

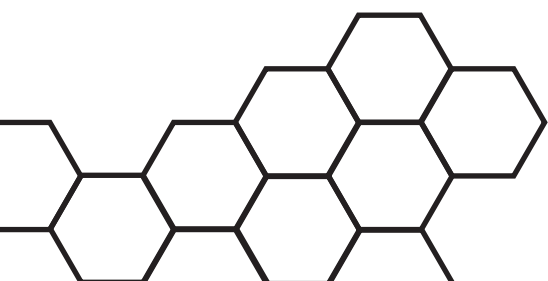


MIT LIEBE GEMACHT

Genießen Sie regionalen, frischen Honig direkt aus der Natur, die das Romantik Hotel Landschloss Fasanerie umgibt. Auf der Suche nach Blütenpollen fliegen die Bienen unseres Honigs den Kraftort Fasaneriewald an und sammeln dort jede Menge unterschiedlicher Pollenarten, die für den Geschmack des Honigs charakteristisch sind.

Mit viel Liebe und Sorgfalt haben die Azubis der ZADRA-Gruppe in Kooperation mit dem Imkerverein Zweibrücken und Umgebung e.V. im Wildrosengarten Bienenvölker von Jahresbeginn an betreut, gepflegt und wurden nun nach mehreren Monaten mit dem ersten Honig des Jahres für ihre Arbeit entlohnt.

Die liebevolle Pflege der Bienen, die außergewöhnlich facettenreiche Pollenvielfalt und die sorgfältige Abfüllung in Handarbeit schmecken Sie im Endprodukt. Ob als hochwertiges Geschenk für Ihre Lieben oder als köstlicher Begleiter auf Ihrem eigenen Frühstückstisch, der Honig - Azubi - Edition - ist immer ein Genuss.





AUSBILDUNG ERLEBBAR MACHEN

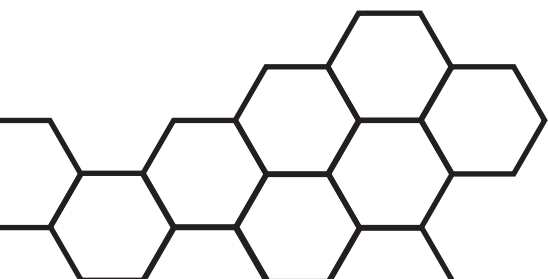
Das Ausbildungsprogramm UP+GO! der ZADRA-Gruppe steht für eine ganz besondere Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Unser Ziel ist es, junge Menschen zu unterstützen und zu fördern. Über den Tellerrand hinauszublicken und auf Entdeckerreise bei unseren regionalen Partnern zu gehen, schafft einzigartige Erinnerungen, sensibilisiert für das Thema Nachhaltigkeit und stärkt die Wertschätzung der Produkte mit denen die Azubis der ZADRA-Gruppe täglich arbeiten.

Einer unserer regionalen Partner ist der Imkerverein Zweibrücken, der die Azubis der ZADRA-Gruppe zu Jungimkern ausbildet und sie bei der Herstellung ihres eigenen Honigs begleitet.

Erste spannende Einblicke erhielten die Azubis im April 2022 durch einen Jungimker-Theorie-Kurs. Hier wurde das wichtigste Grundwissen über Bienen, ihre Völker und die Imkerei erklärt.

Wussten Sie zum Beispiel, dass eine Biene in ihrem Leben zwar im Schnitt ungefähr 800km zurücklegt, aber für 500g Honig sie die Erde etwa dreieinhalb Mal umrunden müsste? Ganz schön cool, oder?

Das Gelernte in die Tat umzusetzen, konnten unsere Azubis kaum abwarten. Mit Imkerschleier ausgestattet, ging es wenige Wochen später auf die lang ersehnte Erkundungstour der Bienenvölker...





...Anfangs noch etwas zögerlich, haben unsere Azubis schnell gemerkt wie ruhig und freundlich die Bienen sind und sich direkt beim ersten Tag getraut richtig mit anzupacken und Hand anzulegen.

„Mit dem Finger durften wir Honig frisch aus der Wabe probieren, der war richtig lecker“, erinnert sich unsere Hotelfach-Auszubildende Iyansa. Ganz begeistert waren die Azubis auch von der einzigartigen Erfahrung eine Drohne auf die Hand zu nehmen und streicheln zu dürfen – das macht man sicher nicht alle Tage.

An einem späteren Bientag war es endlich so weit und die Azubis durften ihren eigenen Volksableger ziehen, von dem sie und zukünftige Azubis mit Sicherheit noch viel lernen werden.

Zu guter Letzt haben die Azubis, selbst fleißig wie die Bienchen, ihr eigenes Honigetikett entworfen, den Honig geerntet, geschleudert und abgefüllt.

Die Azubis können die nächsten Bientage kaum abwarten und unser inzwischen ausgebildeter Koch Tobias plant mit zwei eigenen Bienenvölkern auf dem Hof seiner Familie als Hobbyimker einzusteigen.

Die Azubis und wir freuen uns auf viele weitere erlebnisreiche Projekte und unvergessliche Erinnerungen.

UP+
GO!
AUSBILDUNG
ZADRA - GRUPPE

