

Kettwiger Honig ist ein Naturprodukt und wird handwerklich von Imkern vor Ort in Kettwig erzeugt. Die Bienen sammeln Nektar oder Honigtau in Kettwig und der Umgebung. Dabei bestäuben die Bienen Obstbäume oder Ackerpflanzen (z. B. Raps). Wussten Sie, dass die Imkerei in der Corona-Pandemie wegen der Bestäu-

bungsleistung als systemrelevant galt? Die Pollen, die in Kettwig auftreten, finden sich im Kettwiger Honig wieder. Wenn es einen gesundheitlichen Effekt der Pollen im Honig gibt, finden Sie hier also die richtige Mischung!

Honig ist weltweit das am dritthäufigsten gefälschte Produkt. Etwa 40 % der Honigimporte der EU stammen aus China, wo Honig oft aus von den Bienen in einem Gewächshaus aufgenommenem Zuckerwasser besteht, unreif geerntet und künstlich getrocknet wird. Lt. Honigverordnung darf solch ein Produkt nicht als "Deutscher Honig" bezeichnet und verkauft werden.

Im Bienenstock trennt der Imker den oberen Honigraum vom unteren Brutraum durch ein Absperrgitter. Durch dieses Gitter können die Arbeiterinnen mit etwas Übung hindurchschlüpfen, während die größere Königin nicht hindurchkommt. Somit gibt es im Honigraum weder Larven noch Brut, die den Honig verunreinigen könnten.

Rollladen-Pagallies



Ihr Fachbetrieb für Rollladen, Markisen, Sonnenschutz und Sicherheit

Leistungen

Rollladen • Rolltore • Rollgitter • Scherengitter Insektenschutzsysteme • Garagentore • Markisen

Alte Bottroper Str. 58 • 45356 Essen

Tel. 0201-660014

E-Mail: info@rolladen-pagallies.de

Kompetenz ist unsere Stärke

Geerntet wird der Honig bienenschonend durch eine Bienenflucht, durch die die Bienen den Honigraum gut nach unten verlassen können, aber nicht so gut hoch in den Honigraum können, oder durch Abfegen der Bienen. Der Wassergehalt des Honigs wird vom Imker mit einem Refraktometer bestimmt. Er beeinflusst die Haltbarkeit des Honigs und er darf maximal 20 % betragen. Heutzutage wird Honig praktisch immer geschleudert (Ausnahmen: Wabenhonig oder Heidehonig) und anschließend in mehreren Arbeitsgängen gesiebt. Flüssiger Honig wird selten angeboten, weil der Honig abhängig von der Zusammensetzung auskristallisiert und dann fest wird. Durch das Rühren beim Kristallisationsprozess werden die Zuckerkristalle zerkleinert und verteilt, sodass eine cremige Konsistenz erzielt wird.

Wo gibt es Kettwiger Honig zu kaufen?

Kettwiger Honig bekommen Sie im Haustürverkauf: Achten Sie auf ein Schild wie "Honig aus eigener Imkerei", auf dem Kettwiger Markt und im Bistro HaZweiOh im Schwimmzentrum Kettwig.

Weitere Informationen zum Imkerverein Kettwig: www.imkerverein-kettwig.de. Hier können Sie über unser Kontaktformular Fragen und Anregungen zu Bienen und Imkerei weitergeben. Sie interessieren sich für die Imkerei, wissen aber nicht, was Sie tun müssten? Sie hätten gerne Honigbienen im eigenen Garten, wollen aber gar nicht selbst Imkern? Sprechen Sie uns gerne über das Kontaktformular an.

Uwe Hartmann

1. Vorsitzender des Imkervereins Kettwig

