

Von der Blüte zum Honig im Dorfladen – eine spannende Reise

Die fleißigen Sammlerbienen fliegen von Blüte zu Blüte, saugen den zuckerhaltigen Nektar mit ihrem Rüssel auf und speichern diesen in ihrem Honigmagen. Zurück im Stock übergeben die Sammlerinnen den Nektar an die Kolleginnen im Bienenstock. Diese reichern den Nektar mit körpereigenen Enzymen an und entziehen ihm Wasser durch ständiges Aufnehmen und Abgeben des Nektars. Um den Wassergehalt weiter zu reduzieren, fächeln die Bienen zusätzlich mit ihren Flügeln, um die Verdunstung zu beschleunigen.



Echten Deutschen Honig mit einem Feuchtegehalt von max. 18% gibt es im Dorfladen

Der nun eingedeckte Nektar wird in die Wabenzellen eingelagert und bleibt dort bis der Wassergehalt den idealen Wert erreicht hat. Sobald der Nektar ausgereift ist und der Wassergehalt passt, verschließen die Bienen die Zellen mit einem luftundurchlässigen Wachsdeckel.

Vom Bienenstock ins Glas

Nun ist der Imker am Zug, er entnimmt die verdeckelten Honigwaben aus dem Bienenstock, entfernt vorsichtig die Wachsellen, um den Honig freizulegen und gibt die Waben dann in eine Honigschleuder. Durch Zentrifugalkraft wird der Honig aus den Zellen gelöst. Der geschleuderte Honig wird gesiebt, um Wachsreste und andere Verunreinigungen zu entfernen. Anschließend wird er in einen Abfüllkessel gefüllt, wo er sich einige Tage absetzt. Als nächster Arbeitsschritt wird die obere Wachs- und Luftschicht abgeschäumt. Durch ein anschließendes Rühren wird der Honig für eine streichfähige Konsistenz vorbereitet. Zuletzt füllt der Imker den Honig in Gläser ab.

Echter Deutscher Honig im Dorfladen

Als „echter Deutscher Honig“, wie er ihm Dorfladen erhältlich ist, darf er nur etikettiert und mit dem Logo des Deutschen Imkerbundes ausgezeichnet werden, wenn der Feuchtegehalt bei maximal 18% liegt. Bei einem höherem Wassergehalt kann es zur Gärung des Honigs durch Hefen kommen, die den Zucker zersetzen. Dies verringert die Haltbarkeit des Honigs und kann auch seine Qualität beeinträchtigen. Deshalb sollte nur reifer Honig geerntet werden. Wichtig ist außerdem die Lagerung in trockenen Räumen.

Der Beirat der Schlechinger Dorfladen UG