



GOLF&NATUR

GOLFPLATZ-PFLEGE MANAGEMENT MODERN UND NATURNAH



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