

November – Monat des Nebels

Von Geert Staemmler, Imkermeister, Im Holt 38g, 23812 Wahlstedt

Die Tage werden immer kürzer. Nebel umhüllt die Landschaft, die Völker sind im fahlen Tageslicht schemenhaft auf ihren Ständen zu erkennen, wenn man sie einmal aufsucht. Leichte Fröste lässt die Wintertraube immer enger zusammenziehen, die Bruttätigkeit kommt in der Regel gänzlich zum Erliegen. Die größeren Imkereien nutzen diesen Monat noch zum Urlaub machen, wenn die Imker dann erholt und braun gebrannt zurück sind, geht es in der Imkerei mit den Winterarbeiten in die heiße Phase der Vorbereitungen zu den Wintermärkten los. Bis Weihnachten lassen sich unsere Bienenprodukte sehr gut verkaufen, danach ist erst einmal Flaute, weil bis dahin die Konsumenten genug Honig gebunkert haben.

Arbeiten an den Völkern

Wer bis jetzt nicht abschätzen kann, wie hoch der Varroabefall seiner Völker zu diesem Zeitpunkt sein könnte, tut

gut daran diesen festzustellen, dazu dient die Ermittlung des natürlichen Varroatotenfalls im November. Die Völker sind Mitte/Ende November in der Regel brutfrei, sodass man Ende des Monats damit beginnen kann. Seit der letzten Ameisensäurebehandlung sind bis dato einige Wochen ins Land gegangen, man kennt oft nicht seine lieben Nachbarimker und deren Strategie die Varroa zu bekämpfen, es kann einiges an Reinvasionsmilben zugeflogen sein. Den Berichten zufolge haben wir in diesem Jahr eine recht unterschiedliche Varroapopulation in den Völkern, mit dem Trend zu einem höheren Befall. Also ist es angeraten den Varroastatus zu ermitteln, wenn nicht generell behandelt werden soll. Ich habe es mir zur Angewohnheit werden lassen, die Oxalsäurebehandlung generell durchzuführen, dadurch erspare ich mir die Fahrkosten und die Zeit der Ermittlung des Varroa Befallsgrades.

Ermittlung des natürlichen Varroatotenfalls

In den Drahtboden wird ein großflächiger Einschub eingeschoben, um möglichst alle heruntergefallenen Milben zu erfassen. Wegen der nun fehlenden Ameisen und anderem Kriechgetier brauchen die Einlagen nicht eingefettet zu werden. Nach zehn Tagen werden die Einlagen gezogen und dann die toten Milben ausgezählt und durch zehn geteilt = Grenzwert oder Schadschwelle. Der Grenzwert von 0,8 Milbe/Tag hat in Schleswig-Holstein eine gute Aussagekraft bezüglich der Varroapopulation im Wintervolk! Sollten Ihre Völker durchbrüten, bzw. nur eine kurze brutfreie Periode zur Verfügung haben, wie die Imker im Süden Deutschlands, ist es angebracht den Wert auf 0,5 Milbe/Tag zu reduzieren. Unterschreitet der tägliche natürliche Totenfall diese Grenzen deutlich (höchstens 0,2 Milbe/Tag), kann hier oben auf jede Nachbehandlung verzichtet werden! Liegen aber auf der Bodeneinlage nach 10 Tagen bereits neun und mehr Milben (= 0,9 Mil-



Der erste leichte Frost hüllt die Bäume in ein weißes Kleid von Raureif.

Das Swienty Spannband

Nichts flattert im Wintersturm

NEU!

Das Swienty Spannband hat eine Schnalle die sogar mit Handschuhen leicht zu öffnen und schließen ist.

Der Gurt ist in der Schnalle eingewickelt so daß nichts mehr im Wind flattert oder lange aufgerollt werden muss.



Online-shopping auf
www.swienty.com



swienty

... for better honey

Swienty A/S
Hortoftevej 16, Ragebøl
DK-6400 Sønderborg
Laden-Öffnungszeiten: 12.00 - 16.00

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



ben/Tag), muss mit Oxalsäure (Träufelverfahren) bei Temperaturen von 0° C bis -5°C nachbehandelt werden (für Ameisensäure ist es jetzt zu spät im Jahr), siehe auch Dezember. Wenn nur einige Völker diese Schadschwelle überschritten haben, sollte man den ganzen Stand behandeln, nicht nur die einzelnen Völker.

Spätrachtimker können diesen Monat noch zum Umweiseln nutzen, bevor die Oxalsäurebehandlung begonnen wird. Dazu verwendet man idealerweise einzargige Jungvölker mit junger Königin die aufgefüttert und mit AS Varroa behandelt sind. Die umzuweiselnden Völker sollten auch besser nur auf einer Zarge aufgefüttert und Varroa behandelt sein. Die Futtermenge muss bei beiden Völkchen in etwa der halben Menge eines zweizargigen Volkes entsprechen. Wenn die zu beweiselnden Völker auf zwei Zargen stehen, muss später die untere Zarge entfernt werden. Die ältere, untere Königin braucht man nicht unbedingt zu entfernen, weil die jüngere für die Bienen attraktiver ist und deswegen überleben wird. Nun wird die Zarge mit der jungen Königin einfach auf die mit der alten gestellt (ohne Zeitungspapier) und sonst nichts weiter gemacht. Nach etwa sieben Tagen erfolgt die Kontrolle auf Weiselrichtigkeit in der oberen Zarge. Ist das Volk ruhig, ist es zumindest nicht weisellos. Im Zweifelsfall kann bei entsprechenden Temperaturen auch noch nach der Königin geschaut werden.

Imkereiprodukte vermarkten

Die große Zeit der Honigvermarktung beginnt bereits im Oktober / November mit den Herbstmärkten und setzt sich

fort bis Dezember mit den Weihnachtsmärkten. Je früher die Märkte sind, z. B. ein „Bauernmarkt“ im September bei Sonnenschein und warmen 20 bis 25°C, desto schlechter lässt sich der Kunde das Geld aus den „Taschen locken“, das gehört zum Punkt Erfahrung. Nicht jeder Markt lohnt sich wirklich. Sind bei geringem Umsatz die Entfernungen zu groß, legt man nur drauf. Also nur Märkte aussuchen, die attraktiv sind, wo viele Leute bei entsprechendem Ambiente (alte Gutshöfe) herumlaufen und wo der Kunde emotional die Weihnachtszeit mit verbindet. Für Imker die mehr produzieren als sie im „Alltag“ verkaufen können, ist das die Zeit, wo sie ihre Waren anbieten sollten. Aber nur Honig allein macht den Verkäufer auch nicht fröhlicher, es müssen noch andere Lockangebote her und auch die Gesamtpräsentation des Verkaufstandes spielt dabei eine nicht unerhebliche Rolle. Auf anderen Märkten kann man sich von anderen Imkerkollegen Anregungen holen, die das schon einige Jahre machen, des Weiteren hat auch der deutsche Imkerbund Broschüren und Werbematerial zu diesem Thema herausgebracht.

Für uns Imker lässt sich alles vermarkten, was irgendwie direkt oder indirekt mit Imkerei in Verbindung steht. Das können selbst gebackene Honigkuchen, Glühwein mit Honig, Essig in seiner großen Vielfalt, Honigwein und -Likör, Kerzen in vielen verschiedenen Ausführungen und Dicksäfte in vielen Geschmacksrichtungen sein. All das lässt sich auch in Geschenkverpackungen kombinieren. Aber Achtung, beachten Sie hierbei auch die Steuergesetze! Zu erkundigen bei den Instituten, Bie-

nenzuchtberatern oder den eigenen Steuerberatern. Zudem sind auch die Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Herstellen von Likören und Sirupen aus Honig

Hierbei kann ein jeder Imker seiner Fantasie und Gaumen freien Lauf lassen. Das Grundrezept für Honiglikör ist ganz einfach: Mann nehme ein Drittel flüssigen Honig, ein Drittel abgekochtes Wasser und ein Drittel 96%igen Alkohol (Weingeist), vermische diese im kalten Zustand und füge nach Belieben Gewürzextrakte hinzu z. B. Zimtöl, Nelkenöl, Vanilletinktur, um einen besonderen Geschmack zu kreieren. Um einen feinen Säuregeschmack mit hineinzubekommen, kann man Zitrone in Form von Schale oder Saft mit untermischen. Eine weitere Methode Honig unter die Kundschaft zu bringen ist die Herstellung von Sirupen. Dazu werden essbare Blütenteile oder Kräuter die intensiv duften und einen ausgeprägten Eigengeschmack haben, in ein heißes Honig/Wassergemisch von mindestens 1:1 (eher etwas mehr Honig) beigefügt, damit sich der Geschmack der Pflanzen auf die Flüssigkeit überträgt. Nach dem Abseien wird der fertige Sirup noch einmal aufgeköcht und heiß in Flaschen abgefüllt. Diese Sirupe verdünnt mit einem Mineralwasser (wenig Sirup und viel Wasser) und Eiswürfeln ergeben ein erfrischendes Getränk nach einem heißen Arbeitstag. Mit einem Schuss Wodka lässt sich dieses Getränk in einen herrlichen Longdrink verwandeln. Aus eigener Erfahrung kenne ich den Sirup aus Holunderblüten. Er weist einen feinherben Geschmack auf und ist schnell hergestellt. Honiglikör =



Die einzigen Farbklexe im Wald sind die Beuten eines Imkers.



Regionale Veranstaltungen wie hier der S-H-Imkertag in Wahlstedt, können zur Fortbildung und für Kontakte genutzt werden, um Kunden für die eigenen Produkte zu werben (Königinnen, Honig, Ableger).

Alkohol, darf nicht an Kunden unter 18 Jahren abgegeben werden!

Weitere Geschmacksrichtungen wären Waldmeister, Schafgarbe, Minze und auch Fliederblüten. Sirupe von Küchenkräutern wie Thymian, Basilikum, Estragon usw. finden bei der Herstellung von Soßen ihre Verwendung. Kräutersirupe sollten 2-3 Wochen ziehen, damit der Geschmack intensiv wird. Gerade die feine Süße des Honigs ist bei Wildsoßen und anderen dunklen Fleischsorten die gelungene Abrundung im Geschmack!

Nicht zuletzt möchte ich noch den Essig mit erwähnen. Ansatzessige kann ein jeder leicht in seiner Imkerei herstellen. Man unterscheidet Kräuternessig, Gewürz- und Aromaessige. Die Ausrüstung fast einer jeden Imkerei ist dazu geeignet solche Essige herzustellen. Man benötigt einen Behälter mit großer Öffnung zur Aromatisierung des Essigs (große Weckgläser oder ein Honigkübel aus Edelstahl mit Spannverschluss und einer Dichtung gut geeignet), einen Filter (kann im Fachhandel erworben werden) und noch einige Kleinteile wie einen Kochlöffel und Etiketten. Als geeigneter Essig für milde Kräuter wird in der Literatur der Apfel- oder Weißweinessig angegeben. Essige mit einem schweren Aroma werden in einem Rotweinessig angesetzt. Für Apfel- oder Weißweinessig eignen sich z. B. Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, bei Rotweinessig ist unter anderem der Liebstöckel, Knoblauch und Oregano verwendbar.

Die nächste Gruppe sind die Gewürz- und Aromaessige. Sie werden im Prinzip genau so hergestellt wie ein Kräuternessig. Bei einigen Produkten kann in diesem Fall die Ansatzzeit

entfallen (Gewürzessige), wie z.B. Senfkörner, Kümmel, Ingwer oder Meerrettich. Aromenessige werden aus Zitruschalen, Honig, Rosinen oder Fichten und Lärchenspitzen hergestellt.

Scharfe Gewürze (Peperoni oder Meerrettich) sollten lieber nur kurze Zeit im Essig bleiben, weil er sonst zu scharf wird, man kann ihnen mit Honig etwas die Schärfe nehmen. Von der Herstellungsweise sind Kräuter-, Gewürz und Aromaessig gleich. Der Essig sollte rein und von guter Qualität sein, die Kräuter müssen auf jeden Fall frisch verarbeitet werden, der Ansatz muss dunkel bei etwa 18° C erfolgen. Frische Kräuter werden grob zerkleinert, damit das Aroma besser auf den Essig übergeht. Im Allgemeinen sagt man, dass 2% des Gesamtvolumens durch Kräuter erreicht werden sollen. Die Ansatzzeit beträgt bei 18° etwa zwei bis vier Wochen. In dieser Zeit ist es angeraten den Essig in regelmäßigen Abständen zu verkosten, um einen nicht zu intensives Aroma zu erreichen. Nachdem der Essig sein richtiges Aroma erreicht hat, wird er von den Kräutern getrennt und filtriert. Ein kleiner Kräuterzweig oder einige Gewürzkörner machen sich in der verkaufsbereiten Flasche ungemein gut. Empfehlenswert zur Abrundung des Aromas der schweren Aromaessige ist Honig.

Auf jeden Fall müssen alle Angaben zum Inhalt der Flasche auf dem Etikett angegeben sein: Sachbezeichnung (z. B. Kräuternessig), Essigsäuregehalt (z. B. 6%), Essigart (z. B. reiner Gärungsessig), natürlicher Name und Anschrift, Nettofüllmenge, Chargen Nummer (mit „L“ im Text), Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei Essig 3 bis 18 Monate, im Mittel

etwa ein Jahr, daher am besten nur solche Mengen ansetzen, die bald verkauft, sind (mindest. haltbar bis Tag, Monat, Jahr; oder kühl und dunkel gelagert bis Tag, Monat, Jahr) und zuletzt die Zutatenliste. Wer sich über die Essig-, Likör- und Sirupzubereitung genauer informieren will, findet in der Imkereiliteratur ein reichhaltiges Angebot.

Der Fantasie und Geschmack sind hier im Rahmen der Gesetze keine Grenzen gesetzt. Man sollte aber das was man produziert, auch selbst essen mögen, weil die Kunden es sehr schnell merken, wenn Sie nicht zu ihrer Ware stehen! Um Kunden anzulocken, ist „Action“ auf dem Verkaufsstand sehr hilfreich, so provoziert man manches Verkaufsgespräch, obwohl die Leute eigentlich nur vorbei gehen wollten und dann hat man sie „am Haken“. Sie sehen, man benötigt dafür einiges an Vorlaufzeit, gerade die Kräuter und Aromaessige oder Sirupe müssen schon im Sommer angesetzt werden. Also, rechtzeitig beginnen und erst einmal kleinere Mengen, um zu testen!

Nutzen Sie die nun beginnende Jahreszeit für den Besuch von Imkertagen und anderen Fortbildungsveranstaltungen (mehr zu wissen als andere schadet nicht!). Natürlich ist es angeraten nicht alles zu kaufen, was einem da manchmal angeboten wird, da laufen aber genug Fachleute herum, bei denen man sich vorher Rat holen kann. Bei uns steht im November der Schleswig-Holsteinische Imkertag am 2.11. im „Schützenhof“ in Bad Segeberg und der Landeszuchttag am 15.11. in der Imkerschule an. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Herbstzeit.



Beim Weihnachtsmarkt kann „Action“ nicht schaden.



Probierische mit guter Beratung locken immer viele potenzielle Kunden an.