

WIENER BEZIRKS OXYMEL

Wellness-Shot - Erfrischungsgetränk - Würze

Ein Sirup aus Essig (oxy) und Honig (meli). Von uns neu gedacht und in 24 verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert. Vielfältig einsetzbar als Wellness-Shot, Heiß- oder Kaltgetränk, zum Würzen und Verfeinern.

Oxymel - eine uralte Rezeptur

Überlieferungen zu Oxymel und seiner Verwendung finden wir schon in antiken Medizin- und Heilschriften, wie zum Beispiel von Hippokrates oder auch später, im Mittelalter, von Hildegard von Bingen. Lange Zeit hatte der sogenannte Sauerhonig seinen fixen Platz als Arzneiform bei Heiler*innen und Ärzt*innen.

Die Kraft der Bienen, Mikroorganismen und Pflanzen

Für Oxymel werden Honig und Essig – jedes für sich ein kraftvolles Hausmittel mit unzähligen positiven Eigenschaften – vermengt. Sowohl Essig als auch Honig verfügen über eine starke Extraktionskraft. Gibt man dieser Mischung Kräuter oder Gewürze hinzu, werden die wertvollen ätherischen Öle sowie sekundäre Pflanzenstoffe schonend gelöst und bestens konserviert. Für unsere Oxymele verwenden wir neben unserem Bio-Honig nur Produkte in kontrolliert biologischer Qualität von österreichischen Manufakturen wie Sonnentor, Adamah und Gölles.

Mit Oxymel durch den Tag

Ein bis zwei Esslöffel Oxymel pur oder 1:10 mit Wasser verdünnt eine halbe Stunde vor dem Essen fördert die Verdauung und stärkt das Immunsystem.

Neben diese klassischen Anwendung gibt es aber noch viel mehr Möglichkeiten Oxymel einzusetzen:

- als isotonisches Getränk nach dem Sport
- es ist die perfekte Salatmarinade
- verfeinere damit deine Saucen
- sogar Desserts ergänzt es mit überraschenden Noten!

Verkoste unsere Sortenvielfalt

In unserer Verkostungsbox sind 24 Sorten Oxymel als 25ml Shots enthalten. Deine Geschmacksknospen werden sich damit köstlich amüsieren.

Saisonal produzieren wir Sorten passend zur Jahreszeit in Flaschen (100ml & 200ml).

Welche das sind und noch mehr Infos und Rezept-Ideen findest du auf unserer Website und auf unseren Social Media Kanälen:

wiener-bezirksimkerei.at

[instagram.com/wienerbezirksimkerei](https://www.instagram.com/wienerbezirksimkerei)

[facebook.com/WienerBezirksimkerei](https://www.facebook.com/WienerBezirksimkerei)

