

Herausgeber:

DLR Westerwald-Ostefel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen-Neuendorf

Am Bienenstand

Die letzte Honigernte des Jahres

Hohen Neuendorf (JR) Für viele Imker endet mit der Linde die letzte Haupttracht. Nachdem die Bienen mehrere Tage nach Trachtschluss Zeit hatten, den zuletzt eingetragenen Nektar zu Honig zu verarbeiten, kann er geerntet werden. Dann ist eine frühzeitige Bekämpfung der Varroa-Milbe noch vor der Einfütterung möglich. Aufgrund der Trachtlosigkeit kann nun leicht Räuberei auftreten, die es im Vorfeld zu vermeiden gilt. Vielfach wird schon der Wintersitz eingerichtet. Hierbei ist auf Veränderungen an der Brut und auf einen ausreichenden Futternvorrat von 5-10 kg zu achten, der nach der Honigernte verfügbar bleibt. Andernfalls werden Honigwaben in den Brutraum gehängt, oder es muss unmittelbar nach der Honigernte entsprechend gefüttert werden. Allerdings sind Honigtau-Honige nicht für die Überwinterung geeignet. Keinesfalls dürfen einzelne unbebrütete Waben zwischen bebrüteten verbleiben. Diese werden bei mangelhafter Tracht nicht mehr angenommen und wirken als Trennschied, weil die Königinnen nun bevorzugt bereits bebrütete Waben bestiften. Im Winter können einzelne unbebrü-

tete Waben sogar zum Verhungern der Völker führen. Deshalb werden sie entnommen oder bei Mangel an bebrüteten Waben an den Rand der Beute gehängt. Nur wenn reichlich Tracht verfügbar ist oder wenn komplette Zargen mit unbebrüteten Waben dem Volk zur Verfügung stehen, werden diese von den Bienen akzeptiert.

Räuberei verhindern!

Stellt der Imker Material und Gerätschaften bereit, bevor er ein Volk öffnet und lässt er den Honigraum zunächst unberührt, sind die Völker schnell wieder geschlossen. Durchdachtes Handeln minimiert so die Räubereigefahr. Beim erneuten Aufsetzen der Honigräume lässt sich leicht eine Bienenflucht mit ausreichend hohem Rahmen zum Aufketten der Bienen einschieben, so dass tags darauf die Honigzargen ohne jegliche Aufregung weitgehend bienenfrei abgenommen werden können. So werden sie sicher abgedeckt zum Schleuderraum transportiert.

Qualitätsanspruch an Honig erfüllen

Nach der Ernte des Honigs kommt es darauf an, die von den Bienen erzeugte Qualität bestmöglich zu erhalten und dem Verbraucher

Der nächste Infobrief erscheint
in 1 Woche
Freitag, den 29. Juli 2016

Was zu tun ist:

- Jungvölker ohne verdeckelte Brut gegen *Varroa* behandeln
- Jungvölker kontinuierlich füttern und bedarfsgerecht erweitern
- Pollenversorgung sichern
- Ist das Winterfutter gekauft, sind die Futtergerätschaften bereit?
- nach Trachtschluss: Sommertracht ernten, dabei Futternvorrat kontrollieren
- *Varroa*-Bekämpfung durchführen (s. Info-Brief 15.07.2016)
- bei anhaltender Tracht: *Varroa*-Befall kontrollieren und bei zu hohem Befall Trachtnutzung zur Honiggewinnung abbrechen (s. Info-Briefe 08. und 15.07.2016)

möglichst ansprechend zu präsentieren. Daher ist ein sauberer Honig mit einheitlicher Färbung in einer sauberen, ansprechenden Verpackung unabdingbar. Denn die Qualität des Produktes soll

Impressum

Redaktion: Marlene Backer-Struß (mb), Dr. Stefan Berg (sb), Bruno Binder-Köllhofer (bb), Dr. Ralph Büchler (rb), Christian Dreher (cd), Dr. Ingrid Illies (ii) Dr. Werner Mühlen (wm), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Jens Radtke (jr), Dr. Peter Rosenkranz (pr).

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtedaktion wieder.

Kontakt Mayen
Tel 02651-9605-0
www.bienenkunde.rlp.de

Kontakt Münster
Tel 0251-2376-662
www.apis-ev.de

Kontakt Veitshöchheim
Tel 0931/9801 352
www.lwg.bayern.de/bienen

Kontakt Kirchhain
Tel 06422 9406 0
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kontakt Hohenheim
Tel 0711 459-22659
www.bienenkunde.uni-hohenheim.de

Kontakt Hohen-Neuendorf
Tel 03303 - 2938-30
www.honigbiene.de

Haftungsausschluss Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

sich in seinem Äußeren wieder spiegeln. Zudem bevorzugt die deutlich überwiegende Zahl der Honigkunden einen feincremigen Honig mit schmalziger Beschaffenheit.

Honig pflegen Qualität erhalten

Bei Zimmertemperatur können Luftbläschen und feinste Wachspartikel schnell aufsteigen. Sie werden 1-2 Tage nach dem Schleudern mit einem Teigschaber auf der Honigoberfläche vorsichtig zusammengeschoben und abgehoben. Feine Reste lassen sich durch Auflegen eines Sehtuches oder von Haushaltfolie abheben. Anschließend wird der Honig möglichst kühl gestellt, um auch die wärmeempfindlichen Inhaltstoffe zu bewahren und eine feine Kristallisation auszulösen. Je nach Höhe des Traubenzuckergehaltes zeigt Blütenhonig (mit Ausnahme der Robinie) schon nach wenigen Tagen oder erst nach mehreren Wochen durch Eintrübung die beginnende Kristallisation an. Nun ist es wichtig, mit dem Rühren zu beginnen, um die ersten Kristalle gleichmäßig im Honig zu verteilen und neue heranwachsen zu lassen. Denn je mehr Kristalle entstehen, desto weniger Traubenzuckermoleküle können zu einem Kristall zusammenwachsen und desto kleiner werden die Kristalle. Folge: Der Honig wird feincremig und perfekt streichfähig. Gerührt wird 1-2mal täglich nur wenige Minuten. Für Imker mit wenigen Bienenvölkern genügt ein Handrührer „Auf und ab“ völlig aus. 50 Hübe pro Eimer sind in 1-2 Minuten erledigt, wobei der „Auf und ab“ nur knapp bis zur Honigoberfläche hochgezogen wird. Würde er jedes Mal herausgehoben und wieder hineingedrückt werden, gelangt zu viel Luft in den Honig.

Kann nicht gewartet werden, bis der Honig von allein mit der Kristallisation beginnt, weil z.B. eine Urlaubsreise ansteht, dann kann der Honig mit ca. 5 % eines fein-

cremigen, leicht erwärmten Honigs der gleichen Sorte „geimpft“ werden. Durch das Einrühren dieses Impfhonigs wird die Kristallisation auch bei frisch geschleuderten Honigen in starkem Umfang aufgelöst und das Rühren beschränkt sich auf nur wenige Tage. Sobald der Honig die Grenze der Fließfähigkeit erreicht hat, wird er abgefüllt. Dies ist dann der Fall, wenn eine mit einem Löffelstiel gezogene Rinne nur noch langsam zufließt.

Mit dem Handrührer fällt es leicht, feincremigen Honig zu erzeugen, der im Glas stehen bleibt und sich nicht schon bei leichtem Kippen des Glases verselbständigt. Dies wäre ein Symptom für das Überrühren, das eher bei maschinell gerührten Honigen auftritt. Aufgrund der größeren Kraftreserven von Rührmaschinen kann der Honig auch über den optimalen Zeitpunkt hinaus gerührt werden, erlangt dann aber keine stabile Konsistenz mehr und erhöht durch Lufteinschlüsse sein Volumen. Zudem sind einfache Rührwerkzeuge, die in das Dreieckenfutter von Bohrmaschinen eingespannt werden, noch in anderer Hinsicht problematisch: Durch die kraftschlüssige Verbindung besteht immer die Gefahr, dass ebenso wie beim vielfach genutzten Bohrer ein Grat abgedreht wird. Dieser landet als Metallsplitter mit hoher Wahrscheinlichkeit im Honig, der dann seine Verkehrsfähigkeit verliert. Gute Rührmaschinen mit formschlüssiger Verbindung zwischen (Lebensmittelechtem!) Rührwerkzeug und Antrieb erfordern einen höheren finanziellen Aufwand und sind insofern etwas für Profis mit größerer Völkerzahl.

Abfüllen und Etikettieren

Kleinstmengen, wie sie bei den meisten Imkern anfallen, lassen sich am einfachsten per Hand mit einem Quetschhahn am Abfüllbehälter abfüllen. Honig und Gläser sollten dazu bereits einen Tag zuvor bei Zimmertemperatur auf-

gestellt werden. Einen Tag nach Abfüllung geht es wieder in kühlere Gefilde. Mittels geeichter Waage wird das Gewicht des Honigs geprüft. Jedes in Abwesenheit des Verbrauchers abgefüllte Honigglas – egal ob es verkauft oder verschenkt wird – muss mit einem Etikett versehen werden, das folgende Angaben deutlich lesbar enthält:

- * Produktbezeichnung („Honig“),
- * Ursprungsland („Deutschland“),
- * Füllmenge (z.B. „500 g“),
- * Abfüller (Name und Anschrift des Imkers),
- * Mindesthaltbarkeitsdatum („Mindestens haltbar bis Tag / bis Ende Monat“ oder bei > 18 Monaten „Mindestens haltbar bis Ende Jahr“),
- * Losnummer (kann entfallen, wenn das Los eindeutig über das Mindesthaltbarkeitsdatum zu identifizieren ist; d.h. in diesem Falle muss das MHD taggenau angegeben sein und darf nur für ein einziges Los des selben Abfüllers gelten),
- * Angabe der erforderlichen Lagerbedingungen (kühl, dunkel, trocken).

Die Angabe einer Sorte ist nicht erforderlich. Zumal die Bienen oft woanders hingeflogen sind als der Imker es erhoffte, ist vor einer Sortenangabe immer eine Laboranalyse empfehlenswert. Schon mit allgemeinen Bezeichnungen wie „Frühjahrsblüte“, „Blütenhonig“, „Sommerblüte“, „Frühtracht“ und „Sommertracht“ lassen sich unterschiedlich aussehende und unterschiedlich schmeckende Honige ausloben, ohne eine rechtlich verfolgbare Täuschung des Verbrauchers in Kauf zu nehmen.

Der beste Honig gewinnt

In den nächsten Wochen erfolgen wieder die Ausschreibungen zu den Honigwettbewerben auf der Homepage des jeweiligen Landes-

verbandes und auf den Verbandsseiten der Imkerzeitschriften. Dies ist eine gute Gelegenheit, sich in der Qualität und der Aufmachung seines Honigs mit anderen zu messen. Zwecks Vergleichbarkeit wird nur Honig im 500g-Imkerglas des D.I.B. angenommen. Die dafür bestimmten Gläser müssen das aktuelle Logo des D.I.B. tragen, ebenso Deckel und Deckeleinlagen. Speziell bei den Deckeln ist auch auf einheitliche Farbe zu achten – am besten man nimmt sie aus einer Charge. Vor dem Etikettieren werden die Gläser sinnvollerweise nochmals geprüft:

- Sind Gläser, Deckel und Einlagen wirklich einheitlich und unbeschädigt?
- Sind alle Gläser einheitlich mit der notwendigen Honigmenge von 500 g gefüllt? (lt. D.I.B. Prüfschema darf das gefüllte 500g-Glas mit Deckel und Deckeleinlage 741 g nicht unterschreiten)
- Ist der Innenrand frei von Honigspuren? (volle Honiggläser niemals schräg halten solange der Honig noch fließfähig ist!)
- Ist der Honig frei von jeglichen sichtbaren Wachs- und sonstigen störenden Partikeln?
- Ist die Oberfläche eben, trocken und frei von Schaum?
- Ist der Honig frei von Luftblasen?
- Ist der Honig klarflüssig oder ist er feinkristallin?
- Sind die Gläser fest zuge-schraubt?

Nach diesen und weiteren Kriterien wird der Honig zunächst äußerlich beurteilt. Hinzu kommen meistens der Wassergehalt und die Invertaseaktivität, mitunter auch die Pollenzusammensetzung. Details lassen sich dem D.I.B.-Prüfschema für Honig entnehmen, das unter Downloads auf der Homepage des D.I.B. zu finden ist (www.deutscherimkerbund.de).

Sind die besten Gläser ausgewählt, geht es ans Etikettieren. Da nur die Gewährstreifen des D.I.B. auf das Imkerglas des D.I.B. dürfen und diese für die Prüfer anonym gehalten werden müssen, stellt der jeweiligen Imker-Landesverband Gewährstreifen ohne Adress-Eindruck zur Verfügung. Je nach Honig-Los werden die Etiketten mit „K“ für kristallisierten Honig oder „F“ für flüssigen Honig gekennzeichnet. Letzteres ist nur für Robinen-Honig und evtl. Waldhonig zu empfehlen. Schließlich kann zwischen Einreichen des Honigs und der Bewertung ein längerer Zeitraum verstreichen, in dem sich der Honig sichtbar verändert. Doch die Prüfer können nur das beurteilen, was sie zum Zeitpunkt der Honigprüfung sehen.

In das Sechseck auf dem Deckel wird nun Klebstoff aufgetragen, damit die Deckellasche sicher an allen Ecken aufliegt. Klebestifte aus dem Bürobedarf eignen sich dafür gut. Doch Vorsicht: Über den Rand hinaustretender Klebstoff wirkt später unschön, zumal er Schmutzpartikel magisch anzieht. Das Glas wird so um seine senkrechte Achse gedreht, dass das im Glas eingepreßte Logo auf der Rückseite erscheint und das Sechseck im fest aufgeschraubten Deckel mit einer Spitze zum Imker zeigt. Der angefeuchtete Gewährstreifen wird nun mit seiner Deckellasche exakt in das Sechseck des Deckels gelegt und ange-drückt. Das restliche Etikett wird vorsichtig senkrecht (!) an das Glas angedrückt, ohne es hin und her zu rutschen. Erst nach dem Antrocknen werden eventuelle Leimspuren mit einem feuchten Schwamm abgewischt. Bevor die Gläser für den Transport bruch-sicher (!) verpackt werden, empfiehlt es sich, den Sitz des Etiketts sowie die Sauberkeit von Glas und Deckel nochmals zu kontrollieren.

Eine Auszeichnung des Honigs mit der Gold-, Silber- oder Bronze-Medaille, die durch eine Urkunde

und Zusatzetiketten dokumentiert wird, ist ein wertvolles verkaufsförderndes Argument.

Kontakt zum Autor:

Jens.Radtke@rz.hu-berlin.de

Veranstaltungshinweise



Die Anmeldung für den Apisticus-Tag ist nun online möglich. www.apisticus-tag.de

Nutzen Sie den günstigen Frühbucher-Rabatt4!

Rheinland-Pfalz Kirschessigfliege

Veitshöchheim (sb) Durch günstige Entwicklungsbedingungen bei der Kirschessigfliege kommt es in diesem Jahr zu stärkerem Befall im Obst- und eventuell auch im Weinbau. Für die Bekämpfung sind u.a. Mittel im Einsatz die bienengefährlich (B1) sind. Für Bienenvölker, die in der Nähe von Anlagen stehen, die behandelt werden müssen, besteht Gefahr von Spritzschäden, da u.a. über den Fruchtsaft durch die KEF beschädigter Früchte, die Mittel aufgenommen werden können. Aktuelle Informationen zu den Bekämpfungsempfehlungen sind für Rheinland-Pfalz auf der Internetseite des Fachzentrums Bienen und Imkerei einsehbar, s. unten.

Hinweise zur Kirschessigfliege

http://www.bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=AO4K8HOLYM&p1=610714S01R&p3=9IQ84WEY3L&p4=XF10F330RV

Blühphasenmonitoring

http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=B11127YCKA&p1=YN6EY910S5&p3=165V7FS7SH&p4=XF10F330RV#

Varroawetter

www.varroawetter.de

http://bienenkunde.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=849610M9L3&p1=8X114P7ADW&p3=D2KEU5C709&p4=XF10F330RV#

Spendenaufruf

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

Fachzentrum Bienen und Imkerei

Kreissparkasse Mayen BLZ: 576 500 10 Konto Nr.: 98029465

IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65 - SWIFT-BIC: MALADE51MYN

Kennwort: Infobrief

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an.

