

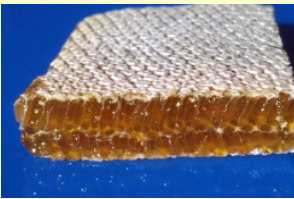
Besonderheiten der Lüneburger Heide: Scheibenhonig und mehr

Korbimkerei



Eine Besonderheit in der Lüneburger Heide ist die traditionelle Korbimkerei. Während die meisten angebotenen Honige Schleuderhonige sind, entstehen als Produkte der Korbimkerei Scheibenhonig und Presshonig. Eine gesonderte Ausstellung zur Korbimkerei befindet sich im Speicher sowie eine Korblagd im Institutsgarten.

Scheibenhonig



Als außergewöhnliche Spezialität wird auch Wabenhonig produziert. Die von den Bienen komplett gebauten, gefüllten und verdeckelten Waben werden herausgeschnitten und als Wabenstücke angeboten. Mit Heidehonig gefüllte Waben werden als Scheibenhonig bezeichnet. Auch in den modernen Magazinbeuten kann Scheibenhonig produziert werden.

Presshonig



Die ausgeschnittenen Wabenstücke werden in Tücher eingeschlagen und mit Spindelpressen ausgepresst. Durch diese Art der Gewinnung sind sie sehr pollenreich.

Wachsproduktion



Bienen im Alter von ca. 14 bis 18 Tagen haben ihre Wachsdrüsen optimal entwickelt und können Wachs produzieren. Das ausgeschwitzte Wachs wird von diesen Baubienen und anderen Bienen für den Wabenbau sowie das Verschließen von Brut- und Honigzellen mit Wachsdeckeln genutzt.

Wachsernte



Das bei der Honigernte anfallende Wachs – Entdeckelungswachs bzw. Wachs von ausgepressten Waben - wird eingeschmolzen. Dies gilt auch für ausgesonderte, alte Waben. Bienenwachs wird zur Produktion von Mittelwänden, Kerzen sowie in der Lebensmittel- und Arzneimittelindustrie verwendet.