

Qualitätshonig erzeugen

Von der Blüte bis in die Wabe

Nektar besitzt einen Zuckergehalt von 5 – 80 %, frischer Honigtau von 5 – 20 %, der sich an der Luft aber rasch auf ca. 70 % konzentrieren kann. Er besitzt gegenüber dem Pflanzensaft ein erweitertes Zuckerspektrum. Ob eine Trachtquelle für die Bienen attraktiv genug ist, hängt nicht allein von der Zuckerkonzentration, sondern auch von den Zuckerarten und übrigen Inhaltsstoffen ab. Bienen lassen deshalb manche Blüten oder Honigtauvorkommen links liegen.

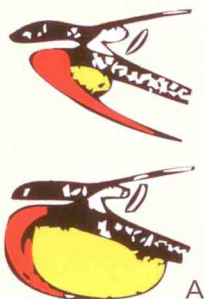
Um Vorräte anlegen zu können, benötigt ein Bienenvolk eine bestimmte Volksstärke. In kleinen Völkern werden fast alle Bienen zur Brutpflege gebraucht – sie leben „von der Hand in den Mund“. Stärkere Völker legen bereits Vorräte an, aber nur bei sehr starken Völkern wachsen sie so an, dass es etwas zu ernten gibt.

Von dünn nach dick

Um den eingetragenen Nektar/Honigtau einzudicken, lassen die Arbeitsbienen große Tropfen austreten, die sie mit dem Rüssel festhalten (A). Die vergrößerte Oberfläche beschleunigt in der warmen Stockluft die Trocknung. Um es weiter zu trocknen, verteilen die Bienen das immer noch wässrige Vorprodukt im Zellenbereich der wärmenden Brut (C). Typisch hierfür ist das Verhonigen des Brutnestes. Zudem sorgen fächernde Bienen für einen ständigen Austausch der feuchtwarmen Stockluft gegen kühle Frischluft (B). Nach Erwärmung im Stock kann diese weiteres Wasser aufnehmen und wird dann wieder hinausgeführt. Sind die Außenbedingungen und das Stockklima ähnlich (warm, feucht), gelingt es den Bienen nur schwer, den vom Imker gewünschten Wassergehalt des Honigs zu erreichen. Oft wird bei diesen Wetterlagen auch noch recht wässriger Nektar oder Honigtau eingetragen.

Ein Refraktometer gibt Sicherheit bei der Erzeugung von Qualitätshonig.

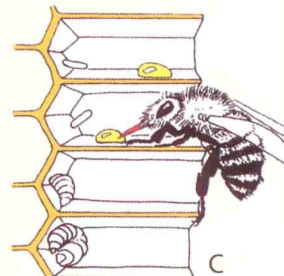
Die Honigtrocknung im Stock erfolgt durch Ausstülpen von Honigtropfen auf dem Bienenrüssel (A), Raumklimatisierung durch Fächeln (B) und Honigtrocknung in den Zellen (C).



A



B



C

Zäh und reif

Ein weiterer Vorgang der Honigreifung ist die Anreicherung mit körpereigenen Enzymen bei jeder Futterübergabe durch die Bienen. Je intensiver sie sich mit dem Honig beschäftigen, umso enzymreicher wird er. Die Bienen speichern den reifen Honig letztlich fluglochfern in den Waben über der Brut und verschließen ihn nahezu wasserdicht mit Wachszellen. Der Verdeckelungsgrad ist daher ein Hinweis für die Honigreife. Einige Tage nach Trachtschluss ist auch der offene Honig reif, der in extremen Ausnahmefällen sogar einen geringeren Wassergehalt haben kann als der verdeckelte. Er konnte an der Stockluft nachreifen, während die Verdeckung kaum noch Wasserdampf durchlässt. Der Imker muss auf Trachtlosigkeit achten und vor der Ernte eine Spritzprobe machen oder besser mittels Refraktometer Sicherheit erlangen.

Flüssig oder fest

Bei rasch kristallisierenden Sorten, wie z. B. Raps-honig, sollte man nicht zu lange warten, zumal hier die Honigentnahme Schwarm dämpfend wirkt. Übrigens kristallisiert unverdeckelter Honig schneller! Mit Honigen, die nicht oder nur sehr langsam kristallisieren, kann man sich mit der Ernte Zeit lassen. Letztlich ist der Schleuderzeitpunkt aber auch davon abhängig, ob man verschiedene Sorten trennen will oder jahreszeitlich zusammenkommen lässt. Eine Besonderheit ist der Melezitosehonig von Fichte oder Lärche. Er lässt sich erst schleudern, wenn er noch einmal von den Bienen umgetragen wurde (s. Ausgabe 1/2012, Seite 24 ff.).

Nicht nur für Einsteiger

Qualitätshonig schleudern

Für optimale Bedingungen sorgen

Auf einen geschlossenen Beutenboden wird eine lebensmittel-taugliche PE-Folie zur Aufnahme des Tropfhonigs gelegt. Darauf kommt ein sauberes Leermagazin mit einem Deckel, der vor Räuberbienen schützt – z. B. ein patenter Plexi-Klappdeckel ❶ (Demofoto mit Plastikwaben). Die mindestens zu zwei Dritteln verdeckelten Honigwaben werden vor das Flugloch abgekehrt. So hat man mit jeder Honigraumbiene nur einmal zu tun. Eine gute Erntehilfe ist der Kehrfix, der sich schon ab fünf bis zehn Völkern lohnt ❷.

Im Schleuderraum sind erst einmal die Hygienebedingungen zu beachten: Geräte und Behälter müssen aus lebensmittel-tauglichem Material sowie Boden, Wände und Einrichtungen abwaschbar sein. Die optimale Schleudertemperatur liegt bei ca. 23 °C, eine relative Luftfeuchtigkeit kleiner als 60 % ist ein Muss! An kühlen Tagen kann man heizen – oder man setzt grundsätzlich einen Luftentfeuchter ein. Verliert der Honig dabei etwas Wasser, ist das ein unvermeidlicher, aber durchaus erwünschter Nebeneffekt. Selbstverständlich darf dem Honig nichts entzogen werden, also auch kein Wasser. Aber das Gegenteil ist geradezu schädlich. Daher niemals Honig lagern oder verarbeiten bei über 65 % rel. Luftfeuchtigkeit. Hier nimmt der Wassergehalt zu – das darf nicht sein!

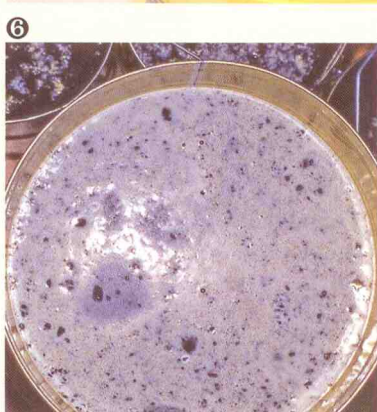
Entdeckelt wird mit Gabel oder Messer. Letzteres geht schneller und hinterlässt, wie beim Entdeckelungshobel ❸, glatte Zellränder. Diese entleeren sich in der Schleuder besser und werden von den Bienen später – insbesondere im Brutnest – wieder schneller und ohne Reparatur angenommen.

Der Schleudertyp hängt von der Betriebsgröße, den Haupttrachten und vom Beutentyp ab. Der Standard ist eine 4- oder 6-Waben-Tangentialschleuder. Hier müssen die Waben zweimal gewendet werden. Die Selbstwendeschleuder ❹ erledigt dies durch den Drehrichtungswechsel. In Radial- oder Sternschleudern ist Wenden überflüssig. Mit 12, meist aber 20 und mehr Waben sind diese Schleudertypen oft bei größeren Imkern und beim Einsatz von Halbrähmchen zu finden.

Von der Schleuder weg läuft der Honig gleich durchs Sieb ❺. Je schneller ein Honig kristallisiert, umso feiner muss er gesiebt werden. Nach kurzer Klärzeit wird abgeschäumt ❻ und der Honig cremig gerührt. Bei Honigen, die länger flüssig sind, bleibt mehr Zeit bis zum Abschäumen. Bei diesen Sorten ist die Beschleunigung des Kandiervorganges durch Zugabe von 5 – 10 % Starterhonig sinnvoll. Der Honig übernimmt die feincremige Kristallstruktur des Impfhonigs. Flüssig zu verkaufende Honige, wie Wald und Tanne, aber auch Robinie und Edelkastanie, werden mit dem Melithermgerät „aufgetaut“, wobei das Endprodukt eine letzte Feinreinigung erfährt. Gelagert wird in Großgebinden von mindestens 12,5 kg Inhalt. Sind die Lagerräume nicht optimal trocken, ist es vorteilhaft, den Honig durch Auflage einer PE-Folie mit einer Wasserdampfsperre zu versehen ❼. Als Lagerraum eignet sich der kühlschte Ort im Haus, der möglichst trocken und auch frei von Fremdgerüchen sein muss.

*Fachberater für Imkerei: Armin Spürgin
Regierungspräsidium Freiburg
Armin.Spuergin@rpf.bwl.de*

Fotos: Autor





Klotzen, nicht kleckern

Honigabfüllen leicht gemacht

Nachdem wir in der Februar-Ausgabe über den „Fillyboy“ berichtet hatten, meldete sich Gunther Koch aus Wildeck in der Redaktion und berichtete, dass bereits in den Imkerfachzeitschriften „ADIZ“ und „die biene“ Heft 12/1995 eine Beschreibung seines Honig-Abfüllbocks aus Edelstahl veröffentlicht wurde. Da uns die einfache, aber geniale Konstruktion überzeugte und weil auch der Hersteller des „Fillyboy“ weitere Zusätze anbietet, wollen wir diese zusammen mit einem weiteren Tipp zum Honigabfüllen hier vorstellen.

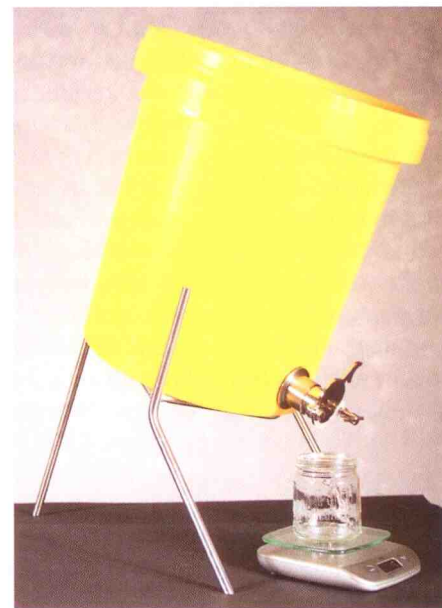
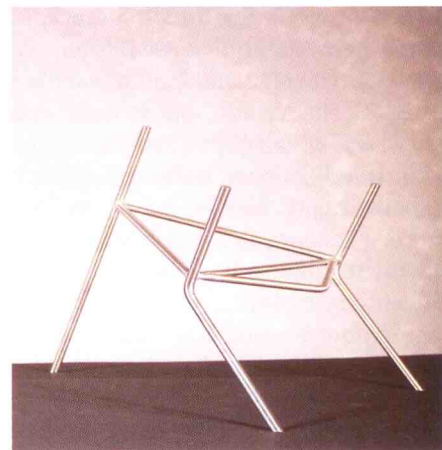
Genial einfach – einfach genial: Honig-Abfüllbock von Gunther Koch

Seit Jahren, schrieb Gunther Koch 1995, war ich beim Honigabfüllen unzufrieden. Mal waren Blasen im Honig, mal rutschte der Abfüllkübel vom untergestellten Buch oder Holzklötz. An die Verwendung einer Waage war nicht zu denken und immer fehlte eine Hand. Das Glas musste in der Höhe und Richtung immer sorgsam gehalten werden. So war das einfach nicht praktikabel! Zwischenzeitlich löste er das Problem erst einmal mit einer einfachen Kiste, auf die er die Abfüllkanne stellte – um wenigstens gleichzeitig abfüllen, wiegen und Deckel zuschrauben zu können. Gleichzeitig spielte er gedanklich verschiedene Konstruktionen mit Scharnieren und Schwenkarmen, fahrbar und mit sonstigen Raffinessen durch. Welche er zum Glück wieder verwarf, denn herausgekommen ist schließlich ein einfaches Gestell aus Rundstahl.

An einem doppelten Dreieck-Rahmen – auf welchem die Abfüllkanne steht – sind unterschiedlich gebogene Füße angebracht. Auf der einen Seite sind sie alle rechtwinklig zum Rahmen und gleich lang – dann steht der Bock waagrecht. Will man die Abfüllkanne in die gekippte Stellung bringen, dreht man den Bock einfach um. Durch die beiden nach außen gewinkelten vorderen Füße und einem langen, geraden hinteren Fuß steht die Kanne jetzt schräg und ist dennoch verrutschfest fixiert.

Die Vorzüge seines Abfüllbocks beschreibt Koch folgendermaßen:

- Edelstahl ist lebensmittelecht und einfach sauber zu halten.
- Es gibt keine Stell- oder Fixierschrauben, keine Unterlegkeile, es verrutscht nichts.
- Zum Schrägstellen wird der Bock einfach umgedreht.
- Waagenplatzierung unterhalb des Abfüllhahns zwischen den Füßen.



Genial einfach: Auf dem Abfüllbock steht die Abfüllkanne entweder waagrecht oder gekippt. Er wird dazu nur umgedreht.

Fotos: G. Koch

- Das Glas steht immer waagrecht.
- Der Höhenabstand zum Glas bleibt immer gleich.
- Man hat immer beide Hände frei.
- Bedienungsanleitung unnötig.

Die einfache Konstruktion wurde inzwischen von vielen Imkern nachgebaut und genutzt. Bei entsprechend großer Nachfrage wäre Gunther Koch bereit,

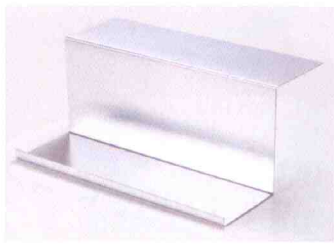
auf Vorbestellung die gewünschte Stückzahl anzufertigen. Ansonsten bietet er an, eine Bauanleitung mit Originalzeichnung gegen eine Gebühr von 9,- Euro incl. Porto zu versenden.

js

Kontakt: Gunther Koch
Raßdorfer Str. 25a, 36208 Wildeck-
Bosserode, Tel. 06626-1704
gunther-koch@gmx.de



Fillyboy® hebt ab!



Für die von Damijan Kaufman aus Lüdenscheid entwickelte Kipp-Vorrichtung zum Honigabfüllen mit dem Namen Fillyboy® gibt es zur neuen Vermarktungssaison zwei Ergänzungen. Es handelt sich einerseits um ein speziell angepasstes Abstellblech (Fillyplus®) und um einen Sockel (Fillybase®). Die Zusatzprodukte können alternativ verwendet werden.

Wer einfach an der Tischkante abfüllen möchte, schiebt zwischen Fillyboy und Tischplatte das gewinkelte Abstellblech. Dieses wird durch das Gewicht des Abfüllkübels festgehalten. Wobei sich bis zu drei Gläser darauf abstellen, abfüllen und anschließend zuschrauben lassen.

Für alle, die beim Abfüllen gleichzeitig das Füllgewicht per Waage kontrollieren wollen – dieses ist beim Verkauf von



Während das Abstellblech einfach zwischen Tischplatte und Fillyboy gelegt wird, bringt der Sockel die Abfüllkanne in eine ausreichende Höhe, um eine Waage mit dem Glas darunter zu platzieren. Werkfotos

Honiggläsern schließlich korrekt einzuhalten – gibt's jetzt einen Sockel, der die Abfüllkanne auf dem Fillyboy in eine höhere Position hebt. Dieser besteht aus zwei ineinander steckbaren Holzelementen aus Buchen-Multiplex, die mit einer Schraube fest verbunden werden. Durch die diagonale Anordnung unter dem Fillyboy entsteht Platz, sodass die Waage mit Glas exakt unter dem Quetschhahn untergestellt werden kann.



Weitere Infos und Bestellmöglichkeit bei Fillyboy®,
Werdohler Landstraße 230, 58513 Lüdenscheid,
Tel. 02351-6713215, E-Mail: office@fillyboy.de www.fillyboy.de

js

RATIONELL lässt Waage gleiten

Ist der Platz begrenzt, muss jeder Zentimeter genutzt werden. So entsprang für unseren recht schmalen Honigabfüllraum die Idee, die Waage zum Honigabfüllen einfach unter der Abfüllkanne „verschwinden“ zu lassen. Und weil die Küchenarbeitsplatte in der neuen Wohnung (wie könnte es anders sein) nicht mehr passte, wurde daraus ein Abfülltischchen mit gleitender Waage.



Vier Platten für das Tischchen waren schnell zugesägt und der quadratische zusammengefügte Rahmen mit vier Edelstahlfüßen versehen. Dann wurde ein Auszugsschlitten zur Abfalltrennung aus der Serie „RATIONELL“ von Ikea einfach zweckentfremdet. Nach Entfernen der Seitenteile aus Kunst-



stoff wurde das Untergestell des Schlittens im unteren Innenraum des Tischchens verschraubt. Darauf lässt sich nun die Waage platzieren und beim Abfüllen nach außen ziehen. Wird nicht abgefüllt, schiebt man sie ein. So ist sie nie im Weg und gleichzeitig geschützt und aufgeräumt. Wie im Bild zu sehen, wird bei der Höheneinstellung noch etwas improvisiert: Ein Karton für 250-g-Honiggläser passt exakt auf den Auszugsschlitten. Gesucht wird ebenfalls noch nach einer einfachen Lösung zur Arretierung des leicht laufenden Schlittens. Bisher muss darauf geachtet werden, dass dieser nicht durch einen leichten Schubs nach hinten weg gleitet, während der Honig – dann nicht mehr – ins Glas läuft ... Natürlich lässt sich dieser Auszugsschlitten, der 15 € kostet, mit einer entsprechenden Ablage auch unter einer Tischplatte anbringen.

Jürgen Schwenkel (js)
js-bienenredaktion@t-online.de