

## Zahlen, Fakten, Daten:

Ein Bienenvolk verbraucht über den Sommer 30-60 kg Honig selbst und der Imker hofft auf einen Honigertrag von über 10 kg pro Volk.

Damit ist manche Mühe verbunden, wenn man bedenkt, dass an guten Tagen zwischen 10.000 und 15.000 Bienen in die Tracht fliegen. Je nach Witterung macht eine Biene bis zu 30 Ausflüge, auf denen sie mit 30 km/h unterwegs ist.

Die Entfernung einer Trachtquelle kann 1- 2 km betragen, in trachtarmen Zeiten sogar bis zu 5 km.

Jede einzelne Biene sammelt je nach Entfernung und Ergiebigkeit der Tracht in 15-30 Minuten 50 mg Nektar. Dies ist die Nektarmenge von 100 Apfelblüten oder 1500 Kleeblüten. Der Nektar enthält bis zu 80 % Wasser. Um 1 kg Honig zu erhalten, bei dem der Wassergehalt unter 18 % liegt, müssen somit 4 kg Nektar eingetragen und 3 kg Wasser verdunstet werden.

Um 1 kg Honig zu lagern, sind nur 20 g Wachs notwendig, wobei eine Zelle ca. 0,5 g und eine Wabe bis zu 2,5 kg Honig fasst. Das Wachs produzieren die Bienen in Form von Wachsplättchen selbst. Für 1 kg Bienenwachs werden über 1 Million Plättchen benötigt, wofür die Bienen 6-8 kg Honig verbrauchen.

## Bienenwachskerzen:

Unsere 100% reinen Bienenwachskerzen gießen wir alle aus unserem eigenem Wachs selbst, wobei wir unser Wachs vollkommen natürlich belassen. Der unvergleichliche Duft und die gelbliche Farbe des Waxes werden von Pollenölen hervorgerufen, die die Bienen dem Wachs zugeben.

Eine ganz besondere Eigenschaft von reinen Bienenwachskerzen ist die Wachsblüte. Dieser weißliche Überzug, der nach einiger Zeit auftritt, kann gegebenenfalls leicht durch Erwärmen/ Abreiben von den Kerzen entfernt werden.

## Der direkte Weg vom Erzeuger zum Verbraucher:

Wir freuen uns, wenn sie an unserer Privatadresse

**Glock, Dürrbachstr. 54, 70329 Stuttgart,**

vorbeikommen, wobei sie an keine Öffnungszeiten gebunden sind. Selbstverständlich dürfen sie vorher auch einen Termin vereinbaren:

**Tel. 0711/ 42 51 26, [Armin.glock@veith.net](mailto:Armin.glock@veith.net)**

Weitere Verkaufsadressen sind:

- (1) In 70329 Stuttgart (Rohracker),  
Gemüseladen, Rohrackerstr. 240 (Nähe Kelter)  
Di und Fr 8-12 h und 13-18 h geöffnet
- (2) In 70188 Stuttgart (Ost)  
Optik Bareis, Haußmannstraße 186

Außerdem liefern wir bereits **ab 40 € frei Haus** (inkl. Verpackung und Versand). Unter diesem Warenwert berechnen wir eine anteilige Pauschale von 4 €

Bei weiteren Fragen dürfen sie sehr gerne jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen. Denn zu Varroa, Blütenstetigkeit, Königinnenvermehrung, Bienenchwärmen, Bienenstichen usw. haben wir ja noch nichts gesagt.

HONIG  
**Glock**





## Imkerei aus Leidenschaft:

Die Imkerei hat bei uns Tradition. Schon die Bienen unseres Großvaters bestäubten 1919 die Obstblüten in Stuttgart- Rohracker. Gerade im Frühjahr sind Bienen wichtig, da sie die einzigen bestäubenden Insekten sind, die in einem Staat mit ca. 10000 Individuen überwintern. So liegt in der Bestäubung auch der eigentliche Nutzen der Bienen.

Nach dem Ende der Obstblüte (Anfang Mai) wandern wir mit dem Großteil unserer Bienen verschiedene Trachten an, damit sie immer genügend Nektar und Pollen finden. Bienenwanderung bedeutet, dass man die Kästen, in denen sich die Bienen samt ihren Waben befinden, bei Einbruch der Dunkelheit verlädt und an einen anderen Ort wieder aufstellt. Für die kalte Jahreszeit holen wir unsere Immen wieder in unser klimatisch günstiges Weinbaugesbiet zurück.

Qualität ist unser oberstes Gebot, auch wenn wir hierfür kein kostenpflichtiges (Bio-)Siegel verwenden. Da dieses Thema- wie die gesamte Imkerei- sehr vielseitig ist, nur einige der aus unserer Sicht wichtigsten Aspekte:

- Nachzucht von jungen, vitalen Bienenvölkern ohne Zukauf von Bienen
- keine Verwendung von Medikamenten
- Eigener Wachskreislauf: Wir verwenden für die Herstellung von vorgeprägten Waben (Mittelwände) nur unser eigenes Wachs.

## Honig- die Vielfalt der Natur:

Man unterscheidet zwischen Blüten- und Waldhonig.

Blütenhonige entstehen aus dem Nektar der verschiedenen Blüten und Waldhonige aus den Sekreten von Insekten, die auf einem Wirtsbaum sitzen. Diese Sekrete nennt man Honigtau.

Blütenhonige bestehen überwiegend aus Traubenzucker (Glucose), wogegen Waldhonige hauptsächlich Fruchtzucker (Fructose) enthalten. Deshalb kristallisieren Blütenhonige wenige Wochen nach der Schleuderung, weshalb wir sie überwiegend cremig, streichfähig abfüllen, wogegen Waldhonige länger flüssig bleiben. Allerdings kristallisieren *alle natürlich belassenen Honige* nach einiger Zeit! Honig kann wieder verflüssigt werden, indem man ihn für kurze Zeit im Wasserbad nicht über 40°C erwärmt. Dabei nimmt der Honig keinen Schaden.

Die Quellen des Honigs, der Blütennektar und der Honigtau, werden von den Bienen gesammelt, mit körpereigenen Enzymen versetzt und zur Ausreifung und Aufbewahrung in die Waben eingetragen. Bei dem Reifeprozess wird überflüssiges Wasser durch Zirkulation warmer Luft verdunstet. Da der Honig ebenso Feuchtigkeit wieder aufnehmen kann, achten wir sehr auf die Luftfeuchtigkeit bei der Schleuderung und Lagerung.

Übrigens ist die „kalte Schleuderung“ seit der Erfindung der Honigschleuder eine Selbstverständlichkeit, obwohl sie noch immer für Werbezwecke angepriesen wird.

Der Honig fließt dabei durch die Zentrifugalkraft aus der entdeckelten Wabe.

Wenn Sie noch mehr wissen wollen, sprechen sie uns an - ein Schleier zum Blick ins Bienenvolk liegt bereit!

Die Wahl des Standortes unserer Bienenvölker zu bestimmten Jahreszeiten ermöglicht es, dass wir folgende Sortenhonige anbieten können:

**Obstblüte:** Der blumige Honig ist leider aufgrund der oft kühlen Frühjahrswitterung selten zu ernten. Im Moment ist er leider ausverkauft.

**Raps:** Dieser sehr milde, süße Honig kristallisiert aufgrund seines sehr hohen Traubenzuckeranteils feinstreif, streichfähig. Als Beiracht runden Löwenzahn und Obstblüte den Geschmack ab.

**Sommertracht:** Das reichhaltige, wechselnde Angebot von Wiesenblumen, Linde, Himbeer- und Brombeerblüten der Sommermonate ist in ihm vereint. Die Zusammensetzung und der Geschmack ist jedes Jahr individuell.

**Kastanie:** Vergessen sie, wie Honig „normal“ schmeckt und probieren sie diese Besonderheit von den Blüten der Maronen aus der Pfalz mit sehr intensivem, eigenem Aroma. Dieser Liebhaberprodukt bleibt als einer der wenigen Blütenhonige über längere Zeit flüssig.

**Wald:** Dieser dunkle, kräftige Honig von Nadelbäumen und Waldstauden beinhaltet viele Nuancen im Geschmack und Zuckerspektrum. Wir füllen diesen Honig ebenfalls cremig, streichfähig ab.

**Weißtanne:** Der flüssig abgefüllte, klassische, seltene Honig aus dem Schwarzwald bzw. schwäbischem Wald ist sehr würzig und aromatisch im Geschmack. Der Honigtau stammt von ganz speziellen Insekten, die durchschnittlich nur alle 4 Jahre auftreten.

**Heide:** Die wenigen Naturschutzgebiete mit Besenheide liefern im August diesen Honig mit blumig würzigem, unaufdringlichem Aroma. Die Gewinnung dieses eiweisreichen Honigs ist auch aufgrund der geleeartigen Konsistenz für Bienen und Imker mit großer Mühe verbunden.