

Goldener Honig fließt

Im Juni erntet der Imker Honig, als Lohn seiner Bemühungen. Die Baulust der Altvölker lässt meist Mitte des Monats nach, und es werden nur noch wenige Drohnen gepflegt. Dafür wachsen die Jungvölker jetzt merklich und nehmen an Stärke zu.

Die Bienen haben in diesem Jahr seit Ende April Nektar eingetragen. Ende Mai/Anfang Juni gibt es in tieferen Lagen oft eine kurze Trachtlücke, die es auszunutzen gilt, um reifen Honig mit einem Wassergehalt von unter 18% (nach D.I.B.-Warenzeichen) zu ernten. Wurde eine Woche kein oder nur wenig Nektar eingetragen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass die Bienen den Honig gut verarbeitet und getrocknet haben. Bis Honig reif ist, wird er bis zu 80-mal von Biene zu Biene weitergereicht und dabei mit Fermenten und Enzymen angereichert. Anschließend wird er in den Wabenzellen eingelagert und verliert an Wasser. Hat der Honig (nach Ansicht der Bienen) einen ausreichend niedrigen Wassergehalt oder kommt auf einmal sehr viel Nektar herein (große Massentracht), verdeckeln die Bienen den Honig. Das kann im zweiten Fall auch dann passieren, wenn er noch gar nicht reif ist. Verdeckelter Honig bedeutet deshalb nicht automatisch, dass der Honig reif ist. Bei nicht ganz verdeckelten Honigwaben kann man davon ausgehen, dass der Honig reif ist, wenn er bei der Spritzprobe nicht aus den Zellen spritzt.

Herrscht noch Lägertracht, sollte die Honigentnahme morgens geschehen. Die Bienen hatten dann im Laufe der Nacht Zeit, den Honig einzudicken. Der Honig über dem Brutnest hat meist den niedrigsten Wassergehalt, da das Brutnest für Wärme sorgt, und warme Luft mehr Wasser aus dem Honig aufnehmen kann als kalte. Vor der Ernte sollte auf jeden Fall der Wassergehalt geprüft werden. Das kann mit Hilfe eines Handrefraktometers erfolgen: Ein Tropfen Honig auf die Optik und schon weiß man, ob der Honig geerntet werden kann.

Die Honigentnahme

Zur Honigentnahme empfehlen sich Bienenfluchten. Sie bestehen aus einem Rahmen mit einer Platte, in die Einsätze eingelassen sind, die wie eine Reuse wirken. Die Bienen können nur in eine Richtung hindurch, und der Honigraum wird bienenleer. Bienenfluchten legt man am Abend zwischen Brut- und Honigraum ein. Einziger Nachteil: Der Imker muss in kurzer Zeit zweimal zum Bienenstand fahren. Liegt der Bienenstand in der Nähe, ist der Einsatz



Die Bienen verarbeiten in einem langen Prozess den Honig; am Ende wird er in die Zellen der Waben gefüllt.

von Bienenfluchten eine sehr elegante Methode, da die Honigentnahme damit schneller erfolgen kann. Die Honigzargen werden mit den Bienenfluchten komplett abgenommen und anschließend andere Zargen mit unbebrüteten Leerwaben aufgesetzt. Die Bienenflucht setzt voraus, dass mit dem Absperrgitter geimkert wird, damit die Brut auch wirklich auf eine oder zwei Zargen konzentriert ist.

Wer ohne Bienenfluchten, aber mit Absperrgitter imkert, kann auch sehr schnell arbeiten. Da die Königin dank des Absperrgitters auf den Brutraum beschränkt ist, können die Bienen bei der Honigentnahme einfach vor dem Bienenkasten abgefegt oder abgestoßen werden. Sie laufen dann von vorn wieder in die Beute, und man kommt nicht zweimal mit ihnen in Berührung. Wiederholtes Abfegen macht die Bienen aggressiv.

Eine andere Methode besteht darin, alle Honigzargen abzunehmen und eine leere Zarge auf die Beute zu setzen. Die Bienen der zu erntenden Honigwaben werden in diese Zarge abgestoßen. Anschließend kommen leere Waben in die Zarge, nachdem die Bienen in den Brutraum abgetaucht sind. Wer ohne Absperrgitter imkert, muss langsamer bei der Honigentnahme vorgehen und darauf achten, dass die Königin nicht verloren geht.

Honig gewinnen

Damit der Honig kein Wasser ziehen kann, sollte die Ernte bei trockenem Wetter erfolgen. Wer die Waben nicht gleich nach der Ernte schleudern kann, bewahrt sie an einem trockenen, warmen und sauberen Ort auf.

■ Die Entdeckelungswanne mit Abtropfsieb und Wabenständer ist sehr vorteilhaft beim Entdeckeln. Das Entdeckelungsgeschirr soll aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff sein.

■ Vor dem Schleudern muss entdeckelt werden. Das geht auf verschiedene Art und Weise: ganz konventionell mit der Entdeckelungsgabel, mit einem beheizten Messer oder auch mit Heißluft. Beim Entdeckeln mit der Gabel stehen die Waben im Entdeckelungsgeschirr. Mit der Entdeckelungsgabel wird von einer Seite der Wabe knapp unter dem Wachsdeckel zur

anderen gefahren, ohne dabei tief in den Honig einzutauchen. Bis bei einer Wabe beide Seiten entdeckelt sind, vergehen ein paar Minuten. Für das Entdeckeln mit Heißluft benötigt man einen Heißluftföhn mit 2.000 Watt Leistung oder einen Gasbrenner. Ein normaler Haarföhn ist nicht geeignet. Das Entdeckeln mit dem Gasbrenner hat den Vorteil, dass kein Gebläse das schmelzende Wachs wegbläst und so der Entdeckelungsplatz nicht mit Wachs bespritzt wird. Dem Verspritzen des Wachses mit dem Föhn kann mit einem Schutz (Plastik oder Papier) begegnet werden.

Das Prinzip des Entdeckelns mit Heißluft funktioniert so, dass zwischen dem Honig in der Zelle und dem Wachsdeckel bei unbebrüteten Waben ein Luftpolster besteht. Durch die heiße Luft aus dem Heißluftföhn wird dieses Luftpolster erwärmt und dehnt sich aus. Der Wachsdeckel wird ebenfalls warm und zieht sich am Zellenrand zu einem kleinen Tropfen zusammen. Durch das Luftpolster wird der Honig vor der Hitze aus dem Heißluftföhn geschützt; er zeigt keine Wärmeschäden, wie Untersuchungen aus Hohenheim ergeben haben, wenn aus einer Entfernung von ca. 10 cm zügig über die Waben gefahren wird. Bei dieser Methode entsteht kein Entdeckelungswachs. Beim Imkern mit alternativen Varroose-Behandlungsmitteln und einem eigenen Wachs-Kreislauf ist das allerdings auch nicht nötig, da das gesamte wiedergewonnene Wachs im Honigraum eingesetzt werden kann. Bei dieser Methode wird die Wabe in weniger als einer Minute entdeckelt. Das bedeutet einen enormen Zeitgewinn, der ruhig mit dem nicht vorhandenen Entdeckelungswachs aufgewogen werden kann. Mit dieser Methode können jedoch nur unbebrütete Waben entdeckelt werden, da sich bei bebrüteten Waben kein Luftpolster zwischen Honig und Zellendeckel befindet.

Das Schleudern

Für das Schleudern gibt es viele verschiedene Geräte. Der Imker mit nur wenigen Völkern wird seine Waben noch in der handbetriebenen Zwei- bis Vier-Waben-Schleuder schleudern, bei der er die Waben von Hand umdrehen muss. Hat der Imker mehr Völker, legt er sich vielleicht

eine motorgetriebene Selbstwendschleuder zu. Auf jeden Fall sollten die Schleudern aus Edelstahl bestehen, gut zu reinigen sein und nicht rosten. Eine hochwertige Schleuder hält das ganze Imkerleben. Die entdeckelten Waben werden nun in den Wabenkorb oder in die Wabentaschen gestellt. Bei Schleudern ohne Selbstwendeinrichtung oder bei Radialschleudern müssen die Waben ungefähr austariert in die Schleuder gestellt, also immer gleich schwere einander gegenüber eingesetzt werden. Dies empfiehlt sich auch für andere Modelle, da sonst eine Unwucht entsteht, die den Lagern der Schleuder nicht gut bekommt. Außerdem könnte das Gerät, wenn es nicht am Boden festgeschraubt ist, durch den Schleuderraum hüpfen. (Einen ausführlichen Beitrag über die verschiedenen Schleudertypen finden Sie auf den Seiten 12 bis 15.)

Wenn das Schleudern beginnt, wird zuerst langsam angeschleudert. Die Wabe hat ja zwei Seiten, und die innere Seite würde sonst gegen den Wabenkorb gedrückt, was leicht zum Wabenbruch führt. Gefährdet sind vor allem noch stockwarme Waben, deren Wachs geschmeidig ist, und ganz frische Mittelwände im Honigraum. Deshalb wird eine Seite zuerst angeschleudert, bis ein Teil des Honigs entfernt ist, dann wird die Wabe gedreht. Die zweite wird wie die erste Seite erst angeschleudert, dann vollständig ausgeschleudert. Da die erste Seite ja noch Honig enthält, wird die Wabe noch einmal umgedreht und von dieser Seite eben-

falls ausgeschleudert. Es ist jedes Jahr immer wieder ein schönes Geräusch, wenn die ersten Honigtropfen gegen die Wand der Schleuder prasseln. Wenn dann der Honig aus dem Auslauf der Schleuder fließt, ist das Glück perfekt.

Vorteilhaft ist es, den Honig nach dem Schleudern erst in ein größeres Honigfass zu füllen, wo er mehrere Tage steht. Dabei treiben Wachspartikel und andere grobe Verunreinigungen nach oben. Diese nehme ich mit einem Teigschaber ab. Der saubere Honig ist nun fertig für die Weiterverarbeitung oder die Einlagerung. Aus dem Honigfass wird er über den Auslaufhahn in Honigeimer oder in Hobbocks abgefüllt.

Wer kein Honigfass besitzt, muss sich anders behelfen. Entweder der Honig wird, gleich nachdem er aus der Schleuder fließt, gesiebt, um die größeren Verunreinigungen zu entfernen. Leider verstopfen die Siebe recht schnell und müssen wieder gereinigt werden. Deshalb lasse ich den Honig ungesiebt in Kübel oder Hobbocks laufen und reinige ihn erst vor dem Abfüllen.

Da Blütenhonig recht schnell und nicht in der gewünschten Konsistenz kandiert, ist es empfehlenswert, sofort nach dem Schleudern eine große Menge in Honiggläser abzufüllen. Zuvor muss der Honig jedoch cremig/feinstief gerührt werden, damit er eine gleichbleibende Qualität behält. Verarbeitet man gleich eine große Menge, spart man sich später das Wiederverflüssigen des Honigs und vermeidet so bei schonendem Erwärmen Wärmeschäden und zusätzliche Energiekosten. Wird naturbe-

lassener Blütenhonig flüssig verkauft, kristallisiert er je nach Zusammensetzung nach einer bestimmten Zeit oft grobkristallin aus, was viele Kunden abschreckt.

Das Rühren

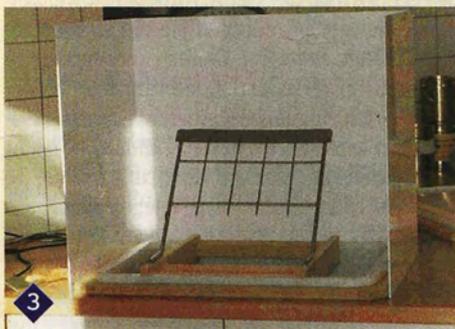
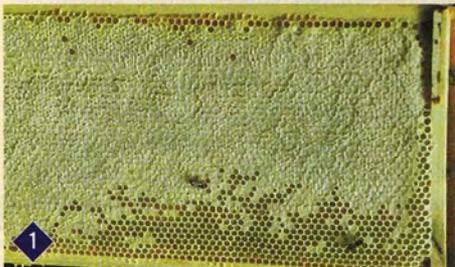
Der Blütenhonig kandiert von sich aus. Raps-honig wird oft schon nach drei bis vier Tagen fest; bei anderen Blütenhonigen dauert es entsprechend länger, bis die Kristallisation einsetzt. Allerdings muss man nicht warten, bis sie einsetzt und dann in bestimmten Zeitintervallen rühren, sondern kann dem Honig einen Impfhonig zusetzen, um die Kristallisation und den Zeitpunkt zu steuern. Dies kann eigener, aber auch erworbener Honig mit einer feinsten Konsistenz sein. Aus einer ganz geringen Menge Honig, z.B. ein Glas feinstiefer Raps-honig, kann man sich so eigenen Impfhonig herstellen. Dieses Vorgehen hat nichts mit Verschneiden verschiedenen Honigs zu tun, sondern erspart viel Rührarbeit und Zeit, wenn man von Hand rührt! Der Impfhonig wird mit dem flüssigen Honig im Verhältnis von 1:10 verrührt, bis der Honig eine gleichmäßig cremige Konsistenz hat. Der Honig wird so zwei- bis dreimal jeweils drei Minuten gerührt und im Abfüllkübel stehen gelassen, bis die Luftblasen, die sich trotz vorsichtigen Rührens nicht vermeiden lassen, aufgestiegen sind. Dann wird der aus kleinsten Wachs-partikeln bestehende Schaum auf der Honigoberfläche abgenommen, und der Honig kann in Gläser abgefüllt werden.

Jungvolkpflege

Die Jungvölker sind nun im Juni stetig am Wachsen. Sie besetzen zur Zeit zwei bis drei Brutwaben. Die Brutzellenzahl liegt immer über der der Bienen. Das beweist, dass Bienen, wenn sie intensiv Brutpflege betreiben, nicht sehr alt werden. Als fertige Biene wird sie höchstens zwei Wochen alt. Dieser hohe Bienenumsatz ist nicht schädlich, sondern sorgt für eine Gesunderhaltung des Bienenvolkes, da die Bienen wieder abgehen, bevor sich schädliche Erreger breit machen können. Das kann auch der Grund dafür sein, dass die Varroamilbe während des Sommers keine so schädigende Wirkung hat wie bei der Bildung der langlebigen Winterbienen. Diese müssen gesund sein, sonst kränkelt das Volk.

Auch im Juni darf das Füttern der Jungvölker nicht vergessen werden, und die Pollenversorgung sollte beobachtet werden. Bei Bedarf werden leere gedrahtete Rähmchen zwischen ausgebaute und bebrütete Waben gehängt. Ab Ende Juni kann es angebracht sein, die gedrahteten Rähmchen gegen Mittelwände oder Leerwaben auszutauschen, da die Völkchen jetzt eine Stärke haben können, bei der sie viel Drohnenbau errichten.

Klaus Hampel
Filderstadt-Bernhausen
info@hampel-honig.de



- 1 Verdeckelter Honig in einer unbebrüteten Wabe - Voraussetzung für die Heißluftentdeckelung.
- 2 Zwischen Honig und Wachsdeckel ist ein Luftpolster, welches ein Entdeckeln mit Heißluft ermöglicht.
- 3 Wird die Wabe mit einem Heißluftfön entdeckelt empfiehlt sich ein Spritzschutz.
- 4 Die Entdeckelungsgeräte: Heißluftfön mit 2000 Watt oder Entdeckelungsgabel.