



Liebe BIENZUCHT-Leser und –Leserinnen,

der November ist für viele Imkereien der Hauptvertriebsmonat. Auf Weihnachtsfeiern und –märkten werden Kerzen und Honigernte unter das Volk gebracht. Ich habe dafür jedoch keine Zeit, als Hobby-Imkerin leiste ich mir den Luxus, dass meine Kunden zu mir kommen und an der Tür kaufen. Oft müssen sie sogar zur Terminabstimmung anrufen; einen Verkaufsstand vor dem Haus habe ich bisher noch nicht eingerichtet, aber das steht auf meiner persönlichen „To-Do-Liste“. So lange Honigmenge und Kundennachfrage sich in etwa die Waage halten, ist das vollkommen in Ordnung – besonderen Vermarktungsaufwand will ich einfach nicht betreiben, denn in erster Linie mag ich das Arbeiten mit und an den Bienen und weniger mit Honig.

Wachs – das wahre Gold der Bienen

Bienenwachs ist mir eigentlich das Wichtigste aller Bienenprodukte. Es ist das größte Investment eines Volkes, neben Gelée Royale das einzige wirklich Selbstgemachte und kostbarer als Honig. Weitaus schwerer zu gewinnen und nur selten nachgefragt, ist es bei vielen Imkern und Imkerinnen leider meist nur wenig geschätzt – jedes Jahr erreichen mich Anrufe von Polizei oder Feuerwehr, weil mal wieder irgendwer versucht hat, sein gestorbenes Bienenvolk über die Mülltonne zu entsorgen anstatt das kostbare Wachs zu bergen. Die ausbrechende Räuberei sorgt für unzugänglich umflogene Tonnen und verständlichen Frust in der Nachbarschaft – und all das oft nur, weil das Gewinnen von Bienenwachs so aufwendig und teuer ist. Gerade hier in Berlin, wo die Leute oft kaum Keller und Platz haben, ist Wachsgewinnung eher lästig und dreckig. Ich selbst habe inzwischen

Das einst hoch erhitzte Wachs wird bei rund 80 °C mit destilliertem Wasser durchgerührt bis es milchkafeeartig braun wird und schäumt.



Das wahre „Imkergold“ – Bienenwachs!

allerlei ausprobiert: Aus einem alten Haus besorgte ich mir einen holz-befeuerten Waschkessel, in dem ich „nass“ ausschmelzen konnte, nutzte den bekannten „Wachstrichter“ mit Dampferzeuger und natürlich den bekannten Sonnenwachsschmelzer – alles enorm aufwendig und mit Nachteilen behaftet. Räubernde Bienen und über den Geruch meckernde Nachbarn machen solche Aktionen einfach nur unschön, Futterwaben müssen manchmal eine Stunde bedampft werden ehe sie schmelzen und es klebt, tropft und sifft an allen Enden. Die Segeberger Zargen leiden unter Bedampfung und der Stromzähler dreht frei. Wachs macht einfach keinen Spaß.

Doch halt, warum ist man nochmal im Verein? Vielleicht, weil man zusammen Dinge umsetzen kann, die ungleich größer, schöner und professioneller sind?



Die HAMAG-Wachsschleuder

Unsere Wachs- und Honigküche

Als ich 2011 Mitglied im Imkerverein Reinickendorf wurde, gab es nur einen alteingesessenen Imker mit einer eigenen Wachs- und Honigküche auf die wir alle neidisch schauten: Gießformen, Wachspressen, umgebaute Geschirrspülmaschine – alles da und in einem eigenen Häuschen auf dem eigenen Grundstück. Das war toll, aber halt nur für eine Imkerei – warum sollten wir so etwas nicht zusammen schaffen? Wir gaben uns, per Mitgliederbeschluss das Ziel einer solchen Einrichtung und dann ging es los mit der Mittelakquise. Wir nutzten alle Möglichkeiten zum Vermögensaufbau: So warben wir um „HelferHerzen“ in einer Filiale der Drogeriekette „DM“ sammelten Klicks beim „Zukunftspreis der PSD-Bank“ und bettelten um Sponsoren und Spenden.

Zusätzlich nutzten wir die imkerlichen Förderprogramme des Landes und so konnten wir uns über den Landesverband im Jahr 2018 die wohl beste Wachslösung zulegen, die es gibt: Eine Wachsschleuder der Firma „HAMAG“. Das Gerät hat einen 6 kW Dampferzeuger und schleudert altes Wabenmaterial – ob im Rähmchen oder ohne - im heißen Dampf. Dadurch werden ein vergleichsweise sauberer, wachsar-

mer Trester und ein bereits vorgereinigtes Wachs gewonnen. Das Wachs ist, nach Passage durch eine Nylon-Strumpfhose und langsames Abkühlen, schon ausreichend sauber für die Mittelwandgussform ist. Noch perfekter – und auch für Kerzen ausreichend – wird das Wachs durch den Desinfektor, in dem, bei rund 130 °C Pollen und andere organische Bestandteile verbrennen. Über Nacht bei 80° C unter Wasserzugabe simmernd, trennen sich diese Bestandteile in der Wasserphase und das saubere Wachs kann separat gezapft werden. Damit das Wasser für die "HAMAG"-Wachsschleuder, wie auch das Wachs geeignet ist, haben wir eine Umkehrosmoseanlage in Betrieb, die – über Schwimmerschalter gesteuert – zwei 220 Liter Fässer mit nahezu kalkfreiem Wasser füllt. Den Dampferzeuger

der "HAMAG" haben wir über eine Schlauchleitung fest mit diesen Fässern verbunden – das minimiert das Risiko, dass jemand falsches oder verunreinigtes Wasser in den Dampferzeuger füllt. Ein großer Gastropültisch mit Schlauchtrommel, Durchlauferhitzer, Wärmeschrank sowie eine Bain-Marie (Wasserbad) für das Warmhalten des Wachses beim Mittelwandgießen komplettiert unsere Einrichtung.

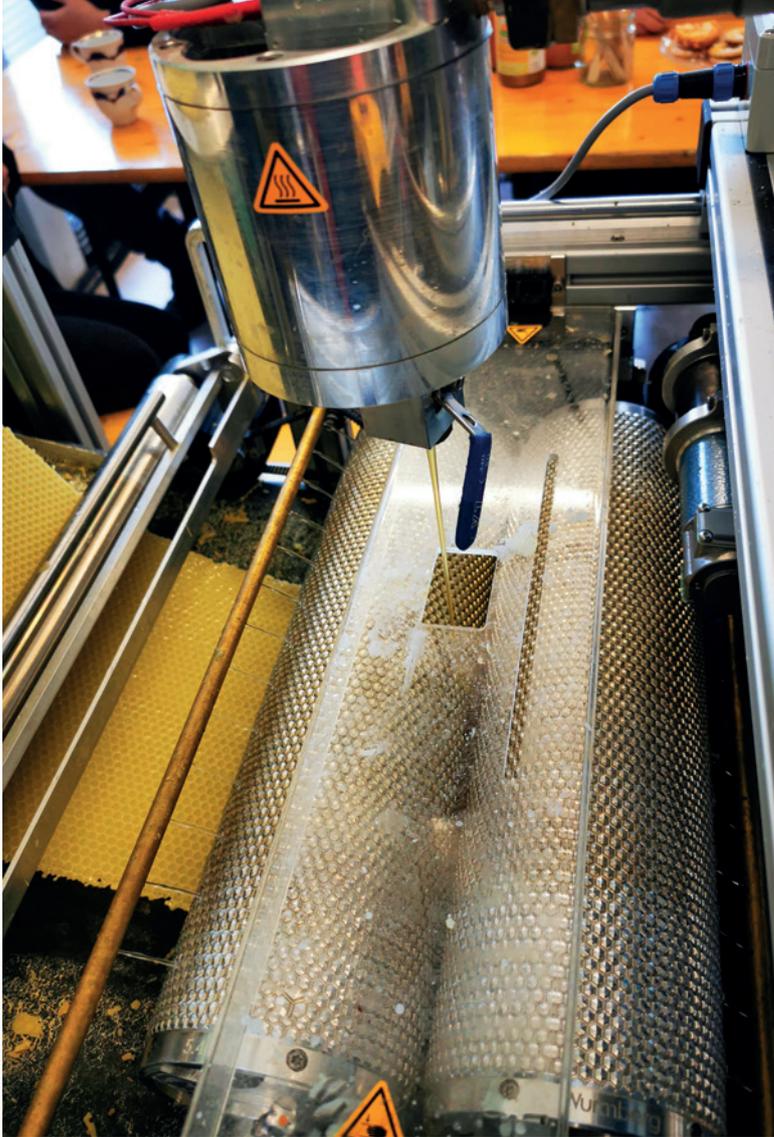
Die Wachsschleuder war lange Zeit unter einem Carport im Freien im Einsatz, aber das ist natürlich spätestens in der Saison keine Lösung. Daher war es ein großes Glück, dass ein Zufall uns 2020 endlich zu Räumlichkeiten verhalf: Im Keller einer Kapelle auf einem zentral gelegenen Friedhof konnten wir uns, für einen Verein bezahlbar, einmieten. Nachdem wir eine Gastrodunstabzugshaube eines, im Zuge der Corona-Pandemie pleitegegangenen, Restaurants eingebaut hatten, stand auch fest, dass wir weder Unmengen an Bienen dorthin lockten noch jemanden mit den Wachserüchen belästigten. Unsere Wachs- und Honigküche war geboren!

Keep it simple, stupid!

Wir haben unsere Wachs- und Honigküche „smart“ gestaltet: Neben „SmartLocks“ (Türschlösser Anm. d. Red.) der Firma „NUKI“, die sich über App oder Nummernfeld öffnen lassen tut dort ein ganz besonderes „SmartMeter“ seinen Dienst. Dieser Stromzähler ist über WLAN im Netz und schickt bestän-

Unsere Anfänger lernen das Einlöten von Mittelwänden in der Wachs- und Honigküche.





Mit so einer Mittelwand-Gießmaschine ist das Herstellen von Mittelwänden aus eigenem Wachs ganz einfach.

dig Verbrauchsdaten und Zählerstände auf eine eigene Plattform, deren Zugang man gleich mit dem Gerät erworben hat. Wir nutzen diese Daten zur Abrechnung, denn die Nutzung der Einrichtung erfolgt zeitunabhängig rein nach Stromverbrauch, damit immer genug Zeit zum Aufräumen und Putzen bleibt. Eine Buchungspauschale minimiert das Risiko, dass jemand beständig einzupflanzende Einzeltermine für einen minimalen Stromverbrauch bucht.

Alle Nutzer müssen jedoch zwingend Mitglied im Imkerverband Berlin sein, dem als Fördermittelnehmer ein Großteil der Geräte gehört. Zusätzlich müssen sie zunächst eine Schulung von etwa 3 Stunden Dauer absolvieren, in der sie alles erklärt bekommen und ausprobieren können – von der Wachsschleuder bis zur Mittelwandgießform. Nur für den Desinfektor reicht die Zeit nicht – diese Maschine braucht über 6 Stunden für einen Durchgang. Über eine nachträglich eingebaute Rampensteuerung haben wir den Desinfektor etwas nutzerfreundlicher gemacht – es ist immer wieder erstaunlich, wie wenig durchdacht die teure Imkereitechnik noch immer ist. Um das Basteln kommt man einfach nicht herum!

Nach der Schulung können die Interessenten dann eine Nutzungsvereinbarung zeichnen – sie verpflichten sich darin, die Nutzungsordnung in der jeweils geltenden Fassung zu befolgen. Hintergrund ist, dass diese ständig weiterentwickelt werden muss – es ist bemerkenswert, auf welche Ideen manche Nutzende kommen und was noch alles geregelt werden muss. Besonders wichtig ist uns natürlich die Bestätigung, dass die Sicherheitshinweise verstanden wurden – Feuerlöscher, Erste-Hilfe-Kasten und Löschdecken sind hier selbstverständlich vorhanden und alle müssen wissen, wie man sie anwendet. Zusätzlich haben wir noch in eine Notbeleuchtung investiert, sodass man selbst bei einem Stromausfall nicht plötzlich mit dem flüssigen

Wachs in der Hand im Dunklen steht. Dennoch erfolgt die Nutzung natürlich auf eigene Gefahr.

Nach erfolgter Schulung kann der Raum dann gebucht werden – für Vereinsmitglieder ganz einfach online über die Website des Vereins. Den eigenen Zugangscode haben die Mitglieder gleich bei der Schulung erhalten, dieser wird im Buchungszeitraum „scharf“ gestellt und dann können die Mitglieder loslegen. Damit es halbwegs sauber bleibt, arbeiten wir mit einer Check-Liste, die zu Beginn und am Ende abzuhaken ist. Inzwischen hat eine vereinseigene Honigschleuder samt Entdeckelungstisch die Einrichtung der Honigküche komplettiert. Als letztes Element stehen aktuell noch der Einbau eines Treppenlifts sowie die Beschaffung einer Mittelwandgießmaschine an – dann ist die Einrichtung fertig. Mit derzeit um die 40 Nutzungen pro Jahr ist noch Luft nach oben, aber ich bin zuversichtlich, dass sich diese Einrichtung noch herumsprechen wird. Auf jeden Fall sorgt sie für Attraktivität unseres Vereins und sei es nur für eine Zweitmitgliedschaft.

Und die Bienen?

Im November gibt es nicht viel zu tun. Ohne Bodenschieber, aber mit Mäusegitter, sollen die Immen jetzt aus der Brut gehen. Das kann bei den Segeberger Beuten im eher milden Stadtklima etwas dauern, aber tatsächlich habe ich bisher kein einziges Volk beim Durchbrüten ertappt. Drei Wochen nach dem ersten Frost sind die Völker üblicherweise brutfrei. Im November sind allerdings oft noch Deutsche und Gemeine Wespe unterwegs, die sich an den bienenfreien Randwaben gütlich tun – was ich normalerweise einfach ignoriere. Ich habe noch nie erlebt, dass Wespen ein Bienenvolk ernsthaft gefährden; das mag sich aber natürlich jetzt durch die Ankunft der Asiatischen Hornisse ändern. Am 15.9.2023 wurde diese Art erstmals in Berlin gefunden und das wird womöglich auch hier neue Zeiten einläuten. Imkerei bleibt eben immer herausfordernd!

Dr. Melanie von Orlow

