: 0151 53613362

E-Mail: [naturerlebnis.hahn@web.de](mailto:naturerlebnis.hahn@web.de)

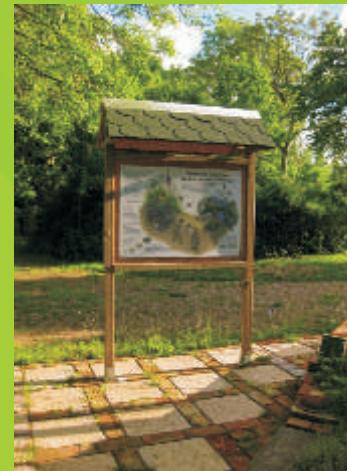
Als Imker bin ich natürlich auch oft im Gelände unterwegs. Deshalb melden Sie sich vor Ihrem Besuch bitte an, damit ich für Sie da sein kann.

Der Bienengarten ist vom 01. Mai bis Ende September geöffnet.



Wald- und Heideland e.V.

**ERNTEZEITEN**  
ERNTEZEITEN



**Honigmanufaktur  
&  
Ferienwohnung**



EUROPAISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



# Naturerlebnis GbR

## „Im Kleinen zeigt sich die Natur am Größten“

Die Natur erleben und leben lassen. Dieses Bedürfnis haben viele, denn auch wir sind ein Teil der Natur. Wie wichtig selbst die kleinsten Lebewesen in unserer Umgebung sind, zeigt sich am Beispiel der Bienen



## Ferienwohnung - Ankommen und sieh wie zu Hause fühlen

Am schönen Elbebogen im kleinen Ort Gaitzsch, unweit von Mühlberg/Elbe, befindet sich unser Ferienhaus, romantisch eingebettet zwischen den schönen Elbwiesen und den letzten Ausläufer der Gohrisch Heide. Die direkte Lage am schönsten Teil des Elberadweges ist für alle Radler ideal. Das ehemalige Bauernauszugshaus wurde 2012 originalgetreu wieder hergerichtet und steht mit zwei gemütlichen Ferienwohnungen allen Erholungssuchenden zur Verfügung. Erlebnisreiche Radwanderausflugsziele sind unter anderem: Mühlberg mit Kloster, Rolandstadt Belgern, Torgau, Porzellanstadt Meißen und das Weindörfchen Diesbar-Seußlitz.

## Bienenlehrpfad und Garten - Die Bienenkönigin lässt grüßen



Unser Garten ist als Streuobstwiese und Bienenlehrpfad angelegt, wo auf Wunsch auch Führungen für alle Naturinteressierte angeboten werden. Zwischen den insektenfreundlichen Blühwiesen finden sich immer wieder „Aruhplätze“ zum Beobachten und Verweilen.

## Honigmanufaktur - Lecker. Honig!

Der hauseigene Honig in den Sorten Obstblüte, Raps, Robinie, Linde und Sonnenblume sowie andere Naturprodukte können in unserem kleinen Hofladen erworben werden. Aber wer schon immer einmal gern wissen wollte, wie der goldene Honig geerntet wird, kann in der Honigmanufaktur zuschauen oder mitmachen. Das unser Honig sehr gesund ist, davon kann man sich bei einer Honigverkostung überzeugen.



Die kleine Honigbiene mal ganz groß erleben, wird auf jeden Fall ein Naturerlebnis für alle.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## Honigkuchen

### Teig:

750 g Roggenmehl, 500 g Puderzucker, 2 Eier, 10 EL flüssigen Honig, 500 ml Milch, 1 1/2 Päckchen Backpulver, etwas Zimt, Nelken, Zitronenschale, 200 g Nüsse, 200 g Rosinen

### Belag:

400 g Vollmilch-Schokolade

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Nüsse und Rosinen vorsichtig unterheben. Alles auf einem Backblech verteilen und bei 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Danach den Kuchen mit der Schokolade bestreichen und abkühlen lassen.



## Hähnchen in Honig gebraten

1 Hähnchen, 3 EL Honig, 5 EL Orangensaft, 1 EL scharfen Senf, 1 TL Sojasoße, 1/2 TL weißen Pfeffer, 3 EL Öl, Thymianzweige

Das Hähnchen abspülen, trockentupfen und in 8 Portionsstücke teilen.

Für die Marinade Honig mit Orangensaft, Senf, Sojasauce und Pfeffer verrühren und die Hähnchenteile damit bestreichen und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Öl in einem Bratentopf erhitzen und die Hähnchenteile von allen Seiten gut darin anbraten. Eventuell Marinade zugießen und in 30-45 min langsam garen. Von Zeit zu Zeit wenden und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Das gegarte Hähnchen mit Thymianzweigen garniert servieren.