

Bienenfleiß zum Nutzen des Menschen

Echter Deutscher Honig - ein reines Erzeugnis unserer Bienen, erzeugt aus dem Nektar und Honigtau unserer heimischen Pflanzenwelt.

Bienen als Bestäuber von Kultur- und Wildpflanzen

Der indirekte Nutzen, der durch die Bestäubungstätigkeit der Bienen entsteht, ist biologisch und volkswirtschaftlich höher einzustufen als der direkte Nutzen, der Honigertrag.

Bienen stehen schon zeitig im Frühjahr in großen Mengen zur Verfügung, da sie im Volk überwintern. Sammelbienen bleiben stets der gleichen Blütenart treu. Dadurch werden die Blüten immer mit der richtigen Pollenart bestäubt.

Die Bienenkönigin - Mittelpunkt des Volkes



Bienenleistungen

Lebensdauer:

Königin > 3-4 Jahre, Arbeitsbiene > 30 bis 35 Tage im Sommer - 6-7 Monate im Winter, Drohnen > 20 bis 50 Tage

Körpergewicht:

Königin > ca. 250 mg, Arbeitsbiene > ca. 90 mg, Drohne > 180 mg

Fluggeschwindigkeit:

26 - 30 km/h (180 - 250 Doppelflügelschläge / sek)

Transportleistung:

bis zu 60 mg Nektar / Sammelflug (entspricht 75% des Körpergewichts) oder bis zu 4 Millionen Pollenkörner / Sammelflug

Sammelleistung:

rund 5 Millionen Blütenbesuche für 1 Pfd Honig

ca. 15 - 20 kg Honig / Jahr - Spitzenleistungen bis zu 50 kg Honig / Sommer und Volk

Wachsproduktion:

für 1 kg Wachs sind rund 1.250.000 Wachsplättchen notwendig (eine Biene hat 8 Wachsdrüsen)

Eierlege-Leistung (Königin):

Durchschnittlich 1 Ei / Minute > rund 1200 / Tag (soviel wie eigenes Körpergewicht)

Hier fühlen sich die Bienen wohl -
ein sonniges Plätzchen am Rande einer
Schonung.



Honig steckt voller guter Werte, je nach Sorte oder Herkunft besitzt er einen charakteristischen Geschmack und ein eigenes Aroma.

Honig besteht überwiegend aus einem Gemisch aus Frucht- und Traubenzucker.

Honig ist besonders vollwertig und gut bekömmlich. Sein natürlicher Gehalt an biologischen Wirkstoffen, Fermente, organische Säuren und Enzyme, Inhibine unterstützt die gesunde Lebenstätigkeit unserer Zellen, Gewebe und Organe.

[Honig besteht aus mehr als 180 Inhaltsstoffen](#)

Nur durch den Kauf des Honigs aus Ihrer Heimat, tragen Sie zum Erhalt der Pflanzenarten Ihrer Landschaft bei.

Tragen auch Sie zum aktiven Umweltschutz bei, durch den Kauf von Honig, der in Ihrer Heimat erzeugt wurde. Sie erreichen dadurch, daß die vielen Nebenerwerbs- und Hobby-Imker für ihre Arbeit etwas besser entlohnt werden und nicht auf ihren Honig sitzen bleiben. Denn wenn die heimischen Imker ihren erzeugten Honig nicht verkaufen können, so reduzieren sie ihre Bienenhaltung.

Jetzt in diesen kalten Zeiten
ist bei unsern alten Leuten
immer irgend etwas los.
Und der Arzt empfiehlt ganz groß
Honig für das Herz der Tante,
für die Mutter, die sich brannte,
für den Opa, der so schwer
leidet, denn er hustet sehr.
Und das ist bestimmt ganz richtig,
Honig ist tatsächlich wichtig.
Honig hilft für allerlei,
ist die beste Hausarznei.
Lunge, Herz läßt sich kurieren,
Magen, Leber, Galle, Nieren,
Mundausschlag und Heiserkeit,
schlechter Schlaf und Müdigkeit,
Nerven, Wunden aller Art,
selbst mit Eiter schon gepaart.
Auch für ungesundes Blut
Honig wahre Wunder tut.
Kaum ein Leiden, ein Organ,
das nicht spräch auf Honig an ...

Verse aus "Herold, Bienenjahr"



Hier gibt es sehr viele Waldhimbeeren und Brombeeren.

Inhaltsstoffe des Honigs

Das jeweilige Klima und die Bodenbeschaffenheit sind die Grundlage der Pflanzenvielfalt.

Das Klima und der Boden, also unsere Heimat, bestimmen deshalb auch die Inhaltsstoffe unseres Honigs.

Heute gibt es weitere Einflußfaktoren. z.B. die Politiker, die Pflanzenzüchter, die Landwirte ...

In Europa werden jährlich für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse die Fördergelder verteilt. Einmal blüht es mehr blau, dann wieder mehr gelb und ein anderes mal blüht es überhaupt nicht auf den Feldern. Und wenn dann nach und nach Bäume und Hecken verschwinden, weil sie den landwirtschaftlichen Geräten im Wege stehen, so hat es auch einen Einfluß auf die Inhaltsstoffe unseres Honigs.



Hier findet sich kaum ein Nahrungsangebot für die Bienen

Die Bienen sammeln was angeboten wird. Es gibt keinen Klee-Honig, wenn kein Klee angebaut wird.

Auch wurde beobachtet, daß einige Nutzpflanzen in den letzten Jahren von den Bienen nicht besucht wurden, weil wahrscheinlich auch kein Nektar vorhanden war. Das kann vom Klima oder auch von der Pflanzenzucht kommen.

In vielen Gegenden blüht es nur noch im Mai. Der Imker muß deshalb für seine Bienen geeignete Trachtquellen für die anderen Monate suchen.



Die Zusammensetzung des Honigs wird vom Nahrungsangebot der Bienen bestimmt, also durch die Pflanzen, die von den Bienen aufgesucht werden.



Im Allgemeinen kann von folgender Zusammensetzung ausgegangen werden:

Zuckerverbindungen	<p>Der durchschnittliche Anteil an Fruchtzucker beträgt 38% und an Traubenzucker 31%. Der Anteil an Maltose und andere Doppelzucker, sowie Mehrfachzucker beträgt ca. 9%.</p> <p>Der Fruchtzucker wird vorrangig nach der Umwandlung in Glykogen als Energiereserve in der Leber gespeichert. Die Leber wird dadurch widerstandsfähiger.</p> <p>Traubenzucker dient im menschlichen Körper in erster Linie der Energiegewinnung und Aufrechterhaltung der Körperfunktionen. Honig ist ein sehr stoffwechselfreundliches Nahrungsmittel.</p>
Vitamine	<p>Honig enthält Spuren von den Vitaminen B1, B2, B6, C, Biotin H, Pantothensäure, Nikotinsäure und Folsäure. Es fehlen alle fettlöslichen Vitamine.</p> <p>An einer besseren Zuckerverwertung im Organismus wirkt das im Honig enthaltene Vitamin B1 (Nervenvitamin) entscheidend mit, während das Vitamin C einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Eisenausnutzung leistet.</p>
Mineralstoffe	<p>Kalium, Magnesium, Calcium, Kieselsäure, Phosphor, Schwefel, Mangan, Silicium, Natrium, Kupfer, Chlor.</p> <p>Die Mineralstoffe Kalium und Magnesium sind sowohl für die Blutdruckregulation als auch für die Steuerung</p>

[oben](#)

[Heimseite](#)

[unten](#)

	<p>der Muskel- und Nervenfunktionen zuständig. Magnesium kann gemeinsam mit Vitamin B6 Spannungen der Gefäßmuskulatur senken. Im Honig kann Magnesium seine volle Wirkung entfalten, weil gleichzeitig Vitamin B6 vorliegt.</p>
Spurenelemente	<p>Eisen, Kupfer, Mangan, Chrom u.a. Eisen wird für die Bildung des roten Blutfarbstoffes benötigt. Kupfer ist vor allem wichtig im Abwehrkampf der Zellen gegen Infektionen.</p>
Aminosäuren	<p>Glutaminsäure, Leucin /Isoleucin, Asparaginsäure, Phenylalanin, Threonin, Alanin, Histidin, Glycin, Lysin, Serin, Valin, Prolin, Cystin In 100g Honig sind durchschnittlich 100mg freie Aminosäuren enthalten. Diese werden im menschlichen Körper für die Bildung wichtiger Stoffwechselgeschehen benötigt. Mit einem Anteil von 50-85% ist Prolin die am stärksten vertretene Aminosäure. Sie unterstützt die Bildung des roten Blutfarbstoffes.</p>
Enzyme	<p>(Fermente), Invertase, Diastase, Katalase, Phosphatase, Glucose-oxidase Bei der fermentativen Zuckelumwandlung entstehen u.a. Stoffe mit antibakterieller Wirkung. Honig ist daher lange haltbar und hat lindernde Wirkung bei Infektionen der oberen Luftwege.</p>
Hormone	<p>Acetylcholin, Wachstumsstoffe Acetylcholin ist eine Stickstoffverbindung, die sich günstig auf die Herzrätigkeit auswirkt.</p>
Säuren	<p>Apfelsäure, Essigsäure, Zitronensäure, Milchsäure, Buttersäure, Succinsäure, Pyroglutaminsäure, Gluconsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, Ameisensäure. Honig enthält zahlreiche organische Säuren, die anregend auf den Appetit und die Verdauung wirken. Die verdauungsfördernde Wirkung des Honigs ist jedoch nicht nur auf die Säuren, sondern auch auf den Gehalt an Pollen sowie an Kalium und Acetylcholin zurückzuführen.</p>
Pollen	<p>Blütenhonige enthalten kleine Mengen an Pollen. Blütenpollen regen die Verdauung an und aktivieren das Immunsystem des Darmes.</p>
Aromastoffe	<p>Carbonsäuren, Phenylelessigsäureester, Acetaldehyd, Isobutyraldehyd, Formaldehyd, Aceton, Diacetyl und weiter ca. 120 Duft- und Aromastoffe. Sie sind für den unterschiedlichen Geschmack und Geruch der verschiedenen Honigsorten verantwortlich. Sie regen Appetit und Verdauung an und stimulieren das Immunsystem.</p>

So definiert der Gesetzgeber Honig:

"Flüssiges, dickflüssiges oder kristallines Lebensmittel, das von Bienen erzeugt wird, indem sie Blütennektar, andere Sekrete von lebenden Pflanzenteilen oder auf lebenden Pflanzen befindliche Sekrete von Insekten aufnehmen, durch körpereigene Sekrete bereichern und verändern, in Waben speichern und dort reifen lassen."

Honig - mehr als ein Lebensmittel

Honig gilt laut Gesetz als Lebensmittel.

In der Volksheilkunde kommt ihm seit jeher eine große Bedeutung zu.

Eine alte Bauernweisheit sagt:

"Ein Bienenstock kann zehn Ärzte brotlos machen“.

Buchempfehlung:

- [Ein Geschenk der Natur mit einzigartigem Nähr- und Energiewert, Produkte der Bienen.](#) von Günter Albert Ulmer
- [Sanft heilen mit Bienen- Produkten.](#) von Stefan Stangaciu, Elfi Hartenstein
- [Apitherapie. Die Heilkraft von Honig und Co.](#) von Pavlina Potschinkova
- [Bienen, Hummeln, Wespen im Garten und in der Landschaft. Honigbienen, Hummeln, Solitärbiene, Wespen und Hornissen](#) von Helmut Hintermeier, Margrit Hintermeier
- [Was ist was?](#), Bd.19, Wunderwelt der Bienen und Ameisen von Ronald N. Rood

Siegfried Grell