



Die Bienen fit für den Winter machen

Von Imkermeister Jörg Pardey, 23795 Bad Segeberg



*Es ist so still; die Heide liegt
Im warmen Mittagssonnenstrahle.
Ein rosenroter Schimmer fliegt
Um ihre alten Gräbermahle;
Die Kräuter blühen, der Heideduft
Steigt in die blaue Sommerluft.*

Theodor Storm (1817 – 1888)

Das alte Gedicht von Theodor Storm erinnert uns an die traditionelle Korb-bienenhaltung der Heideimker.

Nur noch sehr selten wird diese Form der Imkerei betrieben. Auch in Schleswig-Holstein war diese Form der Bienenhaltung im neunzehnten Jahrhundert üblich. Damals gab es bei uns noch viele Heide- und Moor-gebiete, die bis auf wenige Ausnahmen verschwunden sind. Nur noch auf einigen nordfriesischen Inseln finden wir Heidegebiete, die einen Ertrag erwarten lassen. Von den Erfahrungen

der alten Heidjer können wir heute noch profitieren.

Ziel war es, möglichst viele Völker zur Zeit der Heideblüte zu haben. Die Vermehrung der Völker erfolgte über das Schwärmen. Überwintert wurden in Körben (Lüneburger Stülper) kräftige Nachschwärme mit jungen Königinnen und neuem Wabenbau. Im Frühjahr glich man die Völker durch Verstellen und „überfüttern“ in der Volksstärke aus. Im zeitigen Frühjahr erhielten die Völker Stampfhonig in Holzschalen als Reizfütterung. Beim Überfüttern nahm man den starken Völkern die mit Bienen besetzten Schalen weg und gab sie den schwachen Völkern. Umgekehrt erhielten die starken Völker die Schalen der schwachen Völker. Durch diese beiden Maßnahmen erhielt man gleich starke Völker.

Nach Abgabe des Vorschwarms

erfolgten weitere Nachschwärme. Schwärme der Vorschwarm nochmals, bezeichnete man ihn als Heidschwarm. Im Laufe des Sommers gelang es aus einem Volk vier bis fünf neue Völker zu machen, die bis zum Beginn der Heideblüte erstarkten. War der Heidehonig eingetragen, wurden die Körbe abgetrommelt oder abgestoßen. Die Bienen wurden zur Verstärkung der winterständigen Völker benötigt oder als „nackte Völker“ verkauft. Aus schön ausgebauten und verdeckelten Honigwaben wurde „Scheibenhonig“ gemacht. Die restlichen Honigwaben wurden ausgepresst.

In den Wintermonaten ließ man Wachs aus, flocht aus langem Roggenstroh neue Körbe und bereitete die gebrauchten Körbe für das nächste Jahr vor. Zur Stabilisierung des Wabenbaus steckte man sechs „Speile“ in die

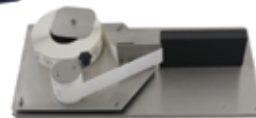


Heide- und Mooregebiete sind bei uns selten geworden

Swienty-Budget-Abfüll-Set

Sie möchten Ihr Abfüll-Setup erweitern?

Mit unserer Dana api Matic Budget-Abfüllstation (Artikel-Nr. 110896), unserem manuellen Deckelverschrauber (Artikel-Nr. 110811) sowie der manuellen Etikettiermaschine (Artikel-Nr. 110868) erhalten Sie günstige und effektive Lösungen für Ihre Kleine und mittelgroße Imkerei.



Weitere Informationen unter 004574486969 oder shop@swienty.com

Wir sind auch persönlich anzutreffen auf der Imkermesse in Donaueschingen vom 26.-28.10.2018



swienty
for better honey

Swienty A/S
Hørtoftvej 16, Røgebo
DK-6400 Sønderborg (bei Flensburg)
Laden: Dienstag - Freitag 12.00 - 16.00

www.swienty.com
shop@swienty.com
Tel. (+45) 7448 6969



Körbe und lötete Anfangsstreifen aus Wachs in der Krone des Korbes an. Anschließend erhielt der Korb einen neuen Anstrich aus Kuhfladen, Molke, Lehm und Hächsel. Die Körbe mussten witterungsgeschützt in so genannten Lagden untergestellt werden.

Restfütterung

Nach dreimaliger Ameisensäurebehandlung im August erhalten die Völker spätestens Anfang September das restliche Futter. Die Völker winteren ich größtenteils zweiräumig ein, nur einige wenige Ersatzvölker bleiben auf einer Zarge. Bei den einräumigen Völkern besteht die Gefahr, dass zu viel Futter die notwendigen freien Zellen blockieren. Die freien Zellen sind im Spätsommer und Herbst zum Brüten erforderlich. Im Winter brauchen die Bienen freie Zellen zur Bildung der Wintertraube. Um eine möglichst kleine Wintertraube zu bilden, kriechen die Bienen in leere Zellen unterhalb des Futters. Bei den einräumigen Völkern bietet sich das Wiegen mit einer Federzugwaage an. Auch die preisgünstigen Kofferwaagen sind geeignet. Die Waage wird unter dem Boden rechts und links eingehakt. Durch kurzes Anheben ermittelt man das Gewicht, in dem man die beiden Werte addiert. Ein einräumiges Volk, bestehend aus Boden, Zarge, Futterzarge und Deckel sollte Anfang September 30 kg wiegen. Starke, einräumige Völker kommen manchmal mit dem Futter nicht aus. Im zeitigen Frühjahr muss man die Futtervorräte im Auge behalten.

Die zweiräumigen Völker wiege ich grundsätzlich nicht, weil hier genug Platz ist. Sie erhalten nach der Sommerhonigernte 10 Liter Ambrosia und weitere 10 Liter nach der dreimaligen Ameisensäurebehandlung. Überschüssiges Futter wird bei der Honigraumfreigabe herausgenommen und für die Ablegerfütterung verwendet. Wer seine Völker trotzdem wiegen möchte, sollte Anfang September ein Gewicht von 42 kg erreichen. Das Gewicht gilt für Boden, 2 Zargen, Futterzarge und Deckel.

Letzte Arbeiten an den Völkern

Nach der Abnahme des Futters werden die Futterzargen abgenommen, gereinigt und eingelagert. Bei dieser Arbeit zieht man noch einmal eine Brutwabe und kontrolliert die Weiselrichtigkeit.

Findet man keine offene Brut, hängt man eine Weiselprobe (Wabe mit Eiern und kleinen Maden) aus einem anderen Volk ein. Errichten die Bienen auf der Weiselprobe Nachschaffungszellen, setzt man eine begattete Königin zu, die jetzt noch gut zu bekommen ist oder aus einem Reservevolk entnommen wird. Das entweiselte Reservevolk wird mit einem anderen Reservevolk vereinigt. Wird die Weiselprobe nicht angenommen, befindet sich eine unbegattete Königin im Volk, die höchst wahrscheinlich nicht mehr begattet wird. Das ganze Volk muss durchgesiebt werden, um die unbegattete Königin los zu werden. Die Bienen dürfen nicht vor dem Stand abgefegt werden, weil

die unbegattete Königin zurück fliegt. Mitte September und Ende September erfolgen zwei weitere Behandlungen mit Ameisensäure per Schwammtuchmethode von oben (wie im August beschrieben). Nach der letzten Ameisensäurebehandlung werden die Fluglöcher mit 8 mm - Mäusegitter geschützt.

Honig auftauen

In den Monaten Mai bis einschließlich August gibt es bei den Bienen reichlich Arbeit, so dass für die Aufarbeitung des Honigs wenig Zeit bleibt. Der Honig wurde gerührt bis er fest wurde und steht im Lager bereit zum Weiterverarbeiten. Wenn jetzt mehr Zeit ist, wird der Honig nach und nach aufgetaut und abgefüllt. Neben der Verlagerung von Arbeitsspitzen vom Sommer in den Herbst hat dieses Verfahren einen weiteren großen Vorteil. Der Honig wird durch das Auftauen cremig und streichfähig. Heute möchte kein Verbraucher einen Honig haben, den man aus dem Glas brechen muss. Außerdem bilden sich bei aufgetauten Honigen keine Blüten am Glasrand. Der Honigkunde verlangt heute einen Honig, der sich wie andere Brotaufstriche bequem aufs Brötchen schmieren lässt. Die Zeiten wo ein guter Honig vom Imker daran zu erkennen war, dass er steinhart ist und Blütenbildung aufweist, sind vorbei.

Geräte zum Honig auftauen gibt es viele. Einige arbeiten mit warmer Luft oder warmen Wasser, andere schmelzen sich mit Spiralen durch den Honig. Je nach Betriebsgröße



Ein Schwarm zieht in einen Korb ein



Bienen dringen in die Futterzarge vor



Wärmeschrank mit Umluftheizung

gibt es Auftaegeräte in der gewünschten Ausführung. Wichtig ist nur, dass der Honig nicht über 40°C erwärmt wird. Bei Temperaturen über 40°C leiden die wärmeempfindlichen Enzyme und die Farbe des Honigs verändert sich. Seit vielen Jahren arbeite ich mit dem „Devappa“ Wärmeschrank, der dank guter Isolierung einen geringen Stromverbrauch hat. Die warme Luft wird mit einem Gebläse in Bewegung gehalten, so dass die Temperatur im Wärmeschrank überall gleich ist. Bei Geräten, die ohne Umluft arbeiten, ist die Temperatur im oberen Bereich häufig zu hoch und im unteren Bereich zu niedrig.

Der Honig wird im Wärmeschrank so lange geschmolzen, bis er sich am Rand des Hobbocks vollständig verflüssigt hat, in der Mitte aber ein weicher, fester Kern bleibt. Je höher der flüssige Anteil ist, umso fester

wird der Honig nachher im Glas. Wenn der feste Anteil zu groß ist, besteht die Gefahr, dass der Honig nicht wieder richtig fest wird. Nach meinen Erfahrungen dauert das Auftauen beim Rapshonig 26 Stunden und beim Sommerhonig 22 Stunden, wenn der Honig eine Ausgangstemperatur von 18°C bis 20°C hat. Mit dem Honigrührer „Auf und Ab“ wird nun so lange gerührt, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Nun wird der Honig in einen Abfüllbehälter mit Quetschhahn gegossen. Auf Abfüllmaschinen oder auf sonstige technische Geräte kann ich verzichten. Die Zeit, die beim Abfüllen eingespart wird, verbraucht man wieder beim Reinigen.

Honig abfüllen

Unmittelbar vor dem Abfüllen müssen die Honiggläser mit einer Geschirrspülmaschine, die mindestens eine Temperatur von 65°C erreicht, gewaschen werden. Dies gilt auch für fabrikneue Gläser. Bei der Herstellung wird als Trennmittel zwischen Glas und Form Grafit verwendet. Die Deckel erhalten neue, vom Imkerbund vorgeschriebene Einlagen.

Der Gesetzgeber schreibt vor, dass der Honig mit einer geeichten Waage eingewogen wird. Beim 500-g-DIB-Glas soll ein Gewicht von 720 g (Glas ohne Deckel) nach den Richtlinien des Imkerbundes erreicht werden. Zum Abfüllen wird das Glas so dicht es geht unter den Abfüllstutzen gestellt. So wird verhindert, dass unnötig Luft

Die Honigmacher

Fragen zur Imkerei?

Hier erfahren Sie alles Wissenswerte über die Honigbienen.

Für Anfänger unentbehrlich.

Was kostet ein Bienenvolk?

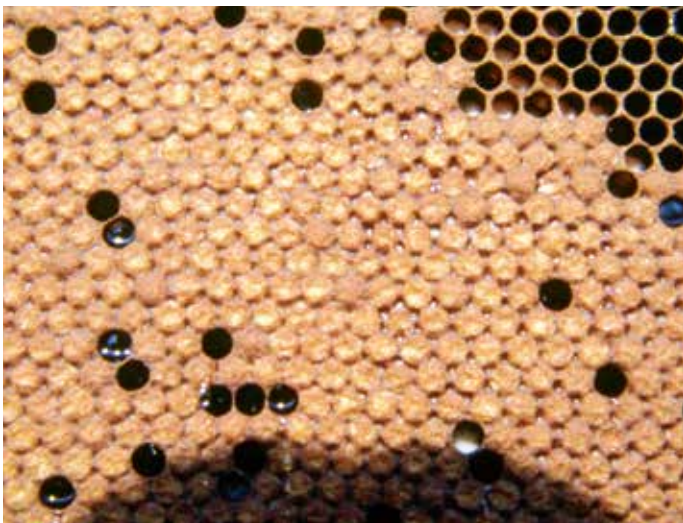
Was benötige ich für eine kleine Imkerei? Wie ernte ich Honig?

<https://www.die-honigmacher.de>

in den Honig gelangt. Es ist darauf zu achten, dass der Glasrand nicht mit Honig verschmiert wird. Die Gläser werden stets waagrecht gehalten. Bei Temperaturen um 15°C ist der Honig in der Regel am nächsten Tag fest.

Honig verkaufsfähig machen

Vor dem Etikettieren wird der Honig auf Sauberkeit kontrolliert und der Deckel wird nochmals handfest nachgezogen. Die Etiketten befeuchte ich mit einem Schwammtuch, auf den Deckel kommt ein Klebepunkt mit Prittstift. Die Etiketten werden nun so aufgeklebt, dass sich das Logo gegenüber dem Etikett befindet und



Letzte Kontrolle der Brut



Aus dem aufgetauten Honig wird eine homogene Masse gerührt



Gläser im Geschirrspüler



Honig abfüllen

sich das Sechseck des Deckels mit dem Sechseck der Lasche deckt. Die Sortenbezeichnung und der Name werden bei einer Stückzahl ab 1000 Etiketten ohne Aufpreis mitgedruckt. In ein weißes Feld auf dem Deckel muss nun noch das Mindesthaltbarkeitsdatum gestempelt werden. Es wird empfohlen, das Datum für zwei Jahre zu wählen. Da die Qualität des Honigs von der Lagerung beim Kunden abhängt, ist die derzeitige Regelung unsinnig, aber vorgeschrieben. Viele Honigkunden kaufen den Honig im Karton. Auch der Karton sollte als Verkaufsverpackung ansprechend aussehen.

Eigenschaften des Honigs

Von der Ernte bis zum Verkauf müssen wir auf die besonderen Eigenschaften des Honigs achten:

Honig nimmt Fremdgerüche an.

Bei der Ernte, beim Transport, im Schleuderraum und bei der Lagerung muss man darauf achten, dass der Honig keine Fremdgerüche annimmt.

Honig nimmt Feuchtigkeit auf.

Bei der Honiggewinnung und bei der Lagerung darf der Honig keiner erhöhten Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden. Selbst durch verschlossenen Gläser oder Hobocks gelangt Feuchtigkeit an den Honig. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte immer unter 55% liegen.

Honig ist wärmeempfindlich.

Die wertvollen Enzyme im Honig bauen sich durch Wärmeeinwirkung ab. Dabei kommt es nicht nur auf die Höhe der Temperatur an, sondern auch auf die Dauer der Wärmeeinwirkung. So baut sich zum Beispiel die Invertase um die Hälfte der Ausgangsaktivität wie folgt ab:

- Bei 20°C in 2 Jahren
- Bei 25°C in 8 Monaten
- Bei 40°C in 9,6 Tagen
- Bei 50°C in 31 Stunden
- Bei 80°C in 8 Minuten

Diese Zahlen (nach Dr. Vorwohl) verdeutlichen, wie empfindlich Honig gegenüber Wärme ist.

Honig ist lichtempfindlich.

Honig soll nicht unnötig dem Licht aus-

gesetzt werden. Auch Licht baut im Honig die wertvollen Bestandteile ab.

Wenn wir den Honig wie beschrieben erzeugen, ernten, rühren, abfüllen und lagern, haben wir einen Qualitätshonig, der sich von vielen anderen (industriell verarbeiteten) Honigen deutlich unterscheidet. Für diese Qualität können wir einen höheren Preis verlangen, der auch gerne bezahlt wird, wenn wir dem Honigkunden vermitteln können, warum der Honig direkt vom Imker besser ist.

URLAUB

die Geschäftsstelle des Landesverbandes Schleswig-Holsteinischer und Hamburger Imker e.V.

**ist vom
10. September
bis zum
28. September
wegen Urlaub
geschlossen!**

Am 1. Oktober sind wir wieder für Sie da!

Öffnungszeiten:
montags bis freitags
von 8:00 bis 12:00 Uhr

Schleudern Sie Ihren Honig – aber verschleudern Sie ihn nicht!



Achten Sie auf einen angemessenen Preis!