



DIE WELT DES

honic's

SIMONE HOFFMANN



INHALT



I.	<i>Vorwort</i>	9
II.	<i>Geschichte des Honigs</i>	12
	✿ Süße der Vorfahren	14
	✿ Symbol der Fruchtbarkeit	15
	✿ Quelle der Unsterblichkeit	17
	✿ Geschenk der Götter	21
	✿ Paradiesischer Honig	24
	✿ Honig als Gottes Wort	26
III.	<i>Dufte Bienen</i>	32
	✿ Starke Leistung	34
	✿ Das Bienenvolk	37
	✿ Die Bienensprache	42
IV.	<i>Wie Honig entsteht</i>	44
	✿ Von der Blüte zur Wabe	46
	✿ Von der Wabe bis zum Glas	49
	✿ Honigsorten – der feine Unterschied	54
V.	<i>Honig von hier und aus der ganzen Welt</i>	58
	✿ Deutscher Honig	60
	✿ Regionaler Honig	63
	✿ Bio-Honig	64
	✿ Honigvielfalt weltweit	66
VI.	<i>Zu Besuch ...</i>	73
	✿ ... bei der Imkerin	75
	✿ ... bei der Spezialitätenimkerin	79
	✿ ... im Familienbetrieb	82
VII.	<i>Das Geheimnis des Geschmacks</i>	86
	✿ Honig im Wandel der Jahreszeiten	89
	✿ Wie die Pflanzen schmecken	90



VIII.	<i>Ein Honigschlecken</i>	96
	☼ Honig verkosten	99
	☼ Breitsamer: Regionale Spezialitäten	102
IX.	<i>Honig aufbewahren</i>	110
	☼ Kühl, trocken und lichtgeschützt	113
X.	<i>Traumpaare</i>	114
	☼ Honig, Brot und Butter	117
	☼ Honig, Milch und Käse	118
	☼ Honig und Senf	119
	☼ Honig, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte	120
	☼ Honig, Tee und Kaffee	121
XI.	<i>Eine honigsüße Rede</i>	124
	☼ Redewendungen rund um den Honig	126
XII.	<i>Bienen helfen heilen</i>	130
	☼ Was ist Apitherapie?	133
	☼ Hilfreicher Honig	134
	☼ Powerpaket Blütenpollen	136
	☼ Gelée Royale – Speise für die Königin	139
	☼ Propolis – der Keimkiller	140
XIII.	<i>Schwärmen für Honig: Rezepte von Spitzenköchen</i>	144
XIV.	<i>Honigsüße Adressen</i>	174
XV.	<i>Honig-Lexikon</i>	181
	Register	184
	Rezeptverzeichnis	187
	Bildnachweis	188
	Danksagung	190

