

Wir bewirtschaften seit mehreren Generationen einen landwirtschaftlichen Betrieb in Dudensen, nördlich vom Steinhuder Meer.

Neben den verschiedenen Getreidesorten wie Gerste, Roggen, Mais, Raps und Triticale bauen wir auch Mohn an.

Zu unseren diversen Honigsorten bieten wir nun auch Mohnöl, Mohnhonig, Backmohn und Mohn für Bäckereien aus eigener Herstellung, sowie hausgemachte Mohn-Nudeln an.



Produkte aus eigener Herstellung

Hof Dangers

Henning Dangers
Dudenser Straße 46
31535 Neustadt am Rbge.
Telefon: 05034 / 92 0 46

Auf unserer Internetseite finden Sie weitere
Informationen und Rezepte:
www.Hof-Dangers.de



Honig, Mohn und mehr ...



Hof Dangers

Dudenser Straße 46
31535 Neustadt am Rbge.



Natürlicher Honig, direkt vom Erzeuger



Honig ist ein reines Naturprodukt und mehr als nur ein Brotaufstrich.

Honig schmeckt lecker und ist gesund.

Die Qualität des Honigs ist nicht nur von der Umwelt der Biene und von den Witterungsbedingungen abhängig, sondern vor allem von der Kunst des Imkers.

Am besten schmeckt er von einem Imker, dem man vertrauen kann.

Wir haben den Honig mit Hilfe unserer eigenen Bienen produziert.



Mohn gehört zu den ältesten Kulturpflanzen Europas



Mohnfelder bieten einen großen Lebensraum für viele Insekten und Tiere.

Als Heilpflanze findet der Mohn genauso Verwendung, wie in der regionalen Küche.

Aus dem Samen des Blaumohns wird durch Kaltpressung ein hochwertiges, mildes und naturbelassenes Pflanzenöl gewonnen.

Und das, **ohne** chemische Zusätze!

Durch seinen milden, feinen, leicht nussigen Mohngeschmack eignet sich Mohnöl besonders als Geschmacksträger für die kalte Küche, z. B. für Tomatensalat oder als Zutat für Vanillesoßen und andere Süßspeisen.

Es ist nicht möglich, aus den Blaumohnpflanzen bzw. Pflanzenteilen Rauschmittel herzustellen!

