



# Schwere Honigwaben leicht gewendet

Von Johannes Volkmann,  
Heinrich Niemeier & Pia Aumeier  
Emscherstraße 3, 44791 Bochum,  
E-Mail: Pia.Aumeier@rub.de



*Honigwaben zu entdeckeln macht Freude...und viel Arbeit. Mit einem eleganten Trick wird zumindest das Wenden der Waben viel leichter.*

## Die gängigen Methoden:

Im klassischen Entdeckelungsgeschirr liegt die Wabe auf zwei Edelstahl-Streben schräg auf. Ist die Vorderseite mit Gabel oder Heißluftfön von Zelldeckeln befreit, legt der Imker sein Arbeitsgerät aus der Hand und wendet die Wabe. Dann erst geht es an die Waben-Rückseite. Dort finden sich meist Druckstellen. Wo die Wabe auflag, sind Zellen eingedrückt. Sehr ärgerlich, denn war die Wabe an dieser Stelle besonders dick fließt nun Honig aus. Wer ganz simpel mit Heißluft entdeckelt (DNB 2013/5), muss diese Stellen mit der Gabel nacharbeiten. Denn mit heißer Luft poppen die Zelldeckel nur dann auf, wenn sich unter ihnen ein kleines Luftpolster befindet.

## Die Alternativen:

Richtig angebracht, hilft schon ein simples leeres Rähmchen, eingedrückte Zellen zu vermeiden (Variante 1). Nochmal deutlich komfortabler,



Abb.1: Schon ein einfaches Rähmchen kann Druckstellen an den Honigwaben vermeiden helfen.

zudem unschlagbar ergonomisch und effizient klappt das Entdeckeln mit einem selbst gebastelten oder käuflich erworbenen Waben-Wender (Variante 2+3).

## 1 – die Trabi-Variante

Wollen Sie lästige Druckstellen an den Honigwaben vermeiden? Dann legen Sie einfach ein leeres sauberes Rähmchen schräg über die Streben des Entdeckelungsgeschirrs (Abb.1). Die zu entdeckelnden Honigwaben kommen mit ihrem Oberträger auf dem Unterträger des Leerrähmchens zu liegen und werden so auf ihrer Rückseite nicht mehr eingedrückt.

## 2 – die Opel-Variante

Basteln Sie sich einen Entdecklungs-Drehteller nach dem Modell der Imkerei Johannes Volkmann. Mit ihm wenden Sie die Honigwabe einhändig, gelenkschonend, und ohne Gabel oder Föhn aus der anderen Hand legen zu müssen. Für unter 10 Euro erhalten Sie einen passenden Drehteller unter der Bezeichnung „Drehplatte, zum leichteren Servieren“ in der Küchenabteilung eines schwedischen Möbelhaus. Auf seiner Oberseite bringen Sie Schrauben (Abb.2a) oder kleine Holzblöcke (Abb.2b und c) als Wabenhalterung an. Stellt man die Honigwabe dazwischen, kann man sie in der vertikalen Achse in einem Winkel von etwa 25° in Fönposition kippen. Ist die eine Seite entdeckelt, wird der Teller um 180° gedreht, die Wabe erhält einen leichten Schubs, kippt nach hinten und kann nun auf der anderen Seite bearbeitet werden. Mehr Infos finden Sie unter [www.bienengarten.com](http://www.bienengarten.com).

## IMKERTELEFON

Fragen zum Jakobskreuzkraut?

Stiftung Naturschutz

Dr. Aiko Huckauf

Tel. 0431 / 21 09 07 99

E-Mail: [jkk@sn-sh.de](mailto:jkk@sn-sh.de)



Abb.2a.

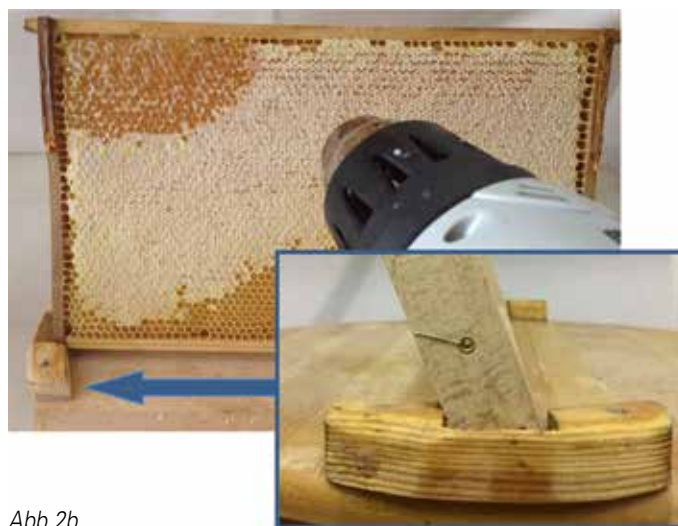


Abb.2b.

### 3 – die Mercedes-Variante

Wer ungern erst bastelt, sondern lieber gleich entdeckt, der lässt sich einen Wabenwender fix und fertig aus lebensmittelechtem Kunststoff für etwa 80 Euro schenken (Abb.3). Nicht nur Ihr Lebensmittelkontrolleur wird von dieser Variante begeistert sein. Unter [www.imkerhilfen.de](http://www.imkerhilfen.de) finden Sie einen aussagekräftigen Film zur Funktion. Das Gerät hat Aufnahmeschienen, die auf jedes Wabenmaß einstellbar sind. Der elegante Wendekopf wird direkt an eine Entdeckelungswanne montiert. Alles ist leicht zu reinigen und besitzt, wenn gewünscht, sogar einen magnetischen Entdeckungsgabel-Halter. Nach etwa drei Tonnen entdeckeltem Honig kann ich, Pia Aumeier, bestätigen: noch nie klappte das Wenden und Entdeckeln so flüssig, flott und gelenkschonend.

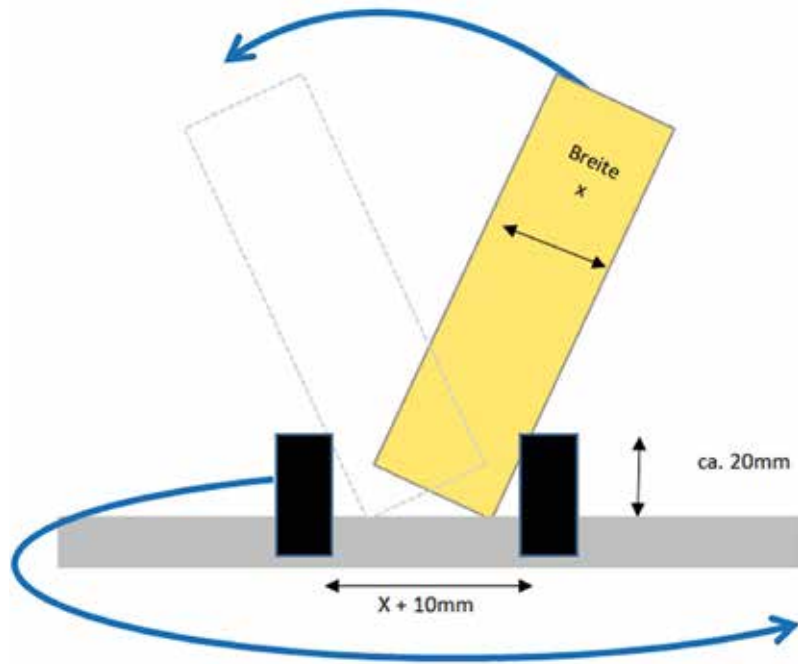


Abb. 2c: Pfiffig und preisgünstig entlastet der selbstgebastelte Entdeckungsdrehteller des Imkers Gelenke.

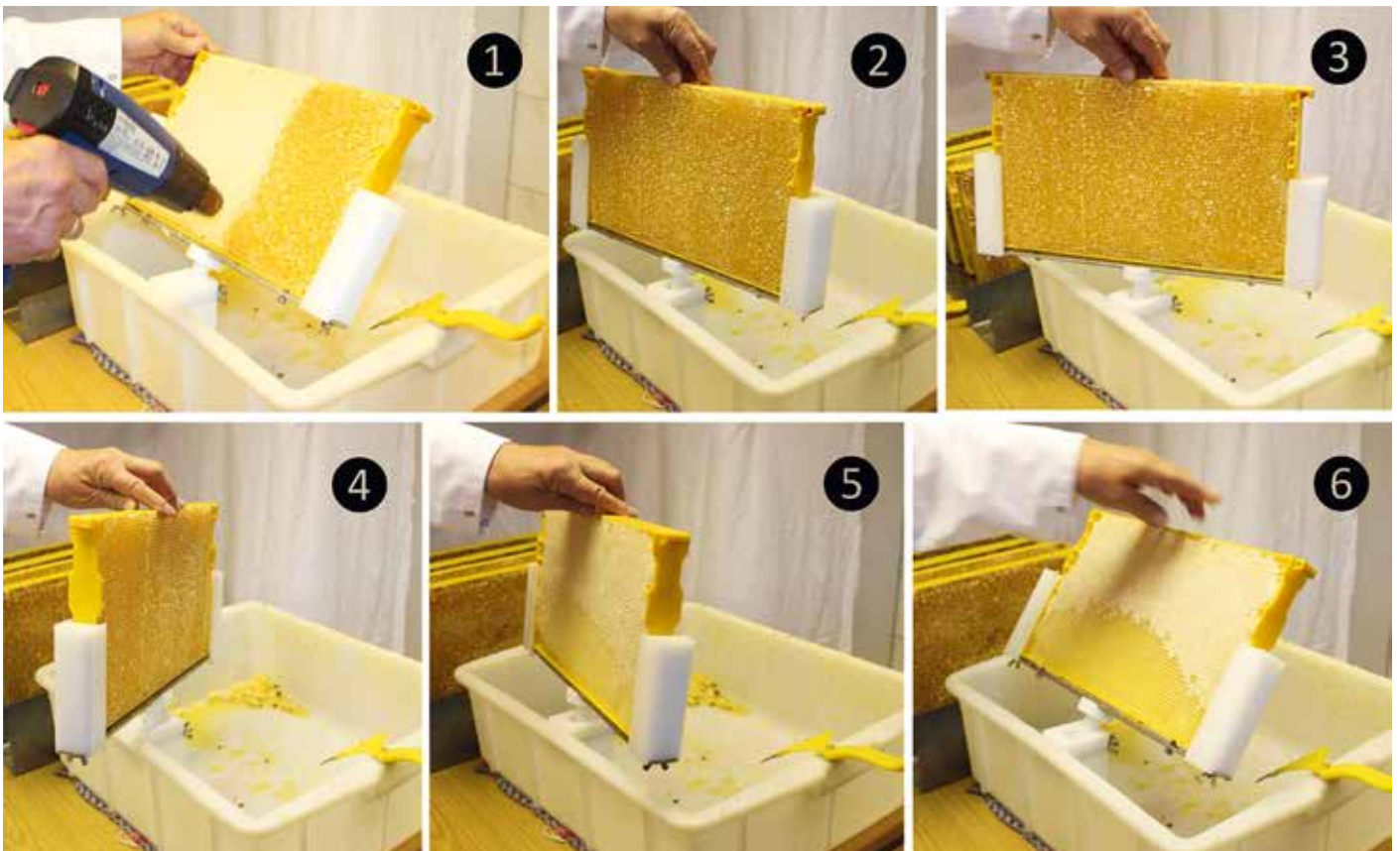


Abb. 3: Nicht ganz billig, aber unschlagbar elegant. Der Wabenwender von Heinrich Niemeier arbeitet selbstverständlich genauso gut mit Holzrähmchen.

**Landesverband Schleswig-Holsteinischer und Hamburger Imker e.V.**  
[www.imkerschule-sh.de](http://www.imkerschule-sh.de) – [info@imkerschule-sh.de](mailto:info@imkerschule-sh.de)