

Protokoll über die Veranstaltung des Zeidlervereins für Nürnberg und Umgegend e.V. am 17. Mai 2019 in Nürnberg

Herrn Burghardt begrüßte die Mitglieder und Gäste.

Den Honigkurs Teil 1 hat der erste Vorsitzende Herr Karsten Burghardt gehalten.

Wenn man als Imker die Gläser vom DIB verwenden möchte, dann benötigt man dafür ein Zertifikat und seit 1993 wird ein Kurs benötigt.

Die Inhaltsstoffe des Honigs sind 80% Zucker, 17% Wasser, und 3% Enzyme (Invertase, Diastase, Mineralstoffe, Aminosäure, freie Säuren).

Die Ausgangsstoffe sind in den Nektardrüsen, florale Nektarien und Nektar Drüsen der Pflanzen.

Die Aufnahme dieser Rohstoffe erfolgt über die Zunge der Sammler, in den Honigmagen und danach Transport in den Bienenstock. Nachdem die Bienen den Honig in die Waben eingelagert haben, trocknet er. Wenn der Wassergehalt im Honig hoch ist, neigt er zur Gärung im Glas, bei niedrigem Wassergehalt kristallisiert er leichter. Auch Säure kann sich negativ im Honig auswirken. Es sind Geschmacksstoffe und Vitamine enthalten, aber auch Hormone, die auf die Nerven wirken können.

Mit einer Pollenanalyse kann Rückschluss auf die Herkunft beziehungsweise Trachtquelle gezogen werden. Unter blütenstetig kann man verstehen, dass die Bienen immer die gleiche Pflanze anfliegen. Allein an der Farbe kann man Honige unterscheiden. Ein Sortenhonig hat mindestens 60% einer Pflanzenart (Nektar o. Honigtau). Die Farben rot, braun, grün / teilweise schwarz weisen auf einen würzigen bis malzigen Honigtau-Honig hin.

Folgende Sortenhonige sind Beispiele: Buchweizenhonig, Heidehonig (bernsteinfarben), Kastanienhonig, KleeHonig (wird als Futterpflanze angelegt), Kornblumenhonig, Lindenblütenhonig (aus der Blüte und Honigtau), Löwenzahnhonig, Phaceliahonig (Futterpflanze), Rapshonig (meist Winterraps, Blüte April-Juni), Robinienhonig, Sommerblumenhonig, Honig aus Honigtau(kräftig herber Geschmack weil Honigtau).

Es wurde die Deklination des Honigs erläutert. Des Weiteren darf keine Werbung mit einer Gesundheitswirkung von Honig gemacht werden. Die Lagertemperatur ist bei 15 bis 16 Grad okay. Bei Honig in DIB Gläsern darf der HMF Gehalt max. 15mg/kg sein. Nach einer Fragerunde beendete Herr Burghard mit dem Verweis auf die DIB Homepage mit der Honigverordnung und auf den kommenden Vortrag am 21. Juni mit Martin Rumpf die Versammlung.

27.05.19
Markus Rohner
(Schriftführer)