

Imkern in Waldhof

Allgemein

Honig ist ein unverfälschtes Naturprodukt unserer fleißigen Bienen, die ihn vor allem aus den zwei Quellen Blütennektar und Honigtau (zuckerhaltiges Ausscheidungsprodukt von Insekten) gewinnen. Für 500 g Blütenhonig müssen ca. 2 Millionen Blüten angeflogen werden. Das sind rund 40.000 Ausflüge vom Bienenvolk zu den Blüten und zurück, was einer Flugstrecke von 3 Erdumrundungen entspricht. Schon beim Aufsammeln werden Nektar und Honigtau durch die Bienen verarbeitet und mit körpereigenen Sekreten angereichert. D. h. eine Biene kann in ihrer stecknadelkopfgroßen Honigblase bis zu 60mg tragen. In ihr werden dem Sammelgut schon während des Rückfluges körpereigene Stoffe zugesetzt und die Umwandlung in Honig beginnt.



Im Bienenstock ist es dann an der Stockbiene, das Sammelgut sorgfältig weiter zu Honig zu verarbeiten. Dabei transportiert sie es von einer Wabenzelle zur anderen und entzieht dem Honig durch Verdunstung Wasser. Zusätzliches Wasser verdunstet durch nächtliches Fächeln des Bienenvolkes. Auf

diese Weise reift der Honig langsam heran, wobei er von der Stockbiene zudem wertvolle Enzyme erhält, denen er z. T. seine antibakterielle Wirkung verdankt. Später verschließt die Biene die Zellen mit einer dünnen Wachsschicht und bewahrt so den fertigen Honig, wie in einem Tresor vor fremden Einflüssen.

Sind die Honigzellen einer Wabe mit Wachs verschlossen „verdeckelt“ weiß der Imker, dass der Honig reif ist. Deutscher Honig ist eine köstliche Spezialität aus unseren Regionen.

Woraus besteht Honig?

In erster Linie (zu 70-80 %) besteht Honig aus verschiedenen natürlichen Zuckerarten, vor allem Fruchtzucker und Dextrin sind vorhanden. Natürliche Zucker werden nach dem Verzehr sehr schnell in Energie umgewandelt. Glukose wird sofort, Fructose etwas weniger schnell ins Blut absorbiert, in beiden Fällen aber sind keine chemischen Umwandlungsprozesse mehr nötig. Honig bedeutet für den menschlichen Körper also Energie pur. Des Weiteren enthält Honig die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Natrium, Magnesium, Kieselerde, Eisen, Kupfer, Mangan, Phosphor, Schwefel. Diese Mineralstoffe sind für den menschlichen Organismus lebenswichtig.

An Vitaminen finden sich im Honig unter anderem kleine Mengen der Vitamine B1, B2, B6, C, H, Pantothensäure, Nikotinsäure, Folsäure und Biotin. Wichtig sind auch die stoffwechselfördernden Enzyme, z.B. Invertase (die die



im Honig enthaltenen Zuckerarten aufspaltet und leicht verdaulich macht), Diastase (ein Ferment, das Stärke zu Dextrin abbaut) und Katalase (zur Abspaltung des Sauerstoffs). Das die Herztätigkeit und das Nervensystem unterstützende Hormon Azetylcholin findet sich im Honig ebenso wie antibakteriell wirkende Stoffe (Inhibine) und Stickstoffverbindungen (z.B. Aminosäuren). Die für den Geschmack und Geruch des Honigs ausschlaggebenden Säuren und Aromastoffe tragen zur Anregung der Verdauung bei. Sie beeinflussen nicht nur seinen Geschmack. Einige Substanzen weisen auch wissenschaftlich nachweisbare gesundheitsfördernde Eigenschaften auf.



Honig aus Waldhof - ein außergewöhnliches Produkt

Honig aus Waldhof wird standortbedingt überwiegend aus Blatthonig und Waldhonig gewonnen, hierdurch bekommt der Honig sein außergewöhnliches Aroma.



Im Flugbereich der Bienen gibt es keine Erwerbslandwirtschaft was bedeutet, es gibt keinen flächenmäßiger Einsatz von Insektiziden, Pestiziden und Herbiziden.

Wir die Imker aus Waldhof, Alfred Berger und Joachim Fleige, habe uns für Holzbeuten entschieden, da dies der Natur der Biene näherkommt als Beuten aus Polystyrol (Styropor).

Wir Imkern immer mit zwei Bruträumen, so haben die Bienen ausreichend Platz um sich im Brutraum einen Honigvorrat für den Winter anzulegen. Hierdurch entfällt fast vollständig die Auffütterung der Völker für den Winter mit Honigersatzfutter.

Hier steht noch der Bien (Bienenvolk) im Vordergrund und nicht ausschließlich die Gewinnmaximierung der Honigernte.

Zurzeit sind in Waldhof 11 Bienenvölker beheimatet mit insgesamt ca. 660.000 Bienen.

