

Süße Natur im Honigglas



DEUTSCH-TO-GO.DE

Wie man aromatischen Honig macht, das bleibt wohl das Geheimnis der Bienen. Den Menschen ist es bisher noch nicht gelungen, Honig nachzumachen.

Mal ist Honig hell oder dunkel, mal flüssig, cremig oder fest. Aber grundsätzlich unterscheiden wir zwei Typen: den Blütenhonig und den Waldhonig.

Der helle, manchmal gelbe Blütenhonig schmeckt meistens mild und süß. Er entsteht, wenn Bienen Blüten besuchen und den Nektar direkt aus den Pflanzen saugen. Der Nektar ist eine süße Flüssigkeit, die die Pflanzen produzieren.

Der dunkle Waldhonig dagegen schmeckt meist würzig und manchmal herb. Für den Waldhonig sammeln Bienen keinen Nektar, sondern sogenannten Honigtau. Das ist auch eine zuckerhaltige Flüssigkeit wie der Nektar. Aber der Honigtau wird von kleinen Insekten produziert. Diese Insekten ernähren sich von süßen Säften verschiedener Pflanzen und Bäume. Und nach dem Essen scheiden sie den überschüssigen Zucker aus. Das ist dann der Honigtau, den die Bienen sammeln. Zugegeben, klingt nicht besonders appetitlich ...

Übrigens, Honig ist fast unbegrenzt haltbar, denn Bienen ergänzen sogar noch Konservierungsstoffe.

(163 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – M. Gundlach, „Götterspeise“, <https://www.sueddeutsche.de/projekte/artikel/stil/ernaehrung-honig-e921771/> - Woher kommt Honig? - Sachgeschichten mit Armin Maiwald“ (Video), <https://www.youtube.com/watch?v=rrloSIQx3AU> - Seitenaufruf 13022025)