

Liebe Freunde guten Honigs,



hier noch ergänzende Informationen zu meinem Honig.

Ich ernte zweimal im Jahr, wenn das Wetter und die Tracht es zulassen. Die Frühtracht ist in der Regel nach der Rapsblüte bereit zum Abernten, die Sommertracht nach der Lindenblüte. Voraussetzung ist, dass der Honig in den Waben trocken genug und damit im Glas auch lange lagerfähig ist. Sollte der Honig noch nicht reif sein, warte ich lieber noch ein bisschen ab und erzwingen nichts. Es ist ja schließlich ein Hobby.

Aufgrund des jeweils unterschiedlichen Anteils an Glucose und Fructose im Honig ist der Frühtrachthonig fester als der Sommertrachthonig. Frühtrachthonig kristallisiert schnell und kann auch im Glas noch sehr fest werden. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Wenn der Honig einmal zu fest geworden ist, kann er durch sanftes Erwärmen im Wasserbad wieder etwas verflüssigt werden (nicht über 40 Grad C erwärmen!). Sommertrachthonig bleibt lange klar und flüssig. Die Cremigkeit erreiche ich durch Impfen mit Frühtrachthonig.

Meinen Honig biete ich sowohl in Gläsern des Deutschen Imkerbundes an sowie in meinen eigenen KaBee Gläsern. Der Honig in den beiden Gläsern ist der gleiche, er variiert aber naturgemäß etwas von Charge zu Charge. Und selbstverständlich ist Honig auch nicht jedes Jahr gleich, abhängig von Wetter, Tracht und Sammeleifer der fleißigen Arbeiterinnen.

Auf die eingebrachte Tracht habe ich keinen Einfluss, da meine Bienen ausschließlich am Waldrand auf dem Friedrichsberg in Bendorf-Sayn zu Hause sind und ich nicht mit ihnen in andere Trachten wandere. Nahe an ihrem Standort finden sie ein breites Nahrungsangebot an verschiedenen Frühblühern, Löwenzahn, Obstbäumen, Raps, Robinie, Linde und viele weitere nektar- und pollenreiche Pflanzen. Und eventuell auch einmal ein bisschen Waldtracht.

Sollte es einmal zu einer weißlichen Blütenbildung am Inneren des Glases oder oben auf dem Honig kommen, so hat dies keine Auswirkung auf den Geschmack. Es ist lediglich ein Zeichen dafür, dass der Honig sehr trocken ist. Hier wurde weder Zucker zugesetzt noch handelt es sich um Schimmel!

Lasst es euch schmecken und

BEE GOOD!

Eure Katja Büdenbender

Mitglied im Deutschen Imkerbund e. V.