

Wie kommen wir von der Bienen-AG an den Honig?

Das ist so: Wir haben Bienenvölker und die Bienenvölker produzieren Honig, den sie in ihre Waben einlagern. Hierfür geben wir den Bienen extra Wabenrahmen (mit einer kleinen Bauhilfe) in den so genannten „Honigräumen“. Wenn die Honigrahmen voller Honig sind, nehmen wir den Bienen einen Teil ihres Honigs weg und „ernten“ ihn.

Damit die Bienen dann im Winter trotzdem genug zu fressen haben, mischen wir ihnen ein extra Futter an, das sie dann bekommen. Wenn wir das nicht tun, würden sie verhungern, weil sie keinen Winterschlaf machen.

So, jetzt wieder zum Honig! Wie viele Schritte sind es bis zum Honigglas? Es sind für ein Honigglas insgesamt 8 Schritte, die gemacht werden müssen:

1. Die Wachsschicht der verschlossenen Waben wird entfernt.
2. Die Waben werden mit der Honigschleuder ausgeschleudert.
3. Der Honig läuft aus der Honigschleuder und durch mehrere Siebe in den Eimer.
4. Der Honig muss ca. 1 Woche ruhen.
5. Der Honigschaum, der sich oben ablagert, muss vom Honig getrennt werden.
6. Nachdem der Honigschaum weg ist, wird der Honig noch einmal durchgemixt.



FLEISSIG

Für ein Glas Honig besuchen die Bienen zwei Millionen Blüten.



VIEL MÜHE

Für einen Teelöffel Honig müssen zwölf Honigbienen ihr Leben lang arbeiten.



7. Der Honig wird erst in einen großen Edelstahlleimer und von dort mit Hilfe eines Hahnes ins Glas gefüllt. Dann wird er in Kartons verpackt und kühl gelagert.



8. Dann wird ein Etikett gestaltet und aufgeklebt.



9. Der Honig wird für 6,50 € verkauft.

Martin und Taya

