

Bienen@Imkerei

Herausgeber:

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



Hohen Neuendorf (jr) - Am Bienenstand

Qualität ist Trumpf. Nicht umsonst hat der Deutsche Imkerbund 1925 das Warenzeichen „Echter Deutscher Honig“ geschaffen und in der zugehörigen Warenzeichensatzung höhere Qualitätsanforderungen festgelegt als sie die Honig-Verordnung vorschreibt. Letztere gilt für alle in Deutschland vermarkteten Honige – auch für die fast 80 % Importware. Diese übt nach wie vor einen hohen Preisdruck aus. Zumal so mancher Honig zu Preisen angeboten wird, zu dem hier niemand mithalten kann. Voraussetzung für eine realistische Preiskalkulation ist selbstverständlich, dass nicht nur das Verbrauchsmaterial wie Rähmchen, Mittelwände und Honiggläser berücksichtigt wird. Die höchsten Kosten entstehen durch die Anschaffung von Beuten und Gerätschaften, eventuelle Fahrkosten zum Bienenstand – egal ob zum Winter- oder Wanderstandort, sowie durch einen realistischen Stundenlohn. Auch wenn viele die Imkerei als Hobby betreiben, so ist doch der Einstieg teuer und soll sich rentieren, damit die Bienenhaltung von jedermann betrieben werden kann und nicht zum Zeitvertreib einer elitären, zahlungskräftigen Gruppe wird. Schließlich ist für eine flächendeckende Bestäubungsleistung eine flächendeckende Bienenhaltung nötig. Zudem werden Kleinstbienenhaltungen durch Profis ergänzt, die mit Bienen einen Neben- oder gar Vollerwerb erwirtschaften und oft nicht nur zur generationenübergreifenden Weitergabe von Wissen und Können erheblich beitragen, sondern auch zu deren Zuwachs. Denn gerade der Umgang mit einer größeren Völkerzahl schult ungemein und lässt Grundlegendes von Ausnahmen leichter unterscheiden. Schließlich hört schon jeder Einsteiger: „Die Imkerei ist so schön, weil jedes Jahr und jedes Volk anders ist“.

Daher gehören alle Imker einer Solidargemeinschaft an und sollten sich auch solidarisch verhalten – gerade was den Honigpreis anbelangt. Eine gute Orientierungsmöglichkeit bieten hierbei Wochen- und Sondermärkte wie auch der Lebensmittel-Einzelhandel bis hin zu den Umfrageergebnissen des D.I.B. und des Info-Briefes „biene@imkerei“. Um sich am hochpreisigen Segment orientieren zu können, muss der Honig sowohl in seiner Qualität als auch in seiner Aufma-

Was zu tun ist:

- Wetter und Tracht beobachten
- Schwarmkontrolle
- Verdeckelte Drohnenbrut ausschneiden
- Ggf. Ablegerbildung & Honigernte
- Honigpflege
- Ableger pflegen (behandeln, fortlaufend füttern, bei Bedarf erweitern)

Stichworte:

- Honig
- Honigpflege
- Abschäumen, Sieben, Rühren, Impfen

chung höchsten Anforderungen gerecht werden. Hierzu gibt es neben der Honig-Verordnung weitere Rechtsvorschriften, die man kennen muss, sobald man Honig an andere Verbraucher außerhalb der eigenen Familie abgibt – egal ob der Honig verkauft oder verschenkt wird. Eine gute Chance, nicht nur bezüglich der rechtlichen Rahmenbedingungen fit zu werden und fit zu bleiben, sondern auch bezüglich deren praktischer Umsetzung, sind die Honig-Lehrgänge, die sowohl von den Imker-Landesverbänden als auch von den Bieneninstituten und Fachberatern angeboten werden.

Die Honigernte

Honig kann nach der Ernte nicht mehr besser, sondern nur noch schlechter werden. Deshalb muss schon während der Honig-Entstehung auf beste Qualität geachtet werden. Das Enthalten der Völker motiviert sie, den wasserreichen Nektar bzw. Honigtau intensiv zu bearbeiten. Ein trockener Standort erleichtert ihnen das Trocknen. Kühle Nächte sind dabei von Vorteil. Wetter- und Trachtbeobachtung geben Hinweise auf den richtigen Erntezeitpunkt. Dieser wird mittels Spritzprobe geprüft (s. Info-Brief 26.05.2023). Morgens zu ernten vermindert den Verdünnungseffekt durch eventuell frisch eingetragenen Nektar. In Trachtlücken oder gar ab Ende der letzten Massentracht ist zügiges Arbeiten geboten, da Räubereigefahr besteht. Deshalb erfolgt die Honigernte erst, wenn an den Bruträumen der Völker am Stand die anliegenden Arbeiten beendet sind, zunächst

keine weiteren Anliegen und die Nachbarn nicht gerade ihr Mittagsschlafchen auf der Terrasse halten. Dann lassen sich die Honigräume schnell abnehmen und abfeigen. Bei mehr als 10 Völkern lohnt sich dafür ein Kehrfix. Insbesondere für das Trachtende haben sich auch Bienenfluchten bewährt, um Aufregung am Bienenstand und die Belästigung der Nachbarn zu vermeiden. Wichtig ist dabei, dass die Bienenflucht nicht direkt auf dem Brutraum aufliegt, sondern mittels Rahmen den Bienen aus dem Honigraum ermöglicht, sich unterhalb der Bienenflucht aufzuketten, also im schon eng besetzten Brutraum Platz zu finden.

Beim Entdecken sollte die Gabel in einem flachen Winkel über die Wabe knapp unterhalb der Zelldeckel geführt werden, also nicht aufliegen und nicht tief in die Zellen eindringen. So können die Zelldeckel ohne viel Honig abgenommen werden, was sowohl die Trennung von Entdeckelungswachs und -honig erleichtert als auch das Handgelenk entlastet. Beim Hineinstellen der Waben in die Schleuder ist zu bedenken, dass die Zellen von den Bienen nicht genau waagrecht sondern mit leichter Neigung nach oben gebaut werden. Deshalb müssen die Waben in die meist verwendeten Tangential- bzw. Korbschleudern so hineingestellt werden, dass der Oberträger dem Unterträger in der Drehbewegung folgt. In Selbstwendeschleudern gehört demzufolge der Oberträger nach innen in Richtung Schleuderachse, bei Radial- bzw. Sternschleudern dagegen nach außen zur Kesselwand.

Während in Großimkereien mittels Sumpf der Auftrieb genutzt wird, um das grobe Entdeckelungswachs vom Honig zu trennen, empfiehlt sich für den Hobby-Imker, (nur) das Oberteil des Eimer-Doppelsieb einzeln in einem Rahmen zu verwenden. Anschließend lässt man den Honig durch ein möglichst feines Sieb. Bewährt hat sich ein Spitzsieb in der Maschenweite „feinst“ bzw. „extrafein“, also 0,20 mm. Spitzsiebe mit der Maschenweite „fein“ (0,35 mm) lassen ebenso wie oft auch Metallsiebe noch sichtbare Wachsteilchen durch, was gerade bei hellen Honigen später besonders auffällt. Denn die Wachsteilchen sammeln sich an der Oberfläche des Honigs. Dieses Prinzip kann man sich aber zunutze machen, um ein frühzeitiges Verstopfen des Siebes zu vermeiden. So wird z.B. das Spitzsieb einfach in einen passenden 35kg-Abfüllbehälter gehängt, der im oberen Bereich über einen zweiten Auslauf verfügt. Bleibt der untere Auslauf geschlossen und werden zunächst 2-3 Eimer in das Sieb gefüllt bis der erste Honig aus dem oberen Auslauf kommt, vermeidet man das Leerlaufen des Siebes, bei dem sich die Wachsteilchen im Siebgewebe verfangen. Enthält der Honig dagegen bereits Kristalle, ist frühzeitiges Verstopfen jeder Siebeinrichtung vorprogrammiert, da selbige nach unten sinken. Dann hilft nur ein Melitherm – zu entsprechenden Kosten und Platzbedarf.

Die Honigpflege

Nach dem Sieben bleibt der Honig noch wenige Tage im Schleuderraum bei Zimmertemperatur stehen, so dass Luftbläschen und feinste Wachspartikel aufsteigen können. Dieser Schaum wird ab dem nächsten Tag mittels flach und locker gehaltenem Teigschaber zusammengezogen, abgehoben und selbst verzehrt. Mit einem tags darauf aufgelegten Sehtuch lässt sich feiner Schaum einfach abheben. Haushaltfolie geht zwar auch, erzeugt aber bei nur einmaliger Verwendung Müll, während sich ein Sehtuch nach Ausspülen und Trocknen wiederverwenden lässt. Anschließend gehört der Honig in einen kühlen, trockenen, dunklen, geruchs- und schädlingsfreien Raum. Sinnvollerweise ist er mit Thermometer und Hygrometer ausgestattet, um Temperatur und Luftfeuchte zu messen. Ziel sind maximal 15 °C und 55 % relative Feuchte. Kurzzeitige leichte Überschreitungen sind undramatisch, wenn die Werte im Winter deutlich darunter liegen. Ein trockener Keller, ein Raum in Nordausrichtung eines gedämmten Dachbodens oder eines Bienen- bzw. Gartenhauses sind oft eine gute Option. Zwar kommt es bei sehr trockenen Honigen wie aus dem Vor- und aus diesem Jahr bei sehr kühler Lagerung im Glas zu „Blütenbildung“ an der Glaswand; diese verschwindet jedoch wieder weitgehend, sofern sich die flüssigen Bestandteile des Honigs (Fruchtzucker und Wasser) vor dem Verkauf bei Zimmertemperatur wieder ausdehnen können.

Sobald der Honig nicht mehr glasklar bleibt, sondern trüb wird, zeigt er beginnende Kristallisation an. Das erfolgt bei Rapshonig schon innerhalb weniger Tage, bei Robinien- und Waldhonig erst nach Monaten. Abhängig sind Beginn und Verlauf der Kristallisation vom Traubenzucker-/Fruchtzucker-Verhältnis sowie von der Lagertemperatur. Ein Honig mit hohem Traubenzucker- aber geringem Fruchtzuckeranteil kristallisiert von Natur aus früh, schnell und fein. Dies wird durch eine kühle Temperatur von ca. 14 °C begünstigt. Dann ist das Rühren mit wenig Aufwand verbunden. Honige mit geringem Traubenzucker- aber hohem Fruchtzuckeranteil kristallisieren dagegen von Natur aus spät, langsam und grob. Hier erfordert der richtige Beginn des Rührens zahlreiche Kontrollen und dauert dann in der Durchführung entsprechend länger. Um dafür einen guten Blick zu entwickeln, fährt man gelegentlich mit einem Honigrührer durch den Honig: Eine dabei entstehende „Nebelwolke“ zeigt den Beginn der Kristallisation an. Sind am herausgezogenen Honigrührer oder gar im Honig bereits Kristalle sichtbar, ist der optimale Beginn des Rührens bereits überschritten. Wirklich feincremig wird der Honig dann nicht mehr. Immerhin wünschen die meisten Kunden eine Cremigkeit, die mit Nuss-Nougat-Creme vergleichbar ist: Oh-

ne dass Kristalle auf der Zunge spürbar sind, ist der Honig problemlos streichfähig, läuft aber nicht aus einem waagrecht gehaltenen Honigglas – und damit nicht vom Brot.

Korrektes Rühren bewirkt nichts anderes als ein Durchmischen des Honigs, so dass die ersten sich bildenden und zu Boden sinkenden Kristalle gleichmäßig verteilt werden und sich neue Kristalle bilden können. So können möglichst viele Kristalle, aber entsprechend kleine Kristalle entstehen. Schließlich ist die Anzahl der Traubenzuckermoleküle (Bausteine der Kristalle) begrenzt. Es reicht daher aus, den Honig nach Einsetzen der Kristallisation täglich 1-2mal wenige Minuten mit ganz geringer Geschwindigkeit zu rühren. Für die meisten Imker reicht dazu ein Handrührer „Auf und Ab“ allemal aus: 50mal rauf und wieder runter, ohne dabei Luft einzufangen.

Von der häufig benutzten Kombination aus Bohrmaschine + Rührstab ist dagegen abzuraten. So wie bei einem wiederholt gebrauchten Bohrer werden durch das kraftschlüssige Dreibackenfutter auch vom Rührstab feinste Metallspäne abgedreht, die entsprechend der Schwerkraft im Honig landen. Dadurch verliert er seine Verkehrsfähigkeit. Profis verwenden deshalb (zeitgesteuerte) Rührmaschinen mit formschlüssig angekoppelter Rührvorrichtung, so dass dieses Problem nicht auftritt. Im guten Glauben, einen kaum noch fließfähigen Honigs möglichst cremig zu bekommen, besteht beim

maschinellen Rühren jedoch generell die Gefahr, dass der Honig überrührt wird. Insbesondere durch Luftabschluss behält der Honig dann eine extrem weiche bis schaumige Konsistenz, verliert an Aroma wie an Farbe und geht bei hohem Wassergehalt und warmer Lagerung leichter in Gärung über.

Da gerade Hobby-Imker im Sommer gern mal Urlaub machen, fällt dieser gefühlt „immer“ genau in den Zeitraum, in dem der Honig gerührt werden müsste. Durch Einrühren einer kleinen Menge eines bis zur Fließfähigkeit erwärmten feincremigen Honigs, das Impfen, kann der Kristallisationsprozess vorgezogen und beschleunigt werden.

Abfüllreif ist Honig immer dann, wenn die mit einem Löffelstiel gezogene Rinne nur noch langsam zuläuft. Honig und Gläser sollten dann auf Zimmertemperatur gebracht und entsprechend abgefüllt werden.

Was bei der Gewinnung, Bearbeitung, Abfüllung und Etikettierung hygienisch wie rechtlich zu beachten ist, wurde im Infobrief der vorangegangenen Woche beschrieben.

Kontakt zum Autor

Dr. Jens Radtke

Jens.Radtke@rz.hu-berlin.de

Unter www.die-honigmacher.de finden Sie online-Lernmodule zu folgenden Themen:

- Schnupperkurs
- Bienenweide

Für die Module

- Anfängerschulung
- Fachkundenachweis Honig
- Varroamilbe

können Sie nach erfolgreicher Absolvierung des Lernkurses eine Online-Prüfung ablegen und ein Zertifikat erwerben.



Informative Broschüren und Vorlagen für die Dokumentation der Honigernte im **Honigbuch** und Völkerbehandlung durch ein **Bestandsbuch** und finden Sie im [Apis-Shop](#).

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:

[Apicultur e.V.](#) /Mayen
und [Apis e.V.](#) /Münster

Der nächste Infobrief erscheint am
Freitag, 16. Juni 2023

Impressum: siehe Infobrief 01/2023