

Im Gartenband wurde ebenfalls am 21.7. am Stand “Die Welt der Bienen” der lange Weg des Honigs von der Blüte ins Glas vorgestellt. Die Honigproduktion beginnt mit dem Eintragen des Nektars in den Bienenstock. Dem Nektar wird dort durch die Bienen Fermente (Enzyme) zugesetzt, wodurch der Entstehungsprozess des Honigs in Gang gesetzt wird. Um dem entstehenden Honig das überschüssige Wasser zu entziehen, wird dieser von den Bienen gekühlt. Dieser Arbeitsschritt kann auch am Einflugloch des Bienenstocks beobachtet werden, wodurch die warme Luft aus dem Stock getragen wird. Neben der Kühlung wird der Honig zudem von den Bienen von Wabenzelle zu Wabenzelle umgetragen. Ist der Honig dann reif, wird die Wabe mit einem Wachsdeckel verschlossen. Das Wachs produziert die Biene aus einer sogenannten körpereigenen Wachsdrüse. Im nächsten Schritt entnimmt der Imker die reifen Waben und öffnet diese mit einer Entdeckungsgabel. Entsprechendes Entdeckungsgeschirr dient der Ablage des entnommenen Wachses von den Waben und fängt den schon beim Öffnen der Waben auslaufenden Honig auf. Danach kommen die Waben in die Honigschleuder. Hier unterscheidet man die manuell bedienbare Schleuder von der elektronischen Schleuder. Pro Wabe lassen sich in etwa vier Gläser Honig à 500 Gramm erzielen. Beim Honig selbst unterscheidet man in der Regel zwei verschiedene Sorten, den Blüten- und Waldhonig. Der Blütenhonig lässt sich dann noch in den Frühjahrs- und Sommerhonig unterteilen. Der frühe Honig wird in der Regel gerührt, was dann den sogenannten cremigen Honig ergibt, der seine flüssige Konsistenz beibehält. Eine besondere Art des Waldhonigs ist der sogenannte Melezitosehonig. Dieser wird vor allem von Lärchen und Fichten gewonnen. Er lässt sich nicht schleudern, da er bereits innerhalb weniger Tage in den Waben auskristallisiert. Unterschieden werden die Sorten nicht nur in der Gewinnung an unterschiedlichen Pflanzen und Bäumen sondern auch in der Siebung. Dabei wird der Frühjahrshonig dreifach sowie der Sommer- und Waldhonig zweifach gesiebt, bevor er dann über das Abfüllgefäß in die Honiggläser verfüllt wird.

Das Bayern Arche-Team wünscht allen einen schönen Sommer.



Ehrenvorsitzender des Kreisverbandes
Helmut Standfest am Schaukasten –
immer eine Attraktion für die
Besucher.