



## 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 Endwassergehalt von 20 % in Waben ein.



Sie verschließen die Honigwaben 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