

Treffpunkt gesunde Ernährung

„Von der Biene bis ins Honigglas - dem Imker über die Schulter geschaut“

Mit der Biene von Blüte zu Blüte

Pollenaufnahme

Während die Biene den energiereichen Nektar trinkt, berührt sie immer wieder die Staubgefäße der Blüte. Dabei bleiben viele Pollen in der Körper- und Beinbehaarung hängen. Die Biene schiebt sich in die „Körbchen“ an den Hinterbeinen und sammelt sie als eiweißreiches Futter.

Optimale Bestäubung

Honigbienen sind blütenstet, d. h. solange eine Art blüht, besuchen sie nur deren Blüten und kennen sie genau. Pollenkörner, die vom Besuch anderer Blüten im Pelz hängen, überträgt die Biene dabei auf die Narbe der Blüte. Von dort gelangt Blütenstaub in den Fruchtknoten, womit die Bildung einer neuen Frucht beginnt. Nur eine reich bestäubte Blüte bildet eine schöne Frucht aus.

Verbesserung der Ernte

Bei Nutzpflanzen wie Obstbäumen und Raps erhöhen die Bienen die Menge und Qualität der Früchte erheblich. Der „Service“ der Bienen der Bestäubung von Millionen von Blüten kann weder von Menschen, Maschinen oder Tieren noch durch den Wind geleistet werden. Dank der Bienen kann der Landwirt viele große und gleichmäßige Früchte ernten. Die Biene ist also eines der wichtigsten Nutztiere.

Produktion von Honig, Wachs und Co

In jedem Glas Honig steckt der Nektar von Millionen Blüten. Die Bienen liefern zudem Wachs, Propolis, Pollen und Gelée Royale für viele Zwecke.

Quelle: Poster „Die Honigbiene“ i.m.a. information.medien.agrar e.V. und Deutscher Imkerbund E.V.

Rezeptideen und Infos zu regionalen und saisonalen Produkten gibt es im Internet

www.ekz-marienstern.de

im Regional und Servicebereich.

Rezepttipps

Holunderblütenhonig

Einen milden flüssigen transparenten Honig einfach mit abgerebelten und gereinigten Holunderblüten versetzen und einige Tage wirken lassen. Zu verwenden ist dieser Holunderblütenhonig für Tee, Aufstrich, Dressings und kalte Getränke in die zusätzlich Zitronenscheiben geschnitten werden.

Honig-Limonenvinaigrette mit reichlich frischen Wild- und Gartenkräutern und Blattsalat der Saison

Blattsalate, Wild- und Gartenkräuter waschen und trocknen, oder besser ohne Wasser auszupfen und in einer Schüssel anrichten. Für die Vinaigrette verwenden Sie temperierten 1 Teil Zitronensaft, 1 Teil kalt gepresstes Rapsöl, 1 Teil naturtrüber Apfelsaft, etwas flüssigen aromatischen Honig, Salz, Pfeffer, rosa Beeren und etwas Eigelb und vermischen diese Zutaten mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab mit Wellscheibe zu einer Emulsion. Diese Vinaigrette geben Sie kurz vor dem Verzehr über den Salat und reichen frisches Gemüse, Croutons, Hähnchenbruststreifen oder Röstbrot dazu.

Ringelblumensalbe selbst gemacht

Zwei volle Esslöffel Blüten oder Wurzeln mit 200 ml gutem, kaltgepresstem Öl (Olive, Sonnenblume) erhitzen. Nicht zu heiß werden lassen, da sonst die Blüten frittieren! Von der Kochstelle nehmen und über Nacht stehen lassen. Dann noch einmal erhitzen und abfiltern. 30 g Bienenwachs dazugeben und schmelzen lassen. In kleine Töpfchen füllen, abkühlen lassen und gut verschließen. Salbe ist ca. ein Jahr haltbar.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft und der
Ostsächsischen Sparkasse Dresden.

