

Ilse Neunzig

Das Honigbuch

Illustrationen: Jörg Drühl



Mosaik Verlag

Inhalt

Die Bienen und die Arbeit des Imkers

So fing es bei uns an 10 - Eine Königin »zusetzen« 10
Das erste eigene Bienenvolk 12 - Nestordnung 15
Der Honigraum 15 - Imkerei und Kosten 16
Honigverbrauch in der Bundesrepublik 17 - Ausbildung 17
Bienenstiche 18 - Bienengift 19
Die Bienenrassen (Nordbiene, Kaukasische Biene, Italiener Biene, Kärtner Biene) 20 - Das Bienenvolk (die Königin, der Schwärm, der Drohn, die Arbeitsbiene) 23
Wie kommt die Biene zu Nektar und Honigtau? 35
Das Bienenauge 35 - Riechorgan 36 - Blütenstetigkeit 37
Rund- und Schwänzeltanz 38
Der Honig im Bienenkörper 43 - Das Bienenjahr 44
Das Schleudern 48 - Kittharz (Propolis) 50
Nektarsammeln 51 - Was ist Nektar? 52 - Honigtau 53
Pollen 55

Der Honig und seine Behandlung

Honigerzeugung 58 - Honigbestandteile 59 - Kandieren 61
Erwärmen 62 - Aufbewahren 62 - Honigeinkauf 63
Imkeradressen 64 - Landesverbände 64
Auslandshonig 66 - Bienenkrankheiten und Rückstände im Honig 66 - Pestizide 68 - Honigarten 69
Etikett 70 - Sortenhonig 71 - Reklamationen 71
Preis 71 - Trachtpflanzen 71
Beschreibung einiger Honige 73

Die Honigrezepte	Kleine Vorrede zu den Rezepten 80
	Muntermacher 82 - Kuchen und Gebäck 85
	Süße Honigspeisen und Desserts 104 - Süß und sauer, süß und salzig... 121 - Eingemachtes und Eingelegtes 133
	Honigmet und Bowle 138
	Benutzte Literatur 140
	Sach- und Rezeptregister 141