

4 Zu diesem Buch

5 Die Entstehung von Honig

6 Siebröhrensaft

7 Nektar

9 Honigtau

12 Pollen

15 Sammeltätigkeit

16 Bestäubung

17 Aufnahme der Rohstoffe

18 Futterkette

20 Konversion der Rohstoffe zu Honig

23 Exkurs: Geschichte des Honigs

‘

24 Inhaltsstoffe und Eigenschaften

25 Zucker

25 Wasser

27 Aromen

29 Proteine, Enzyme und Aminosäuren

33 Chemisch-physikalische Eigenschaften

34 Konsistenz

35 Einflüsse auf die Kristallisation

39 Farbe

42 Honig ernten und bearbeiten

43 Vorbereitung der Bienenvölker

44 Gute Hygiene Praxis (GHP)

45 Wabenentnahme

47 Transport der Waben

48 Lebensmittelhygiene

51 Vorbereiten der Räumlichkeiten

52 Entdeckeln

53 Schleudern

55 Sieben und Klären

57 Rühren

59 Impfen

59 Lagerung

60 Phastentrennung

64 Abfüllen in Verkaufsgebinde

65 Etikettieren

68 Blütenbildung

70 Exkurs: Honighandel

72 Lebensmittelrecht

- 73 Honigverordnung
- 74 LFGB
- 74 Leitsätze für Honig
- 75 Verkehrsbezeichnung von Honig
- 76 Herkunftsangaben

78 Honigsorten – Sortenhonig

- 79 Entstehung von Sortenhonigen
- 80 Merkmalskategorien
- 80 Untersuchungsverfahren
- 87 Nektarsorten- und Blütensortenhonige
- 90 Honigtau- oder Waldhonig
- 91 Sicherheit bei der Deklaration
- 93 Regionale Herkunftsangaben
- 95 Die häufigsten Sortenhonige in Deutschland

101 Honiguntersuchung

- 102 Voraussetzung für höchste Qualität
- 104 Wassergehalt
- 107 Enzymaktivität
- 110 Hydroxymethylfurfural
- 111 Verfälschung von Honig
- 112 Regelmäßige Überprüfung
- 114 Bio-Honig
- 116 Giftige Honige
- 118 Mikroorganismen im Honig
- 119 Rückstände

124 Gesundheit und Ernährung

- 125 Positive Eigenschaften des Honigs
- 126 Gesundheitswert von Honig
- 127 Honig in der Ernährung

- 128 Service
- 128 Nützliche Adressen
- 129 Quellen und weiterführende Literatur
- 133 Bücher für Imker
- 134 Register
- 136 Impressum