



Erntezeit!

Von Dr. Pia Aumeier - Emscherstr. 3 - 44791 Bochum -

Tel: 0170 / 3 17 59 32 - E-Mail: info@piaaumeier.de

Bis zu 3 kg Nektar kann ein Honigbienenvolk bei guter Tracht täglich eintragen, meist entsteht daraus etwa 1 kg Honig. Manchmal werden dafür bis zu 2 Mio. Apfel- oder 60 Mio. Kleeblüten besucht. Die aufgesammelten Rohprodukte werden durch chemische (Zugabe von Enzymen im Speichel) und physikalische (Wasserentzug) Veränderung leichter verdaulich und dauerhaft haltbar gemacht, eine dringende Notwendigkeit, will man abschließend mit dieser Diät überwintern. Auch in der menschlichen Speisekammer ist Honig potentiell viele Jahre haltbar. Der hohe Zuckergehalt und wachstumshemmende Inhaltsstoffe unterbinden das Wachstum von Mikroorganismen. Mehr als eine wässrige Zuckerlösung bleibt Honig auch in Imkerhand, wenn er

- reif mit möglichst unter 18% Wassergehalt, geerntet wird,
- bei Ernte, Verarbeitung und Lagerung trocken, hygienisch, geruchsarm und schonend weiterverarbeitet wird.

Dauerhaft „haltbar“ soll auch der erfolgreiche Imker sein. Honig verarbeiten ist Schwerstarbeit.

Bedeutet es doch Schleppen, Stemmen, Umfüllen, Warten, Abschäumen, Putzen, Waschen. Ohne zweibeinige Laufkatze und Entdeckelungsmaschine (=Partner/in) gestalten sich die Arbeiten häufig langwierig und anstrengend. Mit ein paar technischen Hilfsmitteln kann man viele dieser Arbeiten erleichtern.

Tipp: engagierte Imkervereine bieten ihren Jungimkern Leihschleudern oder Schleuderparties.

Lupfen leicht gemacht – vertikale Honigraumhalbzargen

Eine volle Honigzarge im Zandermaß kann bis zu 30 kg wiegen, die etwa 26 kg im DN-Maß sind auch nicht viel besser. Kunststoffbeuten sind keine Lösung, denn im Vergleich mit modernen Zargen aus Weymouthskieferholz ist die Gewichtsersparnis marginal. Schwer ist der Honig, nicht das Holz. Dadant ist keine Option, denn die dort eingesetzten Honigraumflachzargen mit Dickwaben haben

ein ungünstiges Format zum Tragen und sind problematisch für den Wassergehalt. Zudem ist „einfach imkern“ mit zwei Rähmchenmaßen in einer Beute passee. Wer, wie DN-, Zander-, Langstrothimker, nur ein Rähmchenmaß nutzt, betreibt problemlos Wabenhygiene oder Völkervereinigung (siehe Tipps Juli-August-Okt).

Gehen Ihnen Ihre Honigräume ins Kreuz? Dann nutzen Sie vertikale Halbzargen (siehe April, Abb.2). Zweimal 15 kg anstatt einmal 30 kg heben. Haben Sie beim richtigen Händler gekauft, passen in die zwei Halbzargen genauso viele Rähmchen wie in eine normale Zarge. Vertikale Halbzargen trage ich leicht ganz nah vorn am Körper, oder wie zwei halbe Bierkästen an den Griffleisten seitlich am Körper. So ist das Gewicht eines Honigraums auf beide Arme und gleichmäßig auf die Wirbelsäule ohne unnötige Scher- oder Zugkräfte verteilt. Und noch ein Vorteil: ist nur mit Lappertracht zu rechnen, gebe ich zwar beide Halbzargen auf das Volk, gebe jedoch den Zugang zunächst nur zu einer Hälfte frei, unter dem anderen liegt eine Folie. Selbst kleine Sortenhonigmengen auf fünf Rähmchen werden sauber eingetragen. Nach der Sommerhonigernte verwende ich die Halbzargen zudem für die wachsenden Jungvölker.

Trockene Tatsachen

Geringer Wassergehalt von unter 18% ist das bedeutendste Qualitätskriterium für Honig. Laut Untersuchung des Bieneninstitutes Celle gärt Honig unter 17,3% nie. Doch selbst in voll verdeckelten Waben kann er zwischen 13% und 24% schwanken. Ebenso oft wiederholt wie unzutreffend sind daher, besonders in Massentrachten, die Sprüche „verdeckelter

Honig ist reif“ oder „auf Nummer Sicher geht, wer nur Honigwaben erntet, die zu zwei Dritteln verdeckelt sind“. Vom Eintrag des frischen Nektars bis zur vollständigen Reife des Honigs vergehen in der Regel ein bis drei Tage. Manche Tricks sind geeignet die Bienen bei der Honigrocknung zu unterstützen. Honig kann besonders einfach trocken geerntet werden, wenn er...

- aus bereits im Rohzustand wasserarmem Nektar (z.B. bei Lappertracht) oder Honigtau entsteht. Solches Sammelgut kann bereits beim Antransport unter 18% Wasser enthalten.
- aus Völkern stammt, die im Schatten stehen. Kühle wasserarme Schattenluft wird in den Stock ventiliert, dort erwärmt, nimmt damit Wasser gerne auf, und wird dann feucht und warm wieder aus dem Stock gefächelt. Schwülwarme Luft an sonnigen Stellen hingegen, kann



DANA api MATIC 1000

Kompakt - effektiv - präzise

Schon länger ist bei uns die Idee gereift, eine Abfüllstation als Tischvariante zu entwickeln. Das ist uns jetzt gelungen.

Der handliche und platzsparende Drehtisch erleichtert und optimiert gleichzeitig die Abläufe beim Abfüllen, weil man, während die Abfüllmaschine die leeren Gläser befüllt, die Hände frei hat, um die abgefüllten Gläser zu verdeckeln und zu etikettieren.

Die Abfüllstation eignet sich vor allem für den ambitionierten Hobbyimker, sowie den nebenberuflichen Imker.

Weitere Informationen:
www.swienty.com



Art. Nr. 110890

Abfüllstation Tischmodell
inkl. DANA api MATIC 1000

3.245 Euro
+ Versandkosten

Online shoppen auf
www.swienty.com



swienty

for better honey

Swienty A/S

Hørtoftvej 16, Røgebøl
DK-6400 Sønderborg (bei Flensburg)
Laden: Dienstag - Freitag 12.00 - 16.00

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



- im Stock kaum noch Wasser aufnehmen, erschwert so die Trocknung.
- aus luftigen Holzbeuten kommt, aus denen Wasser offenbar leichter entfleuchen kann.
 - aus Völkern mit Folienabdeckung stammt. Nicht logisch, aber trotzdem wahr: zeitgleich eingetragen, ist der Honig in Völker mit Folie um bis zu 0,3% trockener als ohne Folie.
 - aus normal dünnen Waben stammt. „Dickwaben“ (Abb. 1) minimieren zwar die Anzahl der zu bearbeitenden Waben für den Imker, erschweren durch die Tiefe der Honigzellen jedoch das Trocknen des Sammelgutes.
 - aus den zuerst aufgesetzten Honigräumen stammt. Mit dem Abstand zum Brutraum hat das nichts zu tun. Schlaue Imker setzen den neuen, leichteren Honigraum daher immer oben auf. Je älter der Honig, desto besser wurde er eingedickt. Da die zentralen Honigraumwaben zuerst befüllt werden, ist der Honig dort meist am reifsten.
 - erst einige Tage nach Ende der Massentracht, nach einigen Regentagen und/oder frühmorgens vor Einsetzen des Flugbetriebes geerntet wird. Dann ist der offene Honig in der Regel sogar trockener als der verdeckelte. Je weniger frische, wasserreiche Tracht in den letzten Stunden eingetragen wurde, desto trockener ist der Honig. In einer Nacht können zwei Kilo fri-

- sches Sammelgut zu fertigem Honig werden. Ebbt der Trachtstrom ab, dicken die Bienen ihn auch durch die Zelldeckel hindurch weiter ein... falls der ungeduldige Imker ihn dann noch nicht entnommen hat.
- vor Entnahme auf Reife geprüft wird. Standen die Völker nicht in einer Massentracht, ist die Spritzprobe ausreichend zuverlässig: fällt aus der äußersten mit Honig gefüllten Wabe der obersten Honigzarge kein einziges Honigtröpfchen, liegt der Wassergehalt in der Regel auch beim weiter zargenmittig eingelagerten Honig unter 18%. Ganz sicher geht nur, wer sich eines Refraktometers bedient. Erwerben Sie dazu ein spezielles Imker-Refraktometer mit feiner Skalierung von 13 bis 25%.

Andere Maßnahmen der Völkerführung sind hingegen ohne Einfluss auf den Wassergehalt. Verzichten Sie also bitte auf Imkern ohne Absperrgitter, Brutwaben in den Honigraum hängen, Enthalten, Fluglochgröße plötzlich ändern, durchlöcherter Zargen, Lüftungsgitter, Schließen des Bodens oder Entfernen der Folie. Auch Internet-Absurditäten wie gezeigt unter www.honeyflow.com lassen keinen reifen Honig erwarten. Ebenso sinnlos ist die Version für den unterbeschäftigten Imker: Entdecken der Honigwaben und erneutes Einhängen ins Volk zur weiteren Aufarbeitung.

Wir gehen freiwillig – die Bienenflucht

Gefüllte Honigwaben wiegen bis zu 2 kg. Sie einzeln zu ziehen, abzuschütteln oder für das Abkehren mit dem Besen an einem Ohr zu halten, strapaziert Sehnen und Gelenke... spätestens nach der fünfzigsten Wabe. Andere Arten die Bienen von den Waben zu treiben sind jedoch auch nicht das „Gelbe vom Ei“. Der vermeintlich elegante Einsatz von abschreckenden Geruchsstoffen, z.B. Nelkenöl oder Fabi-Spray erzeugt verbotene Rückstände im Honig und beeinträchtigt seinen Geschmack.

Das Versprühen von Wasser setzt die Honigqualität ebenso auf's Spiel. Abkehrerichtungen mit spektakulären Bürstensäumen produzieren meist tote und genervte Bienen. Wer andererseits seine Bienen mit einem starken Gebläse aus dem Honigraum katapultiert, sollte eine gewisse Stichfestigkeit, Toleranz gegenüber Tierquälerei und Finanzkraft aufweisen. Förderlich für Honigqualität, sowie Wohlergehen von Bienen und Imker ist hingegen der Einsatz der Bienenflucht. Sie...

- ist bienenfreundlich, weil die Bienen ohne Zutun des Imkers freiwillig den Honigraum verlassen,
- gestaltet die Honigwabenentnahme schnell und einfach, da gleich ganze Zargen abgehoben und ins Auto verfrachtet werden können,
- verhindert dadurch Räuberei auch



Abb.1: Dickwaben erschweren den Bienen die Honigtrocknung. Im Dadant an der Tagesordnung, sind sie hier nur versehentlich entstanden. Besser hätte der Imker bei der Erweiterung die bereits ausgebauten Rähmchen in die Mitte, flankiert von Mittelwänden gehängt.



Abb.2: Das Absperrgitter zeigt es: die Bienen halten eine kleine brutnestnahe Fläche lange frei von Honig. Nutzt der Imker kein Gitter, säße dort ein wenig Brut. Auch wenn die Zellen später mit Honig gefüllt würden, konterkariert der ehemals bebrütete Bereich den Einsatz der Bienenflucht und erschwert zudem das Entdecken.



bei völkerreichen Bienenständen und spät im Jahr,

- minimiert den direkten Kontakt mit Bienen, erspart daher den Einsatz von Smoker oder Schleier bei Honigentnahme,
- sichert dadurch die Honigqualität, denn weder Regen, Rauch noch Asche-Flöckchen kommen mit dem süßen Stoff in Kontakt.

Voraussetzungen für diese Technik: Absperrgitter, um die Honigräume Königinnen- und brutfrei zu halten (Abb. 2). Auch dürfen keine Waben mit Brut in den Honigraum hochgehängt werden.

Gute Luft im Schleuder- und Lagerraum – der Luftentfeuchter

Kaum ist der Honig aus dem Bienenvolk, verliert er nur noch an Qualität. Beim guten Imker tut er das möglichst langsam. Die dabei größte Herausforderung: Honig, auch verdeckelter, zieht Wasser. Bereits um die geernteten Waben, aber auch während der Schleuderung und später im Lagerraum Sorge ich daher für möglichst trockene Verhältnisse. Das gelingt mit einem hochwertigen Luftentfeuchter, der die Raumluft auf unter 50% Feuchtigkeit klimatisiert. Praktisch: der Luftentfeuchter hält Raum und Honig warm, sodass er leichter zu schleudern ist. Aber Achtung: überprüfen Sie neu gekaufte Entfeuchter mit einem Thermo-Hygrometer, denn er muss nicht nur zuverlässig entfeuchten, sondern darf dabei auch den Raum nicht über 30° C erwärmen. Während der ein- bis zweitägigen Lagerung bis zur Schleuderung verlieren die bereits

reif geernteten Honigwaben so übrigens sogar noch etwas Wasser. Nach Expertenansicht widerspricht dies nicht der Honigverordnung, sondern dient dem Qualitätserhalt.

Mehr als „heiße Luft“ – der Heißluftföhn

(Abb.3, 4) Honig klassisch mit der Gabel zu entdeckeln ist Schwerstarbeit: Bahn für Bahn werden die Deckel vorsichtig abgetragen. Wer mit kühlen Waben, wasserarmem Honig arbeitet oder zu tief einsticht, muss besonders viel Kraft aufwenden. Lässt dann noch die Aufmerksamkeit nach, fließt sogar Blut. Abhilfe schafft ein Heißluftföhn (2000 Watt, empfehlenswert Firma Steinel). Richtig eingesetzt, gelingt Entdeckeln damit spielend: Föhn zunächst „vorglühen“, d.h. etwa 20 Sekunden auf höchster Stufe betreiben. In wenigen Zentimetern Abstand fahre ich dann zügig über die verdeckelten Honigzellen hinweg. Nicht kreuz und quer, und nicht in der beim Haareföhnen üblichen Wischelbewegung, sondern in ruhigen, zügigen, geordneten waagerechten oder senkrechten Bahnen. Bereits bei 63°C schmelzen die Wachsdeckel, das kleine Luftpolster zwischen Deckel und darunterliegendem Honig dehnt sich durch die Erwärmung aus und drückt das flüssige Wachs zur Seite, wo es an den Zellrändern nach wenigen Sekunden wieder aushärtet. Achtung, wenn Zellränder zu schmelzen beginnen und der Honig die Wabenoberfläche herunterrinnt, wurde zu lange an derselben Stelle geföhnt! Wer höchstens 6-7 Sekunden pro Wabenseite föhnt, bewahrt die Honigqualität. Zwischen den einzelnen



Abb.3: Ein Kilogramm Honig, mit Heißluft entdeckelt in weniger als 5 Sekunden. Achtung: den Föhn zügig in etwa 3 cm Abstand über der Wabe entlangführen. Sollen mehr als 20 Waben bearbeitet werden, empfiehlt sich vor Beginn der Aufbau eines Spritzschutzes.

Waben den Föhn nicht ständig aus und anschalten, sondern auf seiner Standfläche laufend brandgesichert parken. Und Achtung: ein kleiner Teil des geschmolzenen Wachses erkalte nicht am Zellenrand, sondern spritzt, durch den heißen Luftstrom getragen, in alle Richtungen davon. Ich klebe den Entdeckelungsplatz vorab mit Folien ab.

Anschaffungskosten und Energieaufwand macht der Heißluftföhn schnell wett, denn wer ihn einsetzt...

- spart enorm Zeit und Kraft beim Entdeckeln – nie wieder Sehenscheidenentzündung,
- erntet entdeckelte Waben, die kaum tropfen. Die Zellränder sind nicht beschädigt.



Abb. 4: Nur unbebrütete Waben (a) lassen sich mit Heißluft entdeckeln. Dafür sorgt das Luftpolster unter dem Zelldeckel. Es erwärmt sich und drückt das geschmolzene Deckelchen an den Zellrand, wo es als Klümpchen erkaltet (b). Bei bebrüteten Waben fehlt das Luftpolster zwischen Honig und Wachsdeckel (c). Ich kenne nur unbebrütete Waben im Honigraum, hängt keine Brutwaben nach oben und imkere mit Absperrgitter. Um das Luftposter in den Honigzellen nicht einzudrücken, ernte ich mit Bienenflucht und ziehe die einzelnen Waben erst zum Entdeckeln. So bleiben Wabenoberflächen unbeschädigt....



- erzeugt kaum Wachsteilchen, erspart sich so ständiges Verstopfen der Siebe und Mühe mit mehrfachem Abschäumen.
- hat weniger Wabenbruch, da diese beim Entdecken keiner mechanischen Belastung ausgesetzt waren.
- muss kein Entdeckungswachs weiterverarbeiten. Ich imkere seit 25 Jahren rückstandsfrei, die Trennung von „frischem“ Entdeckungswachs und „altem“ Brutwabenwachs ist in meinem Betrieb daher überflüssig.

Honig geschickt bewegen

Honig läuft in der Regel aus der Schleuder in geeignete, lebensmittelechte Gebinde. Verschiedene Siebe halten die groben Verunreinigungen zurück. Bis er allerdings auf dem Tisch des Genießers landet, macht Honig dem Imker noch viel Arbeit. Vor dem Abfüllen ins Glas muss Honig mehrmals von aufsteigenden Bläschen und winzigen Wachspartikeln befreit werden. Warten und Abschäumen ist nach dem Wiederverflüssigen und nach jedem Umfüllen nötig. Das Umfüllen in die Abfüllkanne heißt zudem auch stemmen, wuchten, warten, und dauernd irgendwelche Gefäße reinigen. Viel Arbeit spare ich mir, wenn ich den Honig direkt durch ein Sieb in praktische 12,5, 20 oder 25 kg Plastikeimer fülle. In diesem Eimer wird der Honig, gelagert, gerührt, falls nötig wiederverflüssigt, abgeschäumt und daraus auch abgefüllt. Dazu bringe ich an einem Eimerdeckel (Achtung, nur einheitliche Chargen für Eimer und Deckel verwenden) einen Plastikquetschhahn

sowie ihm gegenüber ein kleines Loch an. So fließt der Honig gleichmäßig aus und es bildet sich kein Vakuum im Eimer. Aber Achtung: befestigen Sie den Deckel mit Hahn zum Abfüllen sicherheitshalber mit einem Gurt (Abb.5).

Schonend weiterverarbeiten – der Wärmeschrank

Fast jeder Honig kristallisiert. Wann er das tut, wird beeinflusst von seinem Gehalt an verschiedenen Zuckern, Kristallisationskeimen und Wasser, sowie der Lagertemperatur. Reife Frühtracht mit niedrigem Wassergehalt, der bei 15°C Raumtemperatur optimal gelagert wird, kristallisiert schnell. Für den verarbeitenden Imker ärgerlich, denn so steht er später vor der Frage: wie für die Endabfüllung schonend wiederverflüssigen, ohne die Honigqualität zu gefährden? Wer bei allen bisherigen Arbeiten möglichst schonend und hygienisch gearbeitet hat, Hund, Kinder, Wasser, Müll und jegliche andere Kontaminationsquelle in seiner Küche vom wertvollen Honig erfolgreich ferngehalten hat, möchte nun, beim Wiederverflüssigen vor dem Abfüllen in die Gläser, keinen Fehler mehr machen.

Im Wasserbad im Einkochtopf bei maximal 40°C im gut verschlossenen Behälter von maximal 12,5 kg Fassung klappt das „Auftauen“ selbst zementharter Blöcke schnell und schonend. Zwei Gefahren birgt diese Variante jedoch: zu große Hitze besonders am Topfboden (Eimer nie direkt auf die Heizplatte stellen) und

an den Eimeraußenwänden (ab und zu umrühren). Und das Arbeiten im Wasser. Schließlich ist Honig hygroskopisch.

Ein ausgeweiteter Kühlschrank mit Thermostat und Glühbirnenheizung verrichtet bessere Dienste als Wärmeschrank. 40 kg Honig sind hier bei maximal 40°C in wenigen Tagen vollständig schonend wiederverflüssigt. Soll der Honig für die Bearbeitung mit dem Rapido-Rührer nur ganz leicht angewärmt werden, ist dies in weniger als einem Tag geschehen.

Der handwerklich geschickte Imker benötigt nur einen ausgesonderten Kühlschrank, ein Thermostat und eine Heizquelle. Und so wird's nach Tipp von Carsten Fröse gemacht: Kompressor und sonstige Technik ausbauen, die aufgefangenen Chemikalien des Kühlsystems ordnungsgemäß entsorgen. Als Heizung bietet sich die Heizschlange eines Elektrogrills oder Elektroherdes an. Für wenige Euro bekommt man aber auch im Elektronikhandel eine Schaltschrankheizung; in die Heizung sollte kein Thermostat integriert sein, denn diese sind in aller Regel auf 15°C Abschalttemperatur eingestellt. Die letztgenannte Möglichkeit bevorzuge ich, da es sich um ein geschlossenes System mit vorbereiteten Anschlüssen handelt. Zur Steuerung der Heizung ist zwingend ein Thermostat erforderlich. Um das System an der Steckdose anschließen zu können ist noch ein wenig Gummikabel, ein Schukostecker und eine Verteilerdose notwendig. Thermostat oben im Schrank anbringen. Dann das Kabel durch die Rückwand in den Schrank zur Verteilerdose führen und von dort zum Schaltkontakt des Thermostats. Die Heizung ebenfalls an ein Kabel anschließen, dass in der Verteilerdose endet. Der Stromkreis wird folgendermaßen geschlossen: Eingangskontakt des Schukosteckers > Eingangskontakt Thermostat; Ausgangskontakt Thermostat > Eingangskontakt Heizung; Ausgangskontakt Heizung > Ausgangskontakt Schukostecker. Das Anschlusskabel sollte unbedingt mit einer Schelle zur Zugentlastung versehen werden. Die Metallteile, z.B. die Abstellfläche für den Honigeimer, sollten auf jeden Fall geerdet werden, damit im Fehlerfall die Schutzorgane der Hausinstallation auch funktionieren. Zur eigenen Qualitätssicherung



Abb.5: Ohne Umwege ins Glas: gewechselt wird hier nur der Deckel, der Honig wird direkt in den Eimer gesiebt, dann dort gelagert, abgeschäumt, gerührt und letztlich auch daraus abgefüllt. (Foto Simon Hummel)

setze ich in meinem Auftauschrank ein Maximum-Thermometer zur Überwachung ein. Hier wird der höchste Temperaturwert festgehalten. So kann ich sichergehen, dass die Auftautemperatur während des Auftauvorgangs nicht zu hoch war. Wenn man möchte kann man auch ein Thermometer für Räucheröfen von außen durch die Isolationswand stecken (vorher natürlich Bohren), um so jederzeit eine Information über die Innentemperatur zu erhalten.

Rührende Innovation – der Rapido-Honigrührer

Meinen Sommerhonig verkaufe ich überwiegend „gülden glänzend“, also flüssig. Die Frühtracht jedoch, wird erst durch Rühren angenehm cremig und zart. Seit Jahren nutze ich dafür den Rapido-Rührer, der vollständig kristallisierten Honig nach nur leichtem Anwärmen und nur einmaligem Rühren in eine angenehme Konsistenz bringt (siehe youtube Stichwort „Rapido“).

Hilfe, meine Bienen wollen verreisen – Notbremse Flugling

Pfiffige Imker beugen der Schwarmlust vor: rechtzeitige Erweiterungen, zwei Bruträume, sowie Schröpfen von Drohnen- und Arbeiterinnenwaben beschäftigen die meisten Völker so gut, dass nur maximal jedes dritte Volk für eine bis drei Wochen in Schwarmlust gerät. Nur eine Minute kostet es, diese Völker mit der wöchentlichen Kippkontrolle zu entlarven. Weitere vier Minuten, um alle Schwarmzellen zu brechen. Wer so verfährt, kann mit optimaler Entwicklung der Völker, perfekter Sammelmotivation und maximalem Ertrag rechnen. Doch was tun, wenn ich im April, Mai, Juni nicht wöchentlich Zeit für meine Bienen habe? Oder ich bei einem aggressiven Volk einfach keine Lust mehr zum Schwarmzellenbrechen habe? Den Schwarm abhauen lassen? Nein. Ich halte selbst starke Völker sicher zu Hause durch Fluglingsbildung (Abb.6). Er kostet allerdings in der Regel Honigertrag. Die Vorteile: ich verdopple das Volk, die beiden Volksteile geraten für diese Saison

nicht mehr in Schwarmlust, und es ist kein zweiter Stellplatz nötig (gut für Imker, die in Sperrbezirken stehen). Unbedingt zu beachten ist allerdings, dass von April bis Juni weiselrichtig gebildete Fluglinge gerne abschwärmen. Sie ähneln in ihrer Zusammensetzung ja auch einem Naturschwarm. Ich bilde Fluglinge aus starken Völkern stets weisellos, auf dem alten Platz, nur mit einer Wabe mit junger offener Brut und ansitzenden Bienen, Mittelwänden evtl. etwas Futter auf einer Wabe. Damit die Bienen sich aus dem um einige Meter verstellten Muttervolk auch gut abfliegen, achte ich auf zwei Tage gutes Wetter, der alte Boden bleibt unter dem Flugling, und ich erzeuge mit zwei aufgesetzten Leerzargen für einige Tage eine Hochhaus-silhouette, wie die Bienen sie vorher von ihrem Muttervolk kannten. Erst nach sechs Wochen beginnt der Flugling mit seiner jungen Königin wieder zu erstarben, mit elementarem Honigertrag ist für diese Saison deshalb nicht mehr zu rechnen. Aber immerhin zieht so niemand in die Fremde.

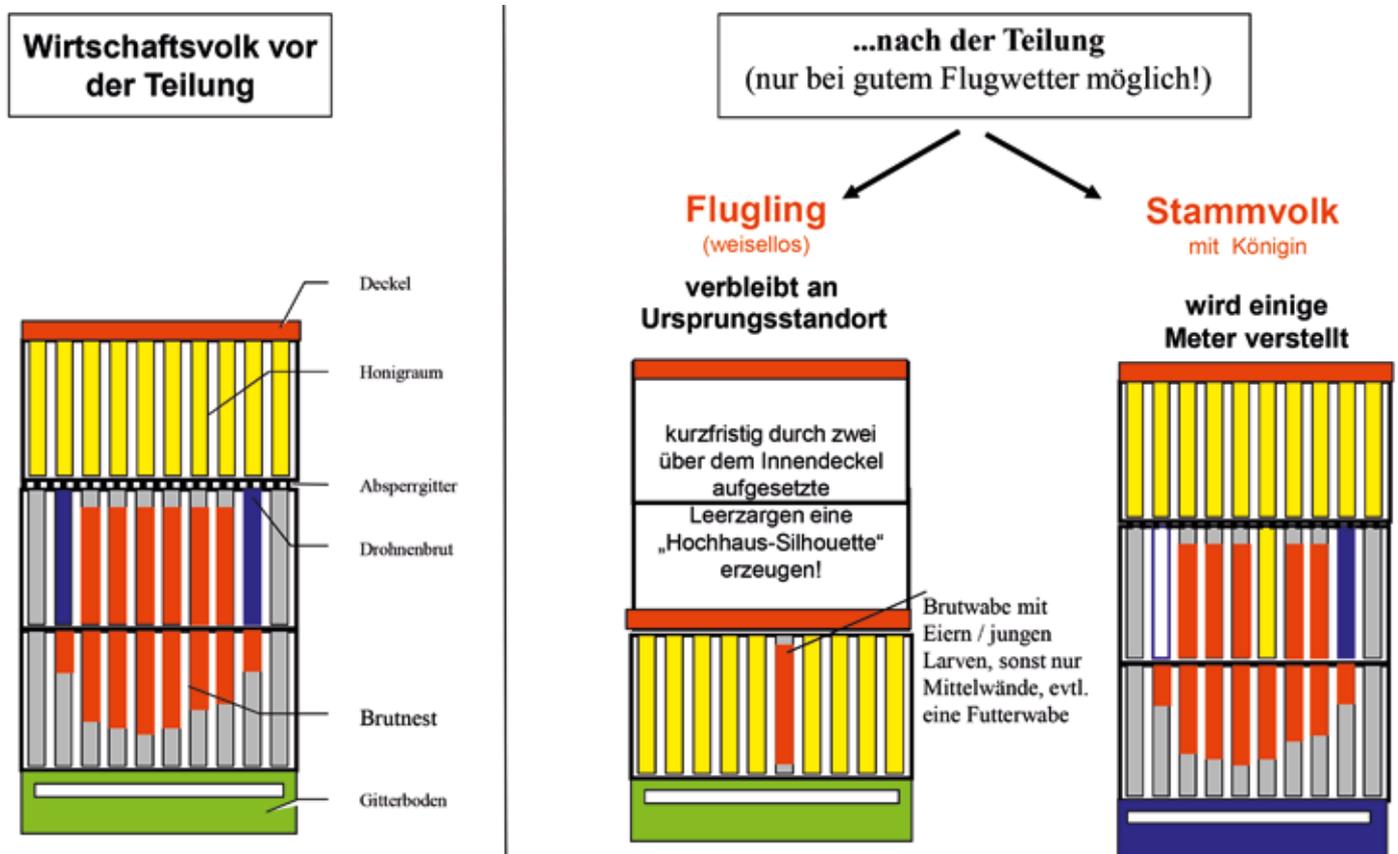


Abb.6: Wer keine Lust mehr auf Schwarmzellen hat, erstellt einen weisellosen Flugling. Die in den Flugling heimkehrenden Bienen kann es verwirren, wenn zu Hause plötzlich nur noch ein kleiner Kasten steht. Mit zwei Leerzargen über der Folie, aber unter dem Deckel, erzeuge ich eine Hochhaus-silhouette.



Mein Fahrplan „Honigernte und -verarbeitung“

- 1 Reife prüfen mit Spritzprobe (A) oder Refraktometer (B). Wenn Wassergehalt unter 18%, Bienenflucht einsetzen (C).
- 2 12-24 Stunden später Honigräume abheben und nach Hause verbringen. Falls Schleuderung erst morgen/übermorgen möglich, Honigzargen über Kreuz stapeln in kleinem, sauberem Raum mit Luftentfeuchter (D).
- 3 Schleuderraum vorbereiten (E): alle Bereiche, in denen Honig abgestellt, entdeckelt, geschleudert, gesiebt wird, mit sauberen Folien abkleben. Entdeckelungsgeschirr, Föhn, Schleuder, Eimer bereit stellen.



- 4 Honig mit Heißluft entdeckeln (F), schleudern, sieben. Nach 2 Tagen sauber abschäumen (G) und wenn gewünscht direkt in Gläser füllen. Besser bei größeren Mengen: Lagerung in kühlem, dunklem, sauberem Raum mit Luftentfeuchter (H).
- 5 Bei Bedarf Honig wiederverflüssigen in Wasserbad (I) oder Wärmeschrank (J). Evtl. Rühren (K). Abschäumen, abfüllen, etikettieren



Foto: Dr. Wallner