

Pollen ernten und vermarkten

Arbeitsblatt

709

1. Ernte

- von Völkern in Aufwärtsentwicklung
- während der Überschusszeiten (April-Juni)
- mittels Pollenfalle
- ca. 100g/Volk am Tag

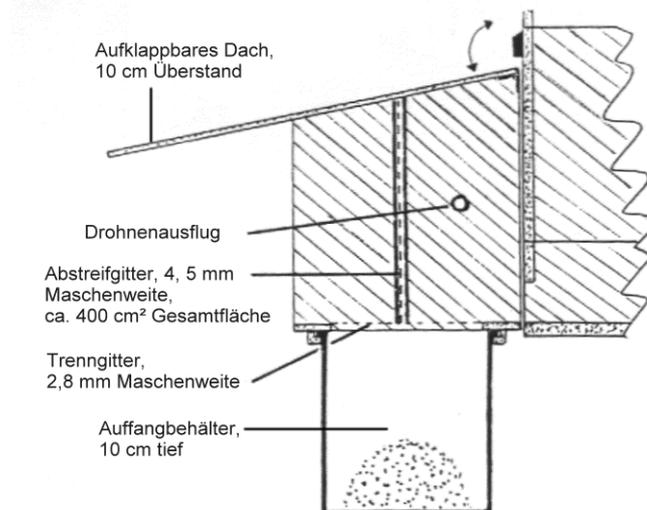


Abb. 1: Anhängbare Pollenfalle

2. Konservieren und Aufbereiten

- Pollen vorsichtig trocknen (nicht über 40°C) und reinigen, kleinere Mengen können zunächst tiefgefroren gesammelt werden
- trocken, dunkel und kühl lagern (bis zu einem Jahr)

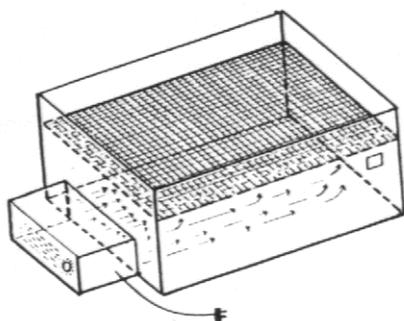


Abb. 2: Trockengerät

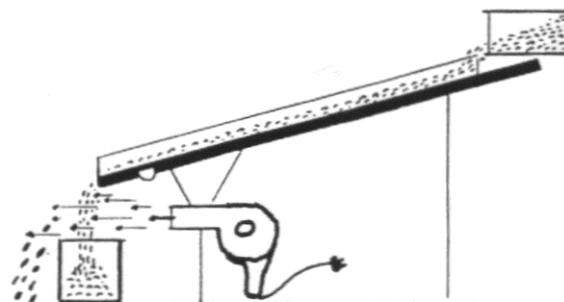


Abb. 3: Reinigungs-Apparatur

3. Wichtige Inhaltsstoffe

- ca. 30% Rohprotein, 20 Aminosäuren, über 1000 Enzyme
- 15-35% Kohlenhydrate (ungesättigte Fettsäuren, Zucker etc.)
- breites Vitaminspektrum (A, B1, B2, B3, B5-B9, C, D, E, H)
- Mineralstoffe (v.a. Kalium, Phosphor)
- zahlreiche Spurenelemente

4. Vermarktung und Verzehr

- neutrales Glas, 250g oder 500g
- nicht als Heilmittel anpreisen (§ 1 und 18 LMBG)
- ca. 20g täglich für Erwachsene, Körner oder gemahlen

5. Literatur

- Bernd Dany: Pollensammeln heute, Ehrenwirt Verlag.
- Gottlieb Ebel: Bienensegen, Ariston Verlag.
- Karl Gransier: Aufbau und Wirkungsweise von Pollenfallen, ADIZ 18 (1984), S. 165-166, 222-224, 256-258, 296-298, 315-317