



Alles Honig

Datum: 3. August 2026

Wann: 16.30 Uhr

Wo: an der Rezeption des Gartenhotel Pfeffel

Dauer: ca. 90 Minuten

Preis: EUR 14,90 pro Person

Von der Blüte bis zum Honig

Honig entsteht, indem Bienen süße Säfte aus lebenden Pflanzen aufnehmen, mit körpereigenen Stoffen anreichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und dort reifen lassen (Hauptquellen = Nektar von Blütenpflanzen oder Honigtau). Honig entsteht erst dann, wenn Überschuss über dem laufenden Eigenverbrauch, der zur Ernährung des Bienenvolks notwendig ist, entsteht. Der Imker spricht dann von einer Blüten- oder Honigtautracht.





Bienenlehrpfad

Was ist Honig?

Honig ist eine dickflüssige bis feste, teilweise auch kristallisierte Substanz mit einem hohen Anteil an Frucht- und Traubenzucker. Neben sämtlichen Zuckerarten (Glucose, Fructose, Saccharose und Maltose) enthält Honig 15 bis 21 % Wasser sowie Enzyme, Vitamine, Aminosäuren, Pollen, Aromastoffe und Mineralstoffe. Allgemein gilt Honig als gesündere Alternative zum Haushaltszucker. Die Konsistenz des Honigs reicht von dünnflüssig über cremig bis fest. Sie ist ebenso wie seine Farbe und sein Geschmack abhängig von den besuchten Blüten oder dem gesammelten Honigtau. Seine Farbgebung reicht von weiß, hellgelb, gelb, beigefarben, braun bis grünschwarz.

Von der Blüte bis zum Honig

Honig entsteht, indem Bienen süße Säfte aus lebenden Pflanzen aufnehmen, mit körpereigenen Stoffen anreichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und dort reifen lassen (Hauptquellen = Nektar von Blütenpflanzen oder Honigtau). Honig entsteht erst dann, wenn Überschuss über dem laufenden Eigenverbrauch, der zur Ernährung des Bienenvolks notwendig ist, entsteht. Der Imker spricht dann von einer Blüten- oder Honigtautracht.

Honigarten

1) Blütenhonig: wird aus dem Blütennektar von Pflanzen gewonnen; er stammt meist nicht überwiegend nur von einer Pflanzenart (wenn doch, wird er nach der jeweiligen Pflanzenart benannt, z.B.: Akazien-, Löwenzahn- oder Kiebehonig); er hat meist eine hellgelbe Farbe, ist leicht cremig und kristallisiert meist in ein bis sechs Wochen

2) Honig aus Honigtau: wird von Bienen, die die ballaststoffreichen Ausscheidungen von Pflanzenläusen (Honigtau) sammeln, erzeugt; eine weitere Unterteilung in Waldhonig (Honig nicht überwiegend von einer Pflanzenart), Blatthonig (Honigtauhonig meist von Laubbäumen wie Eiche und Ahorn) und Tannenhonig (von der Weißtanne) erfolgt; er hat meist eine hell- bis dunkelbraune Farbe und bleibt lange flüssig

