

Inhalt

Vorwort	4
Vom Nektar zum Honig ...	5
Wie Honig entsteht	5
Nektar und Honigtau als Rohstoffe	7
Wissensfragen	17
Honigbereitung und -gewinnung	18
Von der Bereitung des Honigs bis zur Schleuderreife	18
Gewinnung des Honigs	22
Ausrüstung zur Honiggewinnung	25
Abläufe bei der Gewinnung des Honigs	27
Wissensfragen	33
Weiterverarbeitung des Honigs	34
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	34
Klären und Abschäumen des Honigs	39
Kristallisation	40
Rühren des Honigs	42
Wissensfragen	45
Abfüllen des Honigs	46
Vorbereitung der Honigabfüllung	46
Vorgehensweise bei der Honigabfüllung	47
Honigabfüllung größerer Chargen	50
Gestaltung von Etiketten	51
Bestellung von Gewährverschluss-Etiketten	55
Anbringen der Gewährstreifen	56
Wissensfragen	57

Honiglagerung	58
Lagerbedingungen	58
Einfrieren des Honigs bei -18 °C	61
Verflüssigen des kristallisierten Honigs.....	61
Impfen	64
Wissensfragen	65
Beurteilung des Honigs ..	66
Inhaltsstoffe des Honigs.....	66
Sortenbestimmung	66
Umgang mit der Sortenbezeichnung	72
Manukahonig	76
Melezitosehonig	77
Besonderheiten bei Honig ..	81
Honig im Deutschen Lebensmittelbuch.....	84
Eigenarten des Honigs	84
Rückstände im Honig	88
Biohonig	90
Wissensfragen	93
Vermarktung des Honigs	94
Die Imkerei und der Honigmarkt in Deutschland	94
Marketing.....	95
Warum heimischer Honig beim Kauf und beim Verbrauch bevorzugt werden soll	98
Wissensfragen	99
Gesetze und Verordnungen	100
Deutsches Lebensmittelbuch..	100
Das Verpackungsgesetz betrifft auch die Imkerei.....	112
Honigverordnung	113
Wissensfragen	117
Service	118
Register	118
Über den Autor	123
Dank	123
Literatur	124