

Tausendsassa Honig

Interessante Aktion der Imker - Von Blüte bis ins Glas



Alfred Schneider vom IV Tirschenreuth – ein Mann für alle Fälle. Immer zur Stelle, wenn's brennt und immer gut für eine neue Idee. (js)

Bienenwaben zum Anfassen zeigte Alfred Schneider - nicht nur für die Kinder ein besonderes Erlebnis. Bild: wg

Mit einer Gemeinschaftsaktion zeigen die Imker des Landkreises und der Kreisverband bei der Gartenschau den langen Weg des Honigs "von der Blüte bis ins Glas". Aber auch interessante Informationen bieten die Imker. Wer weiß zum Beispiel, dass Honig auch "sauer" werden kann!

Doch Bienen leisten weit mehr, als "nur" Honig produzieren! Der volkswirtschaftliche Nutzen der Bestäubung übersteigt den Wert der Honigproduktion um das zehnfache bis 15-fache. Etwa 90 000 Menschen betätigen sich in Deutschland als Imker.

Im Ausstellungsraum in der Imker-Hütte zeigen die Imker auch Naturprodukte, die aus Honig entstehen: Kerzen, Figuren oder Dekorationen werden aus diesem gut duftenden Produkt hergestellt.

Auf der Wiese vor der Imkerhütte wurde der lange Weg von der Blüte bis ins Glas aufgezeigt. Dargestellt wurde die Bestäubung, es gab Honigwaben (sogar zum Anfassen), ein Rührwerk und eine Abfüllhilfe. Was für den Winzer das Öchslemeter ist, ist für den Imker der Refraktometer er zeigt den Wassergehalt im Honig an. "Das Messen ist auch mit der Spritzprobe möglich", erklärten die Fachleute. Der ideale Wassergehalt liegt bei 14 bis 18 Prozent. "Hat er die 18 Prozent nicht erreicht, kann Honig auch sauer werden und kippen", erläuterten Alfred Schneider und Helmut Weis den Zuhörern, während die Kinder sich mehr für das aufgebaute "Bienenspiel" interessierten. Sie konnten einen Ball durch Geschicklichkeit mit einem Seil über die überdimensionalen Waben des Spielfeldes ziehen.

Warum Honig so wertvoll für die Fitness ist? Das liegt an den vielen Spurenelementen und natürlichen Wirkstoffen, auf die der menschliche Stoffwechsel angewiesen ist und der die körperliche Fitness fördert. Und Honig enthält bis zu 30 verschiedene Zuckerverbindungen, vor allem Frucht- und Traubenzucker. Dazu Vitamin B1 oder die Mineralstoffe Kalium und Magnesium. Ein echter "Tausendsassa" also, dieser Honig.