



# JUNI: Süßer Honig, glücklicher Imker



Robinienwälder und Lindenalleen, soweit das Auge reicht! Ihr Blütenduft lockt mit betörendem Reiz, und unsere Bienchen blasen mit ganzer Kraft zum ätherisch-süßen Halali.

So wenig fehlt uns Imkern zur Glückseligkeit ...

Erfolgsmomente sind die stärkste Triebfeder für unser menschliches Tun – auch ein Garant für das Fortbestehen der Imkerei. Spätestens jetzt sollte der Imker selbst „auschwärmen“, um – sofern nicht direkt vor der Haustür – seine Bienenvölker in trachtenreiche Regionen zu verbringen, denn nun ist die Zeit für die Honigproduktion gekommen.



Seit dem Abbau von Stilllegungsflächen wird sie in unserer Region immer seltener: Die Phaceliablüte, auch Büschelschön genannt, dient unseren Bienen als reichhaltige Nektar- und Pollenquelle.

## Steckbrief einer durchdachten Wanderung

Eine Wanderung muss gut vorbereitet sein – hierbei leisten wir folgende Vorarbeiten:

- Rechtzeitige Beantragung eines Gesundheitszeugnisses (Amtstierärztliche Bescheinigung).
- Frühzeitige Bewerbung um einen Standplatz beim zuständigen Wanderwart.
- Lässt sich kein Wanderwart für die bevorzugte Trachtgegend ausmachen, beim ortsansässigen Vereinsvorsitzenden melden. Sicherlich nicht gesetzlich erforderlich, doch Teil der Etikette. Im Normalfall wird der Verein keine Einwände haben und Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen.

- Die Einholung einer Genehmigung bei dem Eigentümer des anzuwandernden Grundstücks ist genauso obligatorisch wie auch
- eine rechtzeitige Anmeldung beim zuständigen Veterinäramt (immer vorab telefonisch plus Zusendung der Seuchenfreiheitsbescheinigung).
- Anbringen einer Tafel/Schild am Bienenstand, woraus hervorgehen muss: Eigentümer (Telefonnummer!) mit Mengenangabe der Bienenvölker und die Kopie der tierärztlichen Bescheinigung.
- Ferner erforderlich: Wandergitter oder hoher Wanderboden, Spanngurte, Verschlussmöglichkeiten für die Fluglöcher, z. B. Schaumstoff.
- Sprühflasche mit frischem Leitungswasser zum Abkühlen der Bienen auf der Wanderung.
- Zeit einplanen (langsam fahren, Richtgeschwindigkeit Autobahn: 90 km/h – mit Hänger natürlich nur 80 km/h).
- Nur starke, trachtbereite Völker für die Wanderung auswählen, sonst haben alle Bemühungen keinen Sinn.

## Auswahl des Standplatzes

Da die Völker im Normalfall nur wenige Wochen an ihrem neuen Heimatort verbleiben, dürfen ruhig einige Abstriche an den Stellplatz gemacht werden, allerdings ist auch hier Sorgfalt gefragt und mitentscheidend für Erfolg oder Misserfolg:

- Keine Reit- oder Wanderwege in der Nähe des Stellplatzes (ansonsten droht vorprogrammierter Ärger).

- Bienenvölker an einem warmen, sonnendurchfluteten Platz abstellen.
- Windschutz (am besten Hecken oder Sträucher) und Befahrbarkeit des Platzes gewährleisten.
- Beim Abwandern unbedingt abmelden (beim zuständigen Wanderwart oder Vereinsvorsitzenden und natürlich beim hiesigen Veterinär).
- Bei Rückkehr Kontrolle der Völker durch Tierarzt vor Ort.

## Nette Nachbarn ersetzen die Alarmanlage ...

Suchen Sie sich am besten gleich mehrere nette Menschen – vielleicht Spaziergänger mit Hund (gehen meist die gleiche Strecke) oder Anwohner –, die gelegentlich nach Ihren Bienen und dem Verlauf der Blüte schauen. Die Bezahlung erfolgt bei uns in Form eines Honigpräsensts – seien wir hier ruhig großzügig, denn noch leichter können Sie keinen effektiven Schutz gegen Frevel, Diebstahl und Verpassen des Trachtendes finden. Je nach Entfernung wird nachts oder früh morgens gewandert. Über Tag kann eine Wanderung nicht empfohlen werden, denn besonders bei hohen Außentemperaturen können die Völker verbrausen (bei mangelnder oder gar fehlender Ventilation heizen sich die Völker so sehr auf, dass die Waben schmelzen und die Bienen ersticken).

Dieses zehn Jahre alte Bild zeigt deutlich, wie leicht es für meinen Mann und damaligen Hobbyimker war, auch ohne größere technische Hilfsmittel Bienenvölker zu transportieren.





Diese in Läuterzucker (Verhältnis Wasser und Zucker 1 : 1) eingelegten Robinienblüten dienen zur Duftlenkung unserer Wandervölker.

Daher: Völker bei Dämmerung verschließen, Beuten gurten. Nach Möglichkeit ein Volk stehen lassen, damit später heimkehrende Flugbienen sich einbetteln können. Wir planen den Moment der Anwanderung so, dass die Blüte schon gerade begonnen hat, bevor die Bienenvölker am neuen Platz abgestellt werden.

## Können unsere Bienen „Stöckchen holen?“

Wer kennt das nicht? Mühsam gewandert und leckeren Honig geerntet, doch wird der vermeintliche Robinienhonig nach wenigen Wochen fest, der „Lindenhonig“ schimmert gar nicht grünlich, und der „Raps Honig“ hat eine gelbliche, an Löwenzahn erinnernde Farbe.

Erzählen wir von unserer Methode, die Bienen durch Duftlenkung (Dressur) in die richtigen Bahnen zu steuern, stellen wir oft fest, dass diese Vorgehensweise bekannt ist, aber nicht angewendet wird.

Zu empfehlen ist eine Bienendressur mittels Einweichens der anzufliegenden Blüten in Zuckersirup (Verhältnis Wasser und Zucker



Nach Öffnung der Fluglöcher finden die Bienen sogleich das süße Angebot – nach meinen Beobachtungen werden durch diese Methode die gewünschten Blüten wirklich besser befliegen.

1 : 1). Diese Blüten werden direkt nach Abladen und vor dem Öffnen der Völker auf die Flugbretter gelegt.

Wer jetzt seine Bienen beobachtet, wird überrascht: Manche Völker ignorieren gänzlich diese Gabe und fliegen aus, doch der Großteil findet die süßen Blüten am Flugloch sofort.

Leider lässt mir die tägliche Arbeit mit einer Vielzahl von Bienenvölkern nicht immer die Zeit, wissenschaftlich fundierte Untersuchungen durchzuführen. In diesem konkreten Fall stützen sich meine Ausführungen auf reine Beobachtungen, doch ist dies nicht immer schlecht, und der Erfolg – die regelmäßige Ernte von charakteristischen Sortenhonigen – gibt uns hier Recht. (Bem. d. Red.: Ausführliche Informationen zum Thema Duftlenkung finden Sie unter [www.dlv.de/Imker](http://www.dlv.de/Imker) beim Service zum Download).

## Es ist angerichtet!

Zeit für die Ernte. Nun muss alles schnell gehen: Zuerst einmal wird geprüft, ob der Honig reif ist. Eine Spritzprobe (ruckartiges Bewegen der Randwaben aus den Honigräumen in waagerechter Haltung – hierbei darf kein Honig heraustropfen) gibt erste Hinweise auf den Qualitätszustand des süßen Saftes, allerdings entscheidet immer letztlich das Refraktometer (der kritische Fixpunkt liegt hier bei uns bei 17 % Wassergehalt), ob wir „loslegen“ dürfen.

Vor Sonnenaufgang setzen wir dann die Honigzargen auf Bienenfluchten auf und ernten 24 Stunden später problemlos und bienenfrei ab. Im fortlaufenden Jahr und bei Spättrachten wie der Sonnenblume oder dem Buchweizen reicht die Anziehungskraft der Königin nicht mehr aus, um alle Bienen durch die Bienenflucht zu locken. Hier arbeiten wir dann zusätzlich mit einem Luftgebläse.

Nun werden die Honigzargen verladen und zügig in unsere Imkerei gefahren.

## Aus der Wabe direkt ins Glas

Nach der Schleuderung wird unser Honig abgeschäumt, eventuell cremig gerührt (homogenisiert) und direkt in Gläser abgefüllt. Das Rühren von Honigen unterliegt bei uns keinem Automatismus:

Helle, grobkristalline Honige wie Raps, Löwenzahn und Linde werden bearbeitet, jedoch nicht Wald- (Himbeere und Brombeere), Obst- oder Buchweizenblüte, da diese feinkristallin aushärten.

Bei Abgabe an Wiederverkäufer rühren wir alle unsere Honige cremig, da hier vom Händler oftmals keine ausreichende Kundenberatung angeboten wird und eventuell aufkommende Irritationen (mögliche Blütenbildung oder Aushärtung der Honige) ungeklärt im Raum stehen bleiben.

Die Direktabfüllung von Honig in Gläsern (Ausnahme sind bei uns nur lange Zeit flüssig bleibende Sorten wie Robinie, Edelkastanie und Wald, die aus Platzgründen in Hobbocks zwischengelagert werden) ist nur auf den ersten Blick zeitintensiv:

Hierbei entfällt die erneute aufwendige Verflüssigung des Honigs, die – wie wir es auch drehen und wenden – nicht selten Honigschädigungen mit sich bringt.

Die Lagerung von bereits befüllten Honiggläsern ist denkbar einfach: trockener Raum (max. 54 % Raumfeuchtigkeit) mit möglichst gleichbleibender Temperatur (bei uns unter 15 °C). Sind diese Bedingungen nicht gegeben, schafft eine Klimaanlage Abhilfe.



Eine nahezu vollständig verdeckelte Honigwabe ist kein Garant für reifen, trockenen Honig. Hier ist vor der Ernte unbedingt der Einsatz eines Honigrefraktometers zur sicheren Bestimmung des Wassergehalts zu empfehlen.

## Wie wird Honig gerührt?

Zu der Methode des Cremigrührens von Honig gibt es eigentlich nur wenig zu schreiben:

- Impfen des Honigs (3 – 5 % cremigen Honig sorgfältig einrühren).
- Erste Kristallisationsanzeichen abwarten – ein vorheriges Rühren ist sinnlos. Die Kristalle bilden sich immer zuerst am Rand und auf dem Boden des Gefäßes. Hierbei ist es wichtig, dass Ihr Rührer gerade diese Stellen besonders sorgfältig bearbeitet.
- Zweiminütiges Rühren des Honigs nach dem Motto: „So wenig wie möglich, aber so viel wie nötig“ (3 × alle 8 Stunden). Schimmert das Medium perlmuttartig, ist die Homogenisierung erfolgreich gewesen.
- Optional: Sofortiges Abfüllen des Honigs in Gläser und Verwahrung an einem kühlen und trockenen Ort. Nach ca. drei Tagen ist dieser Honig gestockt und kann verkauft werden.

## Wir fassen zusammen:

- Gute Standplätze mit durchgehendem Trachtangebot sind selten. Ihr Fehlen rechtfertigt intensive Wanderbemühungen.



Jetzt ist der geeignete Zeitpunkt gekommen, um den Rapshonig abzufüllen. Er ist noch perlmuttfarbig, kandiert aber bereits in wenigen Tagen und ändert seine Farbe zu Schneeweiß.

Fotos: Lange



Von der Wabe in das Glas: Vorzugs- halber füllen wir den Großteil unserer Ernte direkt in Gläser ab. Kühl und trocken gelagert, hält sich dieser Honig sehr lange.

- Bienenvölker lassen sich zu bestimmten Blüten hinlenken (aber zu nichts zwingen – alles was die Biene macht, entscheidet sie letztendlich selbst).
- Nur überstarke, trachtbereite Völker sollten mit auf Wanderung gehen (die Pappelung von Schwächlingen wäre hier zu teuer erkaufte).
- Vor Vandalismusschäden, Diebstahl und einem unbemerkt einsetzenden Trachtende am Wanderstandort schützen aufmerksame Spaziergänger.
- Vollständig verdeckelte Waben sind keine Garantie für reifen Honig. Besser ist eine Prüfung (Refraktometer) vor der Ernte.
- Nicht jeder Honig muss homogenisiert werden. Eine gute Möglichkeit für den Imker, Zeit und Energie zu sparen.
- Direkt ins Glas abgefüllte Honige machen nur auf den ersten Blick viel Arbeit.
- Weiterhin wird auch im Juni rechtzeitig Drohnenbrut ausgeschnitten. ◊

## Einmal nur unter uns Imkern

### Petri Heil!

Jetzt ist die Zeit endlich gekommen – die Honigernte lockt, und nicht wenige von uns ziehen so manchen „dicken Fisch“ an Land. Die Honigpalette wird nun immer größer, und ich kann wieder kaum einmal an einem Verkaufsstand vorbeigehen, ohne ein Glas Honig zu erwerben.

Hierbei erlebe ich so manche positive Überraschung, die auch eine Standortbestimmung für unsere Imkerei und ihre Produkte ist. Die bange Frage: „Wo stehe ich?“ ist dann schnell beantwortet: Es gibt viele gute Imker, die es verstehen, ausgezeichneten Honig zu ernten.

Doch da sind sie auch wieder, die monoton-stoisch homogenisierten Honige: Ganz gleich, ob es sich hierbei um Raps- oder Edelkastanienhonig handelt, es wird alles buttrig geschlagen, damit bloß keine Blütenbildung oder gar unschöne Kristallisation eintreten kann. Dass z. B. ein vorwiegend flüssiger Honig nach der unnötigen Homogenisierung seine ursprünglichen Geschmacks- und Aromastoffe verliert, ist nur wenigen bekannt. Von Naturbelassenheit, wie ich sie wahrnehme, kann hier kaum gesprochen werden, ähnlich wie bei Honigen, die regelmäßig am Vortag des Wochenmarktes in den Wärmeschrank kommen, damit sie flüssig angeboten werden können (und dann beim Kunden innerhalb weniger Wochen auf wundersame Art und Weise auskristallisieren).

Oft erhalten wir von Kunden, die sich bisher bei unseren Mitbewerbern bevorrateten, Komplimente für unsere Honigqualität – nicht, weil wir so gut sind, sondern weil besagte Fehler in der Honigbearbeitung begangen werden.

Natürlich bricht sich auch der aufgeklärteste Kunde nicht gerne das Frühstücksmesser ab bei dem Versuch, den zementartigen

Rapshonig aufs Brötchen zu schmieren – und so sollte es auch nicht sein.

Aber deutscher Honig ist nur dann etwas Besonderes, wenn er auch so wahrgenommen wird, daher:

Es gibt keinen Grund, warum alle unsere Honige so ideal, ja geradezu fehlerfrei aussehen müssen, als sollten sie völlig anonym im Supermarkt verkauft werden. Honig ist so vielschichtig wie Wein und wird (im Gegensatz zu vielen anderen Lebensmitteln) immer besser, je weniger wir Imker an ihm verändern. Probieren Sie es doch einmal aus; es wartet eine positive Überraschung auf Sie ...

