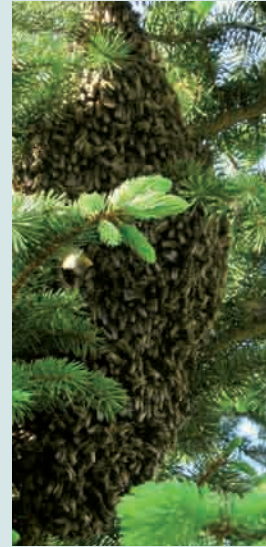


## Das Bienenhaus, ein Ort der Ruhe und Entspannung

Nicht immer ist der eigene Garten für die Bienenhaltung optimal geeignet. Bienen brauchen einen ruhigen Platz. Sonnig und trocken sollte er sein. Die Fluglöcher sollten nach Südosten ausgerichtet und auf keinen Fall dem Wind ausgesetzt sein.

Wichtig ist auch eine Tränke in der Nähe, damit die Bienen nicht zu weit um Wasser, das für die Brutpflege notwendig ist, wegfliegen müssen. Damit die Bienen an ihrem Standort genügend Nahrung finden, müssen in seiner Umgebung ausreichend Trachtpflanzen als Nahrungsquelle vorhanden sein – und zwar vom Frühjahr bis zum Herbst. Im ländlichen Bereich bilden Brachen, Feldraine, Wegränder, Streuobstwiesen, Ufer- und Waldsäume den Bienen einen gedeckten Tisch.



Herausgeber: Touristinformation/Kurverwaltung Freyung  
Rathausplatz 2, 94078 Freyung  
Tel. 08551/588-150, Fax 08551/588-290  
[www.freyung.de](http://www.freyung.de), e-Mail: [touristinfo@freyung.de](mailto:touristinfo@freyung.de)  
Fotonachweis: Bayerische Landesanstalt für  
Bienenzucht Erlangen, Fachberater für Bienenzucht  
in Niederbayern, E. Härtl u. J. Fischer, pixelio.de  
Text und Gestaltung: Touristinformation Freyung,  
Imkerverein Freyung  
Gesamtherstellung: Rosenthaler-Druck, Freyung  
Der Themenweg wurde erstellt mit finanzieller  
Unterstützung durch das Bayerische Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und die  
Europäische Union (LEADER II)



THEMENWANDERWEG

FREYUNG

SPURENSUCHE

Geheimnisvolle  
Bienenwelt

NATURPARK  
BAYERISCHER WALD



# Der Bienenerlebnisweg

Schon lange genießen Bienen in allen Kulturkreisen Sympathie und hohes Ansehen. Sprichwörtlich ist ihr Fleiß, köstlich schmeckt ihr Honig, aromatisch riecht das Bienenwachs. Die Imkerei gibt es schon, seit die Menschen seßhaft sind.

Jahrtausendlang standen Honig- und Wachsgewinnung als Nutzen im Vordergrund. Heute versucht die moderne Imkerei die Bienenpflege und die Honiggewinnung in Einklang mit dem Lebensrhythmus des Bienenvolkes zu bringen.

Wer einen Blick ins Reich der Bienen wagt, kommt aus dem

Staunen nicht mehr heraus. Faszinierend, fesselnd und geheimnisvoll ist diese Bienenwelt.

Mit diesem 2,5 Kilometer langen Rundweg „Geheimnisvolle Bienenwelt“ wollen wir Ihnen die Welt der heimischen Bienen näherbringen und die heutige Bedeutung der Imkerei darstellen.

## Start und Ziel:

Parkplatz Neuer Friedhof, Schönbrunner Straße  
Der Wanderweg ist auch mit Kinderwagen befahrbar.

## Tipp:

Von Anfang Mai bis Anfang November wird wöchentlich eine geführte Wanderung mit einem erfahrenen Imker durchgeführt.

Nähere Informationen erhalten Sie in der Tourist-Information/Kurverwaltung Freyung, Tel. 08551/588-150



- 1** Übersichtstafel
- 2** „Die Honigbiene“
- 3** „Bienenwunder“
- 4** „Bienenleistungen“
- 5** „Bienenhonig“
- 6** „Bienenerzeugnisse“
- 7** „Wild und Wald“
- 8** „Bienenweidepflanzen“
- 9** „Wildbienen“
- 10** „Die Imkerei“



# Sortenbezeichnung für einheimischen Honig

Unsere schöne bayerische Landschaft hat nach wie vor eine artenreiche Vegetation. Einheimischer Honig ist deshalb reich an natürlichen biologischen Wirkstoffen. Denn der Nektar stammt von den verschiedensten Blüten unserer Wiesen, Obstbäume und Sträucher, Waldblumen und Kräuter; der Honigtau von den Bäumen unserer Wälder.

Daher unterscheidet man ganz allgemein zwischen Blütenhonig und Waldhonig. Nach seiner pflanzlichen Herkunft kann Honig auch mit den entsprechenden Sortennamen bezeichnet werden. In bayerischen Landen sind beispielsweise folgende Sorten relativ häufig zu finden: Löwenzahnhonig, Rapshonig, Obstblütenhonig, sowie Fichten- und Tannenhonig.



Honigkauf ist auch Vertrauenssache. Überzeugen Sie sich bei Ihrem Imker über die Honigerzeugung und die fachgerechte Lagerung. Beachten Sie auch, daß der Honig des Imkers nicht immer gleich schmecken kann, weil es den Bienen überlassen bleibt, wo sie Nektar und Honigtau sammeln. Das kann je nach Witterung, Trachtangebot und Jahreszeit verschieden sein. Nicht jeder Honig mundet jedem Gaumen gleich gut. Dies ist nur eine Geschmacks- keine Qualitätsfrage.