

Bienen@Imkerei

11
2015

für die 23. KW

Fr. 30. Mai 2015

Gesamtauflage: 19.418

Herausgeber:
DLR Westerwald-Osteifel, 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

Honig und Hygiene

Münster (mb) Nach dem Lebensmittelrecht sind Imker ab dem Zeitpunkt der Honigernte als Lebensmittelunternehmer tätig. Damit tragen sie die Verantwortung dafür, dass Honig als sicheres Lebensmittel in Verkehr gebracht wird. Sicher bedeutet, dass Honig nicht nachteilig beeinflusst sein darf z.B. durch Schmutz, Staub oder Fremdgeruch und dass keine Gesundheitsgefahr z.B. durch Glas- oder Metallsplitter vom Honig ausgehen darf.

Durch eine gute Hygienepraxis und gezielte Kontrollen während der Verarbeitung und Lagerung von Honig können Imker Fehler vermeiden und einen einwandfreien Honig von hoher Qualität vermarkten. Im ersten Schritt müssen die räumlichen Voraussetzungen für hygienisches Arbeiten geschaffen werden:

1. Schleuderraum herrichten

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung gestattet die Nutzung privater Räumlichkeiten für die gelegentli-

che Verarbeitung von Lebensmitteln, wenn diese Räume die gleichen Anforderungen erfüllen wie gewerbliche Arbeitsräume.

Mit folgenden Schritten können Sie z.B. die private Küche zu einem Schleuderraum umfunktionieren.

1. Alle betriebsfremden Gegenstände wie z.B. Zimmerpflanzen, Zeitungen, stark riechende Lebensmittel (Kaffee oder Tierfutter) und Abfall aus dem Raum entfernen.

2. Den gesamten Raum gut lüften (z.B., um Gerüche zu vertreiben) und gründlich reinigen. Zum Reinigen nur saubere Schrubber, Besen, Schwämme und Tücher verwenden. Gereinigt wird mit heißem Wasser in Trinkwasserqualität und haushaltsüblichen Reinigungsmitteln. Lampen und Küchenuhren sind besonders gute Staubfänger und sollten nicht vergessen werden. Ist ein Schleuderraum vorhanden, so muss dieser ebenfalls gründlich gereinigt werden.

Der nächste Infobrief erscheint
in 1 Woche
Freitag, den 05. Juni 2015

Was ist zu tun:

- Schwarmkontrolle
- Drohnenbrut schneiden
- Jungvölker bilden
- Schleuderraum vorbereiten
- Geräte und Behältnisse zur Honigernte reinigen und bereitstellen

Arbeitsplatzanordnung

Auch auf kleinem Raum kann ein reibungsloser Arbeitsablauf gewährleistet werden. Dafür sollten die Arbeitsgeräte entsprechend den Arbeitsschritten Entdeckeln – Schleudern – Sieben angeordnet werden. Damit können Sie verhindern, dass man z.B. während der Arbeit über offene Honigeimer steigt.

2. Geräte und Utensilien

Alle Materialien, die direkt mit dem Honig in Berührung kommen, müssen korrosionsfrei und lebensmittelecht sein. Sie sollten daher aus Edelstahl oder lebensmittelechtem

Impressum

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

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtdirektion 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.

Kunststoff bestehen. Rost, Metallabrieb und Kunststoffsplitter dürfen nicht unbemerkt in den Honig gelangen. Deshalb ist eine genaue Inspektion und gründliche Reinigung aller Gerätschaften wie z.B. Schleuder, Abfüllbehälter, Entdeckungsgabel, Siebe, Honiglagergefäße, Teigschaber usw. vor Schleuderbeginn nötig. Sind die Gerätschaften in die Jahre gekommen, sollte man sie besonders sorgfältig auf Risse, Rostansatz, raue Oberflächen oder Anhaftungen prüfen.

3. Handwaschbecken

Für eine fachgerechte Händehygiene ist ein Handwaschbecken in erreichbarer Nähe erforderlich. Hierfür dient z.B. das Waschbecken in der Gästetoilette. Es sollte mit Flüssigseife (parfümfrei) und Einmalhandtüchern (z.B. Küchenrolle) ausgestattet sein. Betriebsfremde Gegenstände wie z.B. die Haarbürste werden entfernt.

4. Persönliche Hygiene

Personen, die mit Honig umgehen, müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, damit keine Erreger in den Honig gelangen. Rauchen und Kaugummi kauen ist verboten.

Bei der Arbeit sind ein heller langer Kittel und eine Kopfbedeckung zu tragen, die die Haare vollständig bedeckt. Der Kittel schützt den Honig vor nachteiliger Beeinflussung durch die Straßenkleidung. Es sollten saubere Schuhe getragen werden, an denen kein Schmutz von draußen haftet. Vor Beginn der Arbeit müssen die Hände am Handwaschbecken gründlich gereinigt werden, denn mit den Händen kommt man direkt in Kontakt mit dem Honig. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sollten keinen Schmuck tragen und dürfen bei der Arbeit nicht essen, trinken oder rauchen.

Wunden oder kleine Hautrisse an den Händen sollten fachgerecht versorgt werden, es darf kein

Wundsekret in den Honig gelangen. Einmalhandschuhe können zusätzlichen Schutz bieten. Unbewusste Tätigkeiten mit den Händen (z.B. Nase reiben, am Kopf kratzen) vermeiden.

5. Gläser und Deckel

Gläser und Deckel sollten vor Gebrauch sorgfältig gereinigt und kontrolliert werden, denn alles, was im oder am Glas haftet, wird im Honig landen. Wenn der Honig erst einmal im Glas ist, kann man es nicht mehr rückgängig machen. Ein Glassplitter kann außerdem zu einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung werden. Gläser und Deckel werden am besten in einer Haushaltsspülmaschine gespült, getrennt vom Haushaltsgeschirr mit dem 65 °C-Programm. Klarspüler und Salz nicht vergessen, nur dann ist eine vernünftige Abtrocknung gewährleistet. Gläser wenn möglich schräg stellen, dann bildet sich nicht der berühmte Wassertropfen am Boden des Glases. Ist dies nicht zu vermeiden, mit einem fusselfreien Tuch nachtrocknen. Am besten die Gläser und Deckel kurz vor Gebrauch spülen oder nach der Reinigung so lagern, dass sie nicht wieder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. in einer Kunststoffbox mit dicht schließendem Deckel).

Was sonst noch wichtig ist:

Die Maßnahmen zur guten Hygienepraxis sollten dokumentiert werden. So kann man z.B. dem Lebensmittelkontrolleur gegenüber darlegen, wann welche Kontrollen und Maßnahmen zur guten Hygienepraxis durchgeführt wurden. Die Formblätter zur Dokumentation wie z.B. das Reinigungsprotokoll und die Checkliste zur Honigverarbeitung finden Interessierte unter www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm

Veranstaltungshinweise

Einladung zum Veitshöchheimer Imkertag am Sonntag, den 12. Juli 2015

Das Fachzentrum Bienen der Bayerischen Landesanstalt lädt herzlich ein zum

Veitshöchheimer Imkertag am Sonntag, den 12.07.2015 von 10 – 16 Uhr.

In Kurzvorträgen stellen die Mitarbeiter des Fachzentrums aktuelle Projekte vor und an zahlreichen Stationen auf dem Gelände der Landesanstalt finden praktische Demonstrationen an Bienenvölkern statt.

Der Imkereibetrieb des Fachzentrums Bienen öffnet seine Türen und präsentiert die Verarbeitung von Honig. Alle Mitarbeiter des Fachzentrums in Veitshöchheim und der Fachberatung sind vor Ort und beantworten Fragen rund um die Imkerei.

Aussteller rund um die Imkerei bieten Bienenweidepflanzen und ein breites Angebot an Imkereiarikeln an.

Ein Mittagsimbiss sowie Kaffee und Kuchen werden vom Freundeskreis des Fachzentrums Bienen angeboten. Vereine werden gebeten, sich spätestens bis zum 1. Juli 2015 anzumelden!

Weitere Informationen gibt es unter: www.lwg.bayern.de/bienen

Lehrgänge und Fortbildungen RLP und NRW www.imkerakademie.de

**Honigkurs
es sind noch Plätze frei**
Honigkurs des Fachzentrums Bienen, Veitshöchheim
Datum: 9. und 10. Juni 2015
Zeit: 9 bis ca. 17 Uhr

Ort: Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sebastian-Englerth-Saal, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Die Entstehung, Ernte und Pflege von Honig sind die Schwerpunkte in diesem Kurs. Weitere Themen sind die Entstehung von Honigsorten und rechtliche Bestimmungen rund um die Honigproduktion und Honigvermarktung.

Der Kurs richtet sich an Jungimker, die bereits erste praktische Erfahrungen mit der Honigernte gemacht haben, aber auch an erfahrene Imkerinnen und Imker, die ihr Wissen auffrischen möchten. Die Honigernte wird in praktische Übungen am Bienenvolk demonstriert, daher ist persönliche Schutzkleidung erforderlich.

Anmeldung:

E-Mail FZBienen@lwg.bayern.de

**„Ökologisch Imkern“
es sind noch Plätze frei**

Der Kurs richtet sich an Imkerinnen und Imker die bereits mit der Imkerei begonnen haben und eine Zertifizierung als Biobetrieb erwägen. Ebenso bietet das Seminar Anfängern, die bereits die Grundlagen der Imkerei kennen, die Möglichkeit sich zu informieren und so die Ausrichtung ihrer Imkerei frühzeitig anzupassen.

Datum: 17. Juni 2015

Zeit: 9 bis 18 Uhr

Ort: Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sebastian-Englerth-Saal, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Anmeldung:

E-Mail FZBienen@lwg.bayern.de

**SmartBees bittet um
Teilnahme an online-Befragung**

Kirchhain (rb) Das von der Europäischen Union geförderte Projekt SmartBees zielt darauf ab, die Honigbienen-Vielfalt auf unserem Kontinent zu erfassen und zu

erhalten. Neben Kirchhain und Hohen Neuendorf sind Institute und Firmen aus insgesamt 11 Ländern beteiligt.

Ein zentraler Teil des Projekts ist die Aufnahme der Meinungen, Ansichten und Bedürfnisse von Imkerinnen und Imkern bezüglich der Imkerei in ihrer Region im allgemeinen und die Wahl ihrer Bienenrasse/Unterart im Besonderen.

Die Ergebnisse werden genutzt, um eine Art „Werkzeugkasten“ mit Informationen und Fortbildungsmaterialien zu erstellen. Das Ziel ist, allen Imkerinnen/Imkern zu helfen, diejenigen Bienen zu halten oder zu züchten, die am besten zu ihnen und ihrer Region passen.

Bitte helfen Sie bei der Umsetzung, indem Sie sich an der Umfrage unter

www.smartbees-fp7.eu/survey

beteiligen!

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.



Übersicht über neue Faulbrutmeldungen:

http://tsis.fli.bund.de/Reports/Info_SO.aspx?ts=902

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

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

Varroawetter:

Varroawetter: www.varroawetter.de

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