



## Honigproduktion am Golfplatz Wörthsee

So funktioniert die Honig-Produktion:

Trachtbienen fliegen  
von Blüte zu Blüte.



Sie nehmen  
Nektar und Honigtau  
in den Honigmagen auf.



Im Honigmagen wird Nektar  
und Honigtau durch Enzyme  
in Frucht- und Traubenzucker  
aufgespalten.

Stock





im Stock:

Der Mageninhalt wird ausgewürgt.



Arbeitsbienen im Stock  
nehmen das Gewürgte auf.



Sie fügen eiweißreichen Speichel,  
Enzyme und keimtötende Stoffe hinzu.



Verschiedene Bienen saugen  
diesen Zuckersaft mehrmals  
in ihren Honigmagen auf  
und würgen ihn erneut aus.



Es folgt ein Umsetzungsprozess  
im Wechsel zwischen  
Honigmagen und Luft.



Der Zuckersaft verändert  
allmählich seine Konsistenz.



Durch Trocknen an der Luft  
und Flügelschlagen der Bienen  
dickt er langsam zu Honig ein.



Die Bienen lagern ihn bei einem End-  
wassergehalt von 20 % in Waben ein.



Sie verschließen die Honig-  
waben mit Deckeln aus Wachs.



Imker



Bienenstand in der Wiese neben Bahn 7 am Schluifelder Moos

beim Imker:

Gerhard Steenken aus Grünsink  
bereitet den Honig zum  
verkaufsfertigen Produkt auf.



### **Blütenhonig:**

aus Nektar von Blüten  
Konsistenz: cremig bis fester

**Waldhonig:** aus Honigtau  
an Bäumen, weniger süß

Konsistenz: zunächst flüssiger

**Sortenhonig:** aus den Blüten  
einer einzigen Pflanzenart.

Beispiel: Rapshonig

Honig soll antibakteriell,  
entzündungshemmend  
und entgiftend wirken.

Für Golfspieler interessant:  
Honig ist ein hervor-  
ragender Energiespender.



Blumenwiese an Bahn 6 im Juli 2015