



# Nicht nur Honig

## Gelée royale-Gewinnung – so geht's



Gelée royale – ein ganz besonderer Stoff ...

*In der Juni-Ausgabe wurden die Gerätschaften zur Gewinnung von Gelée royale, die Voraussetzungen für die Auswahl des Pflegevolkes und verschiedene Aufzuchtmethoden vorgestellt. Nun geht es darum, wie man verfährt, damit die Weiselzellen kontinuierlich von den Bienen gepflegt werden und das Gelée royale geerntet werden kann.*

vom Löffel in die Weiselzelle geschoben werden. Die Larve wird bei dieser Technik weder verletzt noch gedreht. Die Zeiterparnis durch Verwendung dieses Umlarvlöffels ist enorm.

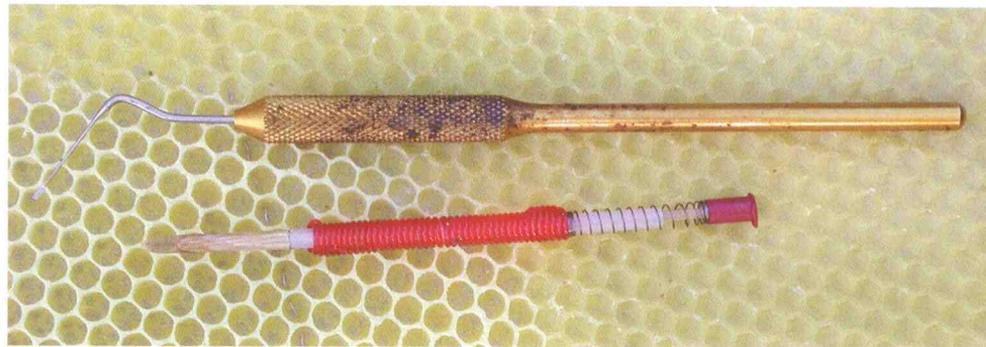
Viel zeitaufwendiger ist häufig die Suche nach geeigneten und ausreichenden Larven. Nicht hilfreich ist es dabei, wenn man die Königin mit Hilfe einer Wabentasche auf einer Wabe festsetzt. Meist bestiftet sie im geplanten Zeitraum nicht ausreichend, und bei der nächsten Nachschau haben die Larven bereits das geforderte Alter von 1 bis 1,5 Tagen überschritten. Umsteckverfahren, wie das von Karl Jenter, haben wir

in unserem Betrieb bisher nicht getestet. Sie erscheinen uns als zu kompliziert und zeitaufwendig.

Beim Umlarven für die Gelée royale-Gewinnung ist weniger die genetische Abstammung der Larven entscheidend als deren einheitliches Alter. Man wählt, ebenso wie bei der Zucht, jüngste Larven kurz nach ihrem Schlupf. So kann man den optimalen Zeitpunkt für die Gelée royale-Ernte exakt bestimmen, der im Larvenalter von 72 Stunden (drei Tagen) liegt. Dann

Der Gewinnungsprozess besteht aus vier Schritten, die sich ständig wiederholen:

1. Vorbereitung des Pflegevolkes – hier verwenden wir die Methode der dauerhaften Pflege im weiselrichtigen Volk, bei der die Weiselzellen über dem Absperrgitter zwischen zwei offenen Brutwaben gepflegt werden (siehe Juni-Ausgabe).
2. Umlarven der jungen Larven in die Weiselbecher.
3. Ernten des Gelée royale (Absaugen von Larven und Futtersaft).
4. Reinigung und Desinfektion der Gerätschaften.



Zwei Möglichkeiten zum Umlarven – oben das Präzisionswerkzeug, der Schweizer Umlarvlöffel, unten die sehr einfache, aber äußerst praktische chinesische Variante.

### Umlarven im Akkord

Für jedes Pflegevolk werden zwischen 30 und 90 Larven umgelarvt. Bei uns sind das zwischen 750 und 900 Larven je Durchgang. Setzt man 15 Sekunden pro Larve an, werden für diesen Arbeitsschritt ca. drei Stunden benötigt. Dies geht nur mit einem schnellen „Umlarver“ und einem geeigneten Umlarvlöffel. Wir verwenden hierzu die chinesische Variante. Damit muss die Larve nicht mehr zwingend von hinten aufgegriffen werden. Man stößt mit dem flexiblen dünnen Plättchen des Umlarvlöffels einfach am Zellrand entlang bis auf den Zellgrund. Dabei wird die Larve zusammen mit dem in der Zelle vorhandenen Tropfen Weiselfuttersaft aufgenommen, also feucht umgelarvt. Es entfällt das ständige Drehen des Löffels oder der Wabe, um die Larve von hinten aufnehmen zu können. Auch das Abstreifen der jungen Larve in die Weiselzelle erfolgt schneller und einfacher, denn sie kann durch Herunterdrücken eines beweglichen Schiebers einfach



Beim chinesischen Umlarvlöffel wird neben der Larve auch gleich ein Tröpfchen Gelée royale mit in den Weiselbecher überführt.



Drei Tage nach dem Umlarven wird der Rahmen mit den Weiselbechern aus den Pflegevölkern entnommen.



nämlich zeigen die Weiselzellen den höchsten Futtersaftstand.

Die bereits frisch belarvten Weiselämpfchen werden bis zum Einsetzen in die Pflegevölker mit einem feuchten Tuch bedeckt, um ein Austrocknen zu verhindern.

### Ernten durch Absaugen

Nach drei Tagen werden die Zuchtrahmen mit den Weiselämpfchen aus den Pflegevölkern entnommen. Mit einem an einer Gasflamme erhitzten Messer trennt man die ausgezogenen Wachs Zellwände von den künstlichen Nämpfchen ab. So sind die auf dem Weiselfuttersaft „schwimmenden“ Larven frei zugänglich. Sie werden mit dem für die Larven vorgesehenen Schlauch als erstes entnommen. Man tippt sie mit dem verjüngten Schlauchende leicht an – schon werden sie durch den Unterdruck in den entsprechenden Glasbehälter gesaugt. Anschließend wird das Gelée royale mit dem zweiten Unterdruckschlauch abgesaugt. Es fließt zuerst durch die Filtervorrichtung, in

der verbliebene Wachs- oder Larventeil von dem kostbaren Futtersaft abgetrennt werden, und sammelt sich im dahinter geschalteten Glasbehälter. Dieser wird mit einem feuchten Tuch umwickelt. So wird der Weiselsaft unmittelbar nach der Ernte vor Licht und Wärme geschützt. Von jetzt an muss das Gelée royale immer gekühlt gehalten werden. Die Erntemenge wird gleich darauf portioniert und in kleine, 10 g fassende Violettbläschen abgefüllt, die vorher schon etikettiert wurden.

Da unsere Pflegevölker in der Nähe aufgestellt sind, erfolgen der Ernteprozess und die Portionierung in den Räumlichkeiten des Immenhofes.

### Alles blitzblank sauber

Im vierten und letzten, aber sehr wichtigen Arbeitsschritt werden alle mit Gelée royale in Berührung kommenden Arbeitsmittel intensiv gereinigt und desinfiziert. Hierzu werden Gläser, Schläuche, Filter und Silikonstopfen für zehn Minuten in kochendes

Wasser gegeben und anschließend an der Luft getrocknet, bevor sie drei Tage später erneut zum Einsatz kommen.

Die Weiselämpfchen müssen nicht desinfiziert, sondern lediglich mit einem Messer grob gereinigt werden. Zellen, aus denen die Larven ausgefressen wurden, werden ebenfalls vom Wachsrand befreit. Anschließend kann neu belarvt werden. Die verbliebenen Gelée royale-Reste in den Nämpfchen erleichtern eine erneute Annahme und verringern die Gefahr des Austrocknens der frisch eingesetzten Larven.

Dieser Prozess wiederholt sich im dreitägigen Rhythmus während der Erntezeit, die Ende April beginnt und je nach Verlauf bis Mitte Juli andauern kann.

*Über die Vermarktung von Pollen und Gelée royale lesen Sie in einer weiteren Folge.*

*Dorothea Heiser, Immenhof*

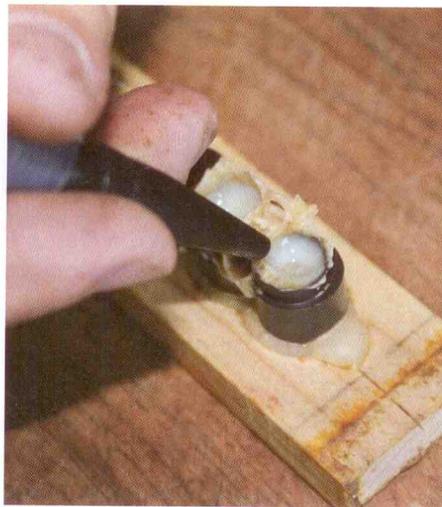
*97855 Triefenstein*

*dorothea@heiserimkerei.de*

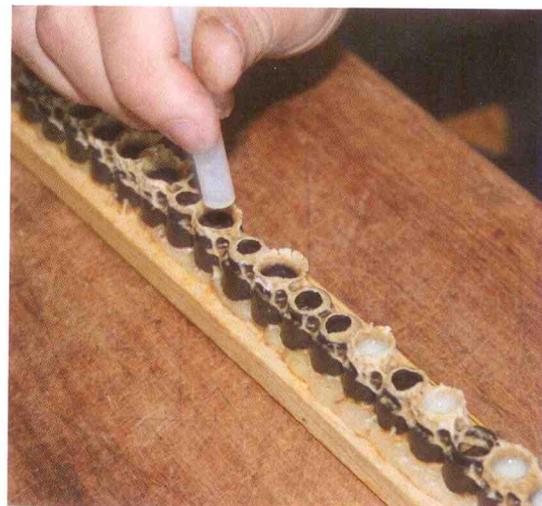
*www.heiserimkerei.de*



Die Wachs ränder entfernt man mit einem heißen Messer.



Zuerst werden mit einer spitzen Kanüle die Larven abgesaugt.



Danach kann das Gelée royale mit dem zweiten Saugschlauch geerntet werden.



Mit einem feinen Nylontuch (Honigsehtuch) wird das Gelée royale von möglichen Wachsresten befreit und muss kühl gelagert werden.



Schließlich füllt man das Gelée royale in die 10-g-Verkaufs-gläschen ab.

Fotos: Autorin, J. Schwenkel (3)