



## Juniarbeit – Aufgaben im Juni

Alles rund um den Honig

Nun gehen wir auf die Entnahme und Verarbeitung von Honig ein.

### 1. Die Honigentnahme

Bevor man daran denkt den Honig zu entnehmen, sollte vorher der Wassergehalt geprüft werden. Dieser sollte bei 18% liegen. Dies ist mit dem Refraktometer oder per Spritzprobe testbar. Ist man sicher, dass der Honig entnommen werden kann, legt man einen Tag vorher die Bienenflucht ein. So kommen die Bienen zwar in den Brutraum, aber nicht mehr nach oben in den Honigraum. Dann hat man weniger bis keine Bienen mehr im Honigraum wenn man diesen abnimmt. Befinden sich noch Bienen auf den Waben, kehrt man diese vorsichtig ab. Ratsam ist es bei schlechter Witterung den Honig zu entnehmen bzw. nach der Schlechtwetterphase. Denn in dieser Zeit wurde kein frischer Nektar eingetragen.

### 2. Entdeckeln (Gabel, Messer, Hobel, Heißluftfön)

Um die Honigwaben zu entdeckeln, gibt es unterschiedliche Methoden. Die am häufigsten genutzte ist wohl die Entdeckelungsgabel. Dazu stellt man die Honigwabe auf das Entdeckelungsgeschirr um gut arbeiten zu können. Mit den feinen Zinken kann man das Entdeckelungswachs vorsichtig entfernen, nimmt nicht zu viel Honig weg und kann das wertvolle Wachs gut sammeln. (Dies bieten wir für Mitglieder zum Verleih an) Man muss jedoch darauf achten, nicht zu tief oder zu schräg anzusetzen. Sonst beschädigt man die Waben zu sehr, oder nimmt zu viel ab. Es ist reine Übungssache.

Mit dem Entdeckelmesser (egal ob einfach oder erhitzbar) schneidet man das Entdeckelungswachs regelrecht ab. Dazu stellt man die Wabe in einem etwa 45° Winkel auf eine Unterlage und schneidet vorsichtig die oberste Schicht weg. Jedoch kann man bei unregelmäßigen Honigwaben auch einiges an Honig mit entfernen. Dieser muss dann separat gesiebt werden. Vor allem für ungeübte ist diese Methode eher ungeeignet.

Der Hobel funktioniert ähnlich wie das Messer. Nur schneidet man in diesem Fall nicht, sondern hobelt vorsichtig die Wachsschicht ab, bzw. zieht den Hobel vorsichtig über die Wabe. Bei dieser Methode steht man seitlich von der Wabe und zieht den Hobel von einer zur anderen Seite. Bei dieser Art hat man wie beim Messer oft zu viel Abnahme.

Dann gibt es für „mutige“ noch den Heißluftfön. Dabei sollte man sich jedoch eine kleine Schutzkammer bauen. Entdeckelt man so, hat man danach eine rießige „Sauerei“ im Raum. Durch das starke Erhitzen und die hohe Luftverwirbelung spritzt das Entdeckelungswachs sehr stark. Vor allem verliert man dabei viel von seinem Wachs. Aber schnell geht es natürlich. Diese Methode funktioniert nur bei neuen Honigwaben, bei älteren Honigwaben bedingt.

Alle Mittel die wir mit Wärme nutzen, sollten jedoch auch gut überdacht werden. Teilweise werden diese sehr heiß. Und wir wollen unseren Honig eigentlich nicht erwärmen. Daher

# Aufbaukurs Imkerei – Teil F5 – F6



sollten diese nur von geübten Imkern verwendet werden, um einen solchen Schaden zu vermeiden.

## 3. Schleudern und Sieben

Diese beiden Schritte laufen parallel. Man stellt an den Auslass der Schleuder einen Honigeimer und legt erst das Feinsieb und darüber das Grobsiebauf. So wird der Honig direkt gesiebt und im Eimer gesammelt.

Nun zur Schleuder: Hier gibt es die unterschiedlichsten Varianten. Ich beschreibe die 2-Wabenschleuder des Vereins. Das Schleudern an sich ist nicht kompliziert. Man stellt 2 Waben, die in etwa dasselbe Gewicht haben, in die Schleuder. Unten im Korb gibt es Einkerbungen, in die man die Rähmchen einstecken kann. So bleiben diese in Position. Dann dreht man die Schleuderkurbel. Man muss schon eine gewisse Geschwindigkeit erreichen, dass der Honig gut aus den Waben fließt, aber nicht zu stark, um die Waben nicht zu zerstören. Man möchte diese ja wiederverwenden. Man sollte die Fliehkräfte bei dieser Arbeit bedenken.

Merkt man nun, dass der Honig auf der einen Seite herausgelaufen ist, muss man die Rähmchen drehen. Man kann immer nur die Seite ausschleudern, die zur Schleuderwand zeigt! Sind die Rähmchen leer, hängt man sie zurück in die Zarge.

## 4. Honig weiterverarbeiten

Wenn alle Waben geschleudert und gesiebt sind, befindet sich der Honig in entsprechenden Honigeimern. Diese werden erst einmal verschlossen und dann in einem kühlen Raum abgestellt. Man lässt den Honig erst einmal „ruhen“. Mit der Zeit setzen sich Schwebeteilchen an der Oberfläche ab. Diese können in regelmäßigen Abständen abgeschöpft werden (sprich, man schabt diese vorsichtig ab). Nun muss man sich überlegen, ob man rühren muss oder will. Nicht jeder Honig muss gerührt werden. Eine Ausnahme ist der Rapshonig. Rührt man diesen nicht, kristallisiert dieser so stark, dass er nicht mehr abgefüllt werden kann. Um Raps cremig zu bekommen sollte 3x am Tag für ca. 3-5 Minuten gerührt werden. Das wiederholt man so lange, bis er cremig genug ist. Macht man das nicht, wird der Honig steinhart, da man die Kristallisation nicht ausreichend gestört hat.

Auch bei allen anderen Honigsorten muss man entscheiden, wie cremig er werden soll. Dementsprechend lange rührt man ihn.

Nach dem Rühren lässt man den Honig immer wieder ruhen. Auch hier setzen sich Luftblasen und Schwebeteilchen an der Oberfläche ab, die man dann entfernt, um sie nicht wieder einzurühren.

Hat man nun die Konsistenz die man möchte, füllt man den Honig in einen Abfüllbehälter und kann mit dem Abfüllen beginnen. Welche Gläser Ihr verwendet liegt an Euch. Wer jedoch die DIB Gläser verwenden möchte, muss vorher den Honigkurs absolviert haben! Wer seinen Honig rührt, sollte diesen auch abfüllen. Ungerührt kann man diesen auch in Eimern lagern.

# Aufbaukurs Imkerei – Teil F5 – F6



Die abgefüllten Gläser müssen dann kühl und dunkel gelagert werden.

Man kann den Honig auch lungerührt! in Eimern lagern. Es ist nicht immer nötig diesen sofort abzufüllen. Oft benötigt man auch Honig um anderen zu „impfen“, wenn dieser nicht den Anforderungen entspricht. Dann mischt man unterschiedliche Honige um ein gutes Resultat zu erhalten. Jedoch sollte man das nicht unbedingt mit Rapshonig machen.

## 5. Honigrähmchen wieder aufsetzen und/oder zum Überwintern vorbereiten

Die geschleuderten Rähmchen gibt man den Bienen zurück. Diese machen die Rähmchen selbst „trocken“ bzw. tragen den übriggebliebenen Honig um. In den meisten Fällen sind die Rähmchen nach einem Tag „sauber“.

Nach dem letzten Schleudern des Jahres kann man die von den Bienen „sauber gemachten“ Rähmchen perfekt für den Winter einlagern. Ist kein Honig mehr in den Waben, so bekommt man für die kommende Honigsaison keine Probleme mit gärigem Honig. Honigreste haben die Eigenschaft Luftfeuchtigkeit zu ziehen und dadurch in den Gärprozess zu gehen. Somit wären die Gärsporen für das kommende Honigjahr „gelegt“. Die gereinigten Honigwaben werden wieder aus dem Bienevolk entnommen und anschließend am besten in einen Turm aus Zargen gelagert. Als erstes nimmt man einen Gitterboden, man kann auch Steine oder Holzplatten als Unterbau benutzen. verwendet man als Unterbau Holzplatten,... ist es erforderlich ein Mäusegitter anzubringen um ungebetene Gäste von den Waben fern zu halten. Darauf kann man dann die Zargen mit den Rähmchen stellen und am Ende kommt noch der Deckel. Der Unterbau sorgt für eine gute Unterlüftung. Vor allem Wachsmotten mögen es nicht „zugig“. Man kann auch noch Walnussblätter auflegen. Die Ätherischen Öle sind für Wachsmotten und viele andere „Mittesser“ unangenehm.

## 6. Milbenkontrolle

Ab Juni sollte man daran denken, regelmäßig eine Varroa Kontrolle durchzuführen. Ameisen und starker Wind können das Varroakontrollergebnis verfälschen! Am besten mit ein Stück Küchenpapier mit einem Ölrand mit einlegen. Hat man einen natürlichen Varroa Fall von 5 pro Tag, muss man behandeln! In der Regel finden die Ameisensäurebehandlungen in der Zeit von Juli bis Ende August statt. Bitte beachtet Sie das Behandlungskonzept

[https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/PDFs/Tierschutz\\_und\\_Tiergesundheit/2020\\_06\\_Varroa\\_Ausdruck\\_Faltblatt.pdf](https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/PDFs/Tierschutz_und_Tiergesundheit/2020_06_Varroa_Ausdruck_Faltblatt.pdf)

## 7. Ablegerbildung bei Dadant / Völkervereinigung

Dadantimker machen meistens zur Honigsaisonende ihr Ableger.

Hier wird aus dem Honigraum der Honig entnommen und anschließend die leeren Honigwaben wieder aufgesetzt (zum Putzen). Nun wird eine neue Brutraumzarge mit einer Futterwabe und mehreren Bruträhmchen (MW oder auch ausgebaute Rähmchen) vorbereitet. Hier wird eine begattete Königin im Zusatzkäfig zwischen zwei Waben gehängt. Nun kommt die Bienenflucht auf die die vorbereitete Beute. Jetzt kommen die zwei

# Aufbaukurs Imkerei – Teil F5 – F6



Honigräume mit den ansitzenden Bienen auf die Bienenflucht. Wichtig: das Flugloch muss verschlossen sein um Räuberei zu vermeiden. Die Bienen wandern innerhalb eines Tages aus dem Honigraum in den Brutraum zur Königin. Nachdem dieser Prozess abgeschlossen ist können die beiden Honigräume abgenommen werden. Nun sollte der neue Ableger mit der begatteten Königin an einen anderen Standort gebracht werden, denn Ableger benötigen mehr Ruhe für Ihre Entwicklung (weniger Störung von außen).

## 8. Faulbrut

Der wohl schlimmste Alptraum der Imker!

Man unterscheidet zwischen zwei unterschiedlichen Arten der Faulbrut. Die als sogenannte „Gutartige Faulbrut“ bezeichnet die Europäische Faulbrut (EFB) und die Amerikanische Faulbrut (AFB) die auch „Bösartige Faulbrut“ genannt wird. Die Amerikanische Faulbrut unterliegt der **Anzeigepflicht!**

Bei beiden Formen, handelt es sich um Blutkrankheiten, die durch eine bakterielle Infektion die Brut der Waben befällt.

Bei der Europäischen Faulbrut handelt es sich um das Bakterium *Melissococcus plutonius*, ein sogenanntes Milchsäurebakterium. Durch diese Milchsäurebakterien bildet sich auch der Symptomatische saure Geruch der dieser Form von Faulbrut auch den Namen „Sauerbrut“ gab.

Die Amerikanische Faulbrut wird durch das Bakterium *Paenibacillus larvae* ausgelöst und ist aufgrund der Sporenbildung in der Brut so enorm gefährlich.

## 9. Wandern / Trachtende

Natürlich kann man auch jetzt noch wandern. Es liegt an der Tracht, die man gerne anwandern will. Auch im Sommer/Spätsommer gibt es interessante Trachtarten.

Die folgenden Daten sind nur eine kurze Übersicht (die Zeiten ändern sich durch die Klimaveränderung natürlich).

- Frühtracht : in den Ersten Mai Wochen  
Beispiele: Apfel, Heidelbeere, Raps, Süßkirsche
- Frühsommertracht Mitte Mai bis Mitte Juni  
Beispiele: Ahorn, Heckenrose, Himbeere, Kastanie, Weißklee
- Sommertracht: Mitte Juni bis Mitte Juli  
Beispiele: Ahorn, Fichte, Klee, Tanne, Waldweidenröschen
- Spät oder Herbsttracht: Mitte Juli bis Mitte Oktober  
Beispiele: Aster, Distel, Heidekraut, Klee, Mais, Tanne, Wein