



Fotos: KK



Foto: Achim Mandler



Foto: Hans Jost



Foto: Achim Mandler

Qualitätsprodukte am Gasserplatz

Am Gasserplatz bieten Betriebe qualitäts- und herkunftsgesicherte Produkte an - eine breite Produktpalette aus dem Bienenstock und vom Bauernhof. Mit dabei sind: Bio-Imkerei Kronhofer und Imkerei Rauscher aus Hermagor, Bio-Imkerei Schluder und Imkerei Steiner aus Kirchbach, Bio-Imkerei Strieder aus dem Lesachtal, Bio-Imkerei Rainer aus dem Gitschtal, Imkerei Flaschberger aus St. Stefan, Bio-Imkerei Michenthaler und Imkerei Plamenig aus Nötsch, Bauernhof Sagmeister (Holzknechtfrigga), Lissi's kuhles Bauerneis.



Fotos: Hans Jost



Die Lesachtalerin Erika Strieder ist eine von vielen Regionsproduzentinnen am Honigfest.

Slow Food Markt des guten Geschmacks mit Kunsthandwerksmeile

Die Hauptstraße nach dem Hauptplatz wird zur Slow-Food und Kunsthandwerksmeile am Honigfest. Erleben, verkosten und einkaufen bei Slow Food ProduzentInnen und Kunsthandwerk von regionalen ProduzentInnen. Schaudrehkeln vor dem Geschäft von HolzWerk Leitner in der Hauptstraße!



Fotos: Hans Jost



Die Hauptstraße nach dem Hauptplatz wird zur Slow-Food und Kunsthandwerksmeile. Schaudrehkeln bei HolzWerk Leitner inklusive!

An den Ständen der Imker

Zum Gustieren

Waldhonig, verschiedene Blütenhonige wie Alpenrosen, Gebirgsblüten, Löwenzahn- und Lindenhonig (sowohl flüssig, als auch cremig gerührt), weiters Kastanienhonig, Akazienhonig, Naturwabenhonig, Waldhonig mit Nüssen, Propolis, Blütenpollen, Perga (Bienenbrot) u.v.m.

Zum Trinken und Würzen

Oxymel – das Trend-Getränk, Bärenfang (Honigschnaps), Met, Honigessig, Honigsenf, Honigmarinaden

Naturkosmetik und etwas zum Wohlfühlen

Propolis Hautcreme- und Lippenbalsam, Honigseifen

Bienenwachs und Geschenk-Ideen

Unterschiedliche Geschenksideen und Geschenkskörbe, Bienenwachskerzen, Bio-Bienenwachspellets u.v.m.



Foto: Hans Jost

Programm & Highlights

Freitag, 14. August:

16⁰⁰Uhr: Festeröffnung am Gasserplatz

17⁰⁰ Uhr: Honiganstich und Festakt "130 Jahre Bienenzuchtverein Hermagor". Moderation Martina Klementin, musikalische Umrahmung TK Alpenrose Waidegg

ab

19⁰⁰Uhr: Konzert "Full Moon Junky" am Gasserplatz

Samstag, 15. August:

10⁰⁰ Uhr : Festauftritt mit der Trachtenkapelle "Wulfenia" Tröpolach und Honiganstich mit dem Honig des Tages!

Sonntag, 16. August:

ab Festauftritt mit der Trachtenkapelle Egg
10⁰⁰ Uhr : und Honiganstich mit dem Honig des Tages!

Freitag von 16⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr sowie Samstag & Sonntag von 10⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr :

- Live-Honigschleudern mit anschließender Verkostung
- Kärntens beste Honige & raffinierte Honiggerichte
- Bienengewicht-Schätzen
- Drohnen-Streichelzoo
- Schaubienenhaus, Schaubienenstöcke & Bienenkörbe
- Spezialitäten aus dem Genussland Kärnten
- „SUMSI“ Kinderspielepark
- Honigtombola mit tollen Preisen

Es unterhalten am Fest ganztags Folkloregruppen wie die Trachtenkapelle Egg, die Stadtkapelle Hermagor, die Trachtenkapelle Almrausch Mitschig, die Trachtenkapelle Wulfenia Tröpolach, die Hermagorer Plattlerbuam, das Lammertal-Quintett, die Trachtenkapelle Waidegg und die Alphornbläser Val Canale, u.v.a.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union



Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft



23. Österreichisches Honigfest

Fr., 14. August 2026
in Hermagor von 16⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

Sa., 15. August 2026
So., 16. August 2026
in Hermagor von 10⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr

Die süßesten Tage
des Jahres
Eintritt frei!

www.honigfest.at

Aussteller

BZV - Bienenzuchtverein
Gasserplatz

- 1. BZV Hermagor
- 2. BZV Nötsch
- 3. BZV Kirchbach
- 4. BZV Sankt Stefan
- 5. BZV Lesachtal
- 6. BZV Gitschtal

Hauptstraße

- 7. BZV Südtirol
- 8. Königinnenzuchtverein Osttirol
- 9. BZV Osttirol
- 10. BZV Görtschach / Förolach
- 11. Imkereibetriebe aus Friaul
- 12. Imkereizubehör Neubersch

10.Oktober- Straße

- 13. BZV Villach-Land mit BZV Umberg
- 14. Landesverband für Bienenzucht



Erlebnisstationen

Imkerei-Erlebnisstationen

Imkerei-Erlebnisstationen am Gasserplatz, Imkereizubehör am Hauptplatz! Der Gasserplatz wird zum Bienerlebnis Mittelpunkt des Festes, wo die Besucher an vielen Stationen in die Welt der Imkerei eintauchen können.

Erlebnisstationen Gasserplatz:

- Drohnenstreicheln, Bienenluft inhalieren (BZV Gitschtal)
- Bienengewicht Schätzen und verschiedene Honigsorten erkennen (BZV Hermagor)
- Bienenwesen erkennen und unterscheiden (BZV Kirchbach und Sankt Stefan)
- Schau-Bienenhaus in der oberen Stadt und Live-Honigschleudern in der Hauptstraße (beides beschildert)

Hauptplatz:

- Imkereizubehör Neubersch bietet alles für den Imker: Von Imkerei-Ausstattung für den imkerlichen Anfänger bis hin zu allerlei Werkzeugen und Equipment für die erfahrenen Imkerinnen und Imker.



Kulinarik

1 GEFAT

WAGYU honey bacon burger

2 BAUERNHOF SAGMEISTER

Holz knecht-Frigga garniert mit Alpenrosenhonig



Kaiserscharren mit Honig und Zwetschenröster



4 BÄRENWIRT

Bärenwirt Ripperl mit Honig und Kraut sowie Best-of Wirtshausklassiker

5 ROTARY CLUB HERMAGOR

Alles für den guten Zweck

6 MARTINZENBAUER

Honig - Bauernpommes



7

Fitness-Salat mit Honigdressing

8 KÄFERLE HOF

Spezialitäten vom Wild z.B. Wildspieß mit Honigsauce und Kartoffelsalat

9 KULINARIK AUS ITALIEN

Friulanische Spezialitäten und feine Weine

Sag nein zu fake Honig!
Denn Bestäubungslässt sich nicht importieren

Honig zählt zu den am meisten gefälschten Produkten weltweit. Untersuchungen von Honigen im Handel haben gezeigt, dass viele aus dem Ausland stammende Honige gar nicht von Bienen stammen, sondern im Labor zusammengesetzt und bewusst verfälscht sind. **Sagen Sie daher nein zu fake Honig und kaufen Sie Honig von Imkern!** Wer zu Honig von Imkern greift, kauft nicht nur ein Spitzenprodukt mit unverfälschtem Geschmack, sondern sichert auch die Bestäubung der heimischen Wild- und Kulturpflanzen. Achten Sie daher auf die Herkunft von Honig beim Kauf – zum Wohle der Artenvielfalt und als Unterstützung des Imkerhandwerks!

Was macht regionalen Honig besonders?

Dereinzigartige Geschmack der dielokale Flora widerspiegelt. Damit ist Honig eine regionale Köstlichkeit mit gesundheitsfördernden Eigenschaften und man schmeckt den Sommer und die Sonne in jedem Tropfen.

Maximale Frische

Dankkurzer Transportwege ist bei Honig von Imkern allerhöchste Qualität garantiert. Durch den Kauf von heimischen Honig werden nicht nur die Bienenzüchter unterstützt, sondern auch die Biodiversität gefördert



Für einen Bissen Honigbrot bestäuben Honigbienen tausende von Blüten. So schmeckt der Sommer in den Alpen. Achten Sie beim Honigkauf auf Regionalität!