

Von der Blüte bis zum Honigglass

Ordne den Bildern die dazu passenden Texte zu.



Eine Sammelbiene besucht bis zu 1.000 Blüten am Tag. Mit ihrem Rüssel saugt sie den Nektar auf und speichert ihn in ihrem Honigmagen.



Die Biene fliegt zurück zum Stock. Dort würgt sie den Nektar hervor und übergibt ihn den Arbeiterinnen. Diese verarbeiten den Nektar weiter zu Honig und lagern ihn in den Zellen der Waben ein.



Hat der Honig den richtigen Feuchtigkeitsgehalt erreicht, kann er über eine längere Zeit gelagert werden. Die Arbeiterinnen verschließen die Zellen mit einem Wachsdeckel.



Der Inkern entnimmt die verdeckelten Honigwaben. Die aufsitzenden Bienen kehrt er mit einem Besen ab. Anschließend ersetzt er die entnommenen vollen Waben durch leere Waben.



Im Schleuderraum entfernt der Inkern mit einer Entdeckungsgabel die Wachsdeckel von den Honigwaben.

Die entdeckelten Waben steckt der Inkern in die Honigschleuder. Durch schnelle Drehungen wird der Honig aus den Zellen geschleudert, fließt zum Boden der Schleuder und läuft über einen Hahn ab.

Damit der Zucker nicht zu schnell kristallisiert, muss der Inkern den Honig regelmäßig rühren, bis er cremig wird.

Der fertige Honig wird in Gläser abgefüllt. Damit man ihn als Echten Deutschen Honig erkennt, bekommt das Glas noch das typische Etikett aufgeklebt.

So schmeckt der Honig besonders gut!

