

HONIG

Süßes Gold aus der Natur

Honig ist ein Naturprodukt der vielfältigen Art - Imkerei ein zeitaufwendiges Hobby

VON VERA BENNER

Die Welt des Honigs ist groß – und süß! Die fleißigen Biennen können viele verschiedene Sorten produzieren. Der Honig unterscheidet sich dabei nicht nur in seiner Farbe, sondern natürlich auch im Geschmack. Die Karlshöhe Ludwigsburg bietet in ihrem Werkstattladen unterschiedliche Honigsorten an. „Honig ist ein Naturprodukt, welches sehr abhängig von den äußeren Gegebenheiten ist“, sagt Dirk Petersen, der im Vertrieb der Karlshöhe arbeitet.

Auf der Karlshöhe leben 27 Bienenvölker. Ein Volk umfasst in der Hochzeit um die 60 000 bis 80 000 Tiere. Während Sorten wie der Sommertrachthonig und der Blütenhonig direkt von der Karlshöhe stammen, werden die anderen Honige an verschiedenen Standorten gewonnen. „Dazu bringen wir die Völker an den jeweiligen Ort und sammeln sie nach der Tracht wieder ein“, so Petersen.

Doch wie landet der fertige Honig schlussendlich im Glas? Den Anfang machen die fleißigen Arbeiterbiennen, die den Nektar oder Honigtau einsammeln. Dieser wird mit dem feinen Rüssel aufgesaugt und in der Honigblase gelagert, bis die Arbeiterbienen zurück zum Bienenstock gelangen. Dort geben sie den Honig an die Stockbienen weiter, die den Nektar letztendlich zu Honig umwandeln. Schließlich legen die



Dirk Petersen im Werkstattladen der Karlshöhe.

Fotos: Holm Wolschendorf

Bienen den Honig in den Zellen der Waben ab und schließen die Zellen luftdicht mit einem Wachsdeckel.

„Um den Honig zu verarbeiten, werden die Waben zunächst entdeckelt, also von der Wachs-schicht befreit“, sagt Petersen. „Dann kommt der Honig in eine Schleuder und wird aus den Waben herausgeschleudert.“ Nachdem Unreinheiten entfernt wurden, kann der Honig in die Gläser abgefüllt werden. „Ein starkes

Bienenvolk kann, wenn auch die äußerlichen Gegebenheiten passen, in einem Sommer bis zu 40 Kilo Honig produzieren“, so Petersen.

Der fertige Honig wird auch im Werkstattladen der Karlshöhe verkauft. Wie viele Sorten angeboten werden können, ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Aktuell hat die Karlshöhe vier Honige im Sortiment.

Jedem, der Interesse an der Imkerei hat, rät der 49-Jährige, sich

vorab ausgiebig zu erkundigen. „Es ist ein sehr zeitintensives und recht teures Hobby“, sagt er. „Es ist nicht damit getan, die Bienenbeuten aufzustellen.“ Regelmäßig müsse beispielsweise nach der Gesundheit der Bienen geschaut werden. Am besten sei es, sich einen Imkervater zu suchen, der einen auf dem Weg zum Hobbyimker mit wertvollen Tipps und Tricks versorgt.

TIPP

Honig lindert Hustenbeschwerden

Haben Kinder Husten, kann Honig die Beschwerden lindern. Das sei ein nebenwirkungsfreies und wirksames Mittel bei Infektionen der oberen Atemwege, und zwar insbesondere bei Kindern. Darauf weist der Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte (BVKJ) mit Blick auf eine Arbeit von Forschern der Uni Oxford hin. Der Berufsverband betont zugleich, dass Kinder unter einem Jahr keinen Honig bekommen sollten. Die enthaltenen Bakterien könnten im Darm der Säuglinge Gifte ausscheiden, die zu Muskel- und Atemlähmung führen können. Es hilft hier auch nicht, den Honig vorher zu erhitzen – das vernichtet diese Bakterien nicht zuverlässig. (dpa)



Blütenhonig

Der Blütenhonig wird aus dem Blütennektar gewonnen und zeichnet sich durch seinen milden, duftig zarten Geschmack aus.



Edelkastanienhonig

Der Edelkastanienhonig ist ein ganz spezieller Honig. Im Geschmack eher kräftig, zeichnet er sich durch seine bittere, aber dennoch zarte Note aus.



Waldhonig

Der Waldhonig unterscheidet sich von den herkömmlichen Honigsorten. Anders als diese wird er nämlich nicht aus Blütennektar, sondern aus Honigtau gewonnen. In seiner Note ist der Waldhonig malzig würzig.



Sommertrachthonig

Der Sommertrachthonig ist vergleichbar mit dem Lindenblütenhonig. Im Geschmack zeichnet er sich durch seine minzig fruchtige Note aus.