



Nach der Saison ist vor der Saison

Ruhe am Bienenstand, Geschäftigkeit in der Werkstatt



Foto: Kuhn

Dr. Ingrid Illies

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau, Fachzentrum Bienen
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
ingrid.illies@lwg.bayern.de
www.lwg.bayern.de

Im Oktober kehrt am Bienenstand Ruhe ein, und bis auf wenige Kontrollgänge und etwas Standpflege sind die Arbeiten an den Bienen erst einmal abgeschlossen. Die Völker sitzen jetzt auf zwei bzw. einer Zarge und haben ein kleines Flugloch. Die Beuten sind mit einer Blechhaube versehen, die mit einem schweren Stein beschwert wird, damit bei herbstlichen Stürmen nicht der Deckel heruntergeweht wird. Dies wäre sehr ärgerlich, da Völker ohne Deckel nicht lange überleben. Wenn auch noch die Folie fehlt und es reinregnet, sind die Völker schnell verloren.

Da ich von Anfang Oktober bis zur Winterbehandlung eigentlich nichts an den Völkern erledigen muss, sichere ich Völker an einem entfernteren Standort zusätzlich mit Spanngurten. Hierfür reichen einfache Ausführungen ohne Ratsche, die für wenige Euro im Baumarkt zu haben sind. Für den Transport von Völkern nutze ich höherwertige Gurte, die auch über eine Ratsche verfügen, so dass ich die Beuten im Auto gut sichern kann. Für die Sturmsicherung werden die Gurte unterhalb der Blechhaube parallel zum Flugloch um die Völker gespannt. Meine Blechdeckel sind leicht konisch und würden verbiegen, wenn ich den Spanngurt um die Haube legen würde. Da der hintere Teil der Beute nicht durch den Gurt abgedeckt ist, kann ich auch ohne Probleme den Bodenschieber einlegen oder entnehmen, ohne den Gurt öffnen zu müssen.

Im Wabenlager

Im Oktober ist es Zeit, sich noch einmal das Wabenlager vorzunehmen und die Wachsarbeiten zu erledigen. Waben, die ich beim Einrichten des Wintersitzes entnommen hatte und die noch Reste mit Brut enthielten, habe ich bereits zeitnah eingeschmolzen. Nun werden alle Waben noch einmal sortiert und in entsprechenden Zargentürmen auf Gitterböden gestellt. Dazu nutze ich normale Böden ohne Schieber, deren Flugloch aber geschlossen ist. Die Böden haben Kufen, so dass von unten Luft in den Zargenturm gelangen kann. Ich habe auch einige Böden, die speziell für das Räumen von Zargen im Wabenlager und in der Werkstatt angefertigt wurden. Dabei handelt es sich um Platten aus wasserfest verleimtem

Sperrholz, auf die Leisten aufgeschraubt sind, die ein Verrutschen der Zargen verhindern. Die Platten sind mit Rollen ausgestattet, so dass ich die Zargentürme leicht bewegen kann. Diese Plattformwagen haben sich zwar bewährt, aber es ist ebenso günstig, sich im Baumarkt Möbelroller zu besorgen und diese mit einer umgekehrten Blechhaube als Zargenrollwagen zu nutzen. Gerade im Honigraum hat sich dies bewährt, denn die Blechhauben lassen sich leicht reinigen.

Die Guten ins Töpfchen ...

Es gehen bei mir fast nur unbebrütete Waben in den Winter. Diese Waben werden in Zargen verwahrt, Wabenschränke oder Lattengestelle für Waben besitze ich nicht. Ich bin der Ansicht, dass diese oft unnötig Platz wegnehmen und sich Zargen auch am einfachsten bewegen lassen. Die Waben werden bei der Einlagerung in den Keller

noch einmal angeschaut und auf das Vorhandensein von Wachsmotten geprüft. Ungleichmäßige Waben werden aussortiert, helle bebrütete Waben werden in einem Extraturm gestapelt. Meine Zargentürme werden maximal acht Zargen hoch. Dann lege ich auf die letzte Zarge einen Deckel, der aus einer Bienenflucht besteht. Auf diese Weise werden die Waben gut belüftet, und die Zugluft schreckt auch Wachsmotten ab. Der Zargenturm mit bebrüteten Waben wird mit Essigsäure behandelt. Dazu wird der Bodenschieber geschlossen und die Bienenflucht durch einen geschlossenen Deckel ersetzt. Da ich einen hohen Boden habe, der sich hinten gut öffnen lässt, kann



◀ Der Wachsblock wird nach dem Erkalten aus dem Eimer genommen und die Unterseite mit Wasser abgespült. Anschließend wird die Schmutzschicht abgekratzt.



Dunkle Waben müssen eingeschmolzen werden. Große Wachsschmelzer erleichtern die Arbeit, aber auch mit kleineren Geräten lassen sich Waben effektiv einschmelzen.



▲ Vor dem Abfüllen wird der Honig noch einmal abgeschäumt. Der Abschaumhonig wird gesammelt und kann im Frühjahr als Notfutter oder für die Futterteigbereitung genutzt werden.

Eine automatisierte Abfüllung erleichtert die Arbeit – allerdings muss dann schon eine große Honigmenge verarbeitet werden, damit sich die Investition lohnt. Wer geübt ist, kann auch mit dem Quetschhahn effektiv abfüllen. ▼



ich nun eine Wanne mit 60%iger Essigsäure einschieben. Dabei verwende ich 40 ml pro Zarge. Das Verdunsten der Essigsäure kann bis zu zwei Wochen dauern. Der Lagerraum sollte auf jeden Fall in dieser Zeit gut belüftet (aber bienendicht!) sein.

... die Schlechten in den Schmelzer

Alle aussortierten Waben werden im Dampfwachsschmelzer eingeschmolzen.

Das versuche ich nach Möglichkeit draußen an einem Tag zu erledigen, an dem einerseits keine Bienen fliegen, es andererseits aber nicht so kalt ist, dass das Heizen des Kessels schwierig ist. Die Rähmchen kommen nach dem Dampfwachsschmelzer in einen Kessel mit heißer Natronlauge. Es ist nicht unbedingt erforderlich, dass diese kocht. Denn die Rähmchen müssen ja nicht wie bei einer Faulbrutsanierung desinfiziert werden. Wenn die Rähmchen aus dem Wachsschmelzer kommen, sind sie mit Wasser vollgesogen. Wachsreste und Trester lassen sich gut abklopfen, und das Tauchbad in Lauge sorgt für ein sauberes Rähmchen. Nach dem Laugenbad müssen die Rähmchen noch einmal mit Wasser abgespült werden. Bei der Arbeit mit Natronlauge muss auf richtige Schutzkleidung geachtet werden: säurefeste Handschuhe mit langen Armstulpen, Gummistiefel, lange Schürze und ein Gesichtsschutz.

Im Imkereibetrieb des Fachzentrums Bienen werden für das Waschen von Rähmchen auch Tauchhilfen verwendet. Die Rähmchen werden dazu auf ein Holzkreuz gestapelt, auf dem eine Gewindestange montiert ist. Die Stange führt mittig durch den Rähmchenstapel. Ist der Stapel für einen Tauchgang hoch genug, wird ein weiteres Holzkreuz auf den Rähmchenstapel gelegt und an der Gewindestange verschraubt. Die Rähmchen können so als Stapel getaucht und anschließend leicht mit dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Natürlich können auch mit Hilfe von Bindfäden Rähmchenstapel geschnürt werden.

Nach dem Waschen lagere ich die Rähmchen als Stapel noch einige Zeit luftig, damit sie gut trocknen. Dann werden sie zum Nachspannen oder ggf. neu Drahten in den Keller gebracht.

Das Rähmchenreinigen mit der Tauchstange wurde von Fachberater Johann Fischer in der Februar-Ausgabe 2010 beschrieben und lässt sich unter www.diebiene.de unter „Nicht nur für Einsteiger“ herunterladen.

Wachs – klare Sache

Die beim Wachsschmelzen anfallenden Blöcke müssen noch einmal geklärt werden. Dazu erhitze ich das Wachs mit reichlich Wasser (zwei Drittel Wasser). Das heiße Wasser-Wachs-Gemisch gieße ich durch einen Plastikseih, der mit Frühbeetgaze ausgekleidet ist. Dieses Abdeckfließ für den Garten ist sehr feinmaschig und hält Tresterreste gut zurück. Das Gemisch gieße ich in einen konischen Plastikkeimer, in den ich zuvor etwas heißes Wasser gieße. Der verwendete Plastik- oder Edelstahlkeimer muss konisch geformt sein, um später den Wachsblock gut aus dem Eimer zu bringen. Das heiße Wasser am Eimerboden verhindert ein zu schnelles Abkühlen beim Eingießen des Wachses. Über den Eimer stülpe ich

eine Zarge und lege einen Deckel auf. Der Raum, in dem dies geschieht, sollte nicht zu kühl sein, damit das Wachs langsam abkühlen kann. Mindestens 48 Stunden sollte man sich gedulden, dann kann der Wachsblock aus dem Eimer genommen werden. Der Wachsblock schwimmt auf dem Wasser, und an der Unterseite befinden sich die feinen Verunreinigungen, die mit einer Ziehklänge oder dem Stockmeißel leicht abgekratzt werden können. Schaut man zu früh hinein, reißt der Block – was zwar keine weiteren Folgen hat, aber nicht so schön aussieht. In einem früheren Heft habe ich geschrieben, dass ich Wachs auch in Tetrapacks zu kleinen Blöcken gieße. Das praktiziere ich allerdings nur mit kleineren Mengen (z. B. Drohnenwachs oder Entdeckelungswachs). Bei größeren Mengen nutze ich einen Eimer.

Honig – vom Hobbock ins Glas

Leider schaffe ich es im Sommer nicht mehr, den Honig direkt in Gläser abzufüllen. Zu Beginn meiner Imkerei habe ich das immer getan, aber mittlerweile ist die Menge zu groß bzw. die Zeit zu knapp. Daher muss ich im Herbst meinen Honig noch einmal erwärmen. Dazu habe ich selbst nur einen Wecktopf zur Verfügung (= Erwärmen im Wasserbad). Allerdings kann ich auch den Wärmeschrank eines Kollegen nutzen, was die Arbeit erleichtert.



Etikettieren – hier ist Handarbeit gefragt, aber das Ergebnis lohnt sich.



Monatsbetrachtung

Nach dem Erwärmen schäume ich den Honig ab, rühre ihn noch einmal und fülle ihn dann in Gläser. Das Abfüllen erfordert auch ein wenig Vorbereitung, denn Gläser und Deckel müssen in ausreichender Stückzahl und in sauberem Zustand vorhanden sein. Ich vermarkte meinen Honig im Glas des Deutschen Imkerbundes und habe damit gute Erfahrungen gemacht. Die Marke ist beim Verbraucher bekannt, und viele Käufer verbinden damit auch Erinnerungen an den Onkel oder älteren Herrn aus dem Familien- oder Bekanntenkreis, der früher auch in diesem Glas abgefüllt hat. In Bayern

bieten der Verband Bayerischer Bienenzüchter und die Bayerische Imkervereinigung ihren Mitgliedern ebenfalls die Möglichkeit, in einem durch den Verband beworbenen Glas mit entsprechendem Etikett zu vermarkten.

Natürlich muss die Qualität stimmen und der Kunde mit dem Produkt zufrieden sein. Es ist zwar sehr reizvoll, ein eigenes Etikett zu entwerfen und vielleicht auch ein spezielles, z. B. sechseckiges Glas zu nutzen – die Arbeit und die Kosten sollte man aber nicht unterschätzen und sich vorher genau überlegen, ob man dies auch über längere Zeit so betreiben möchte. Denn dem Kunden muss ich einen Wechsel von Glas und Etikett auf jeden Fall erklären.

Die unbeliebteste Arbeit in der Imkerei ist für mich das Etikettieren von Honiggläsern. Dazu fehlt mir einfach die nötige Geduld. Allerdings ist es wichtig, dass hier mit Sorgfalt gearbeitet wird, denn ein schief sitzendes Etikett oder auffällige Leimspuren machen keinen guten Eindruck beim Kunden, der das Glas im Idealfall jeden Morgen auf dem Frühstückstisch anschaut.

Vermarktung – viele Wege ...

Bisher konnte ich meinen Honig problemlos vermarkten und Überschüsse immer zu einem guten Preis an Kollegen verkaufen. Die Vermarktung hat daher bei mir bisher kein zusätzliches Engagement erfordert, aber ich finde, es gibt viele gute Möglichkeiten, regionalen Honig zu einem angemessenen Preis zu vermarkten. Ein gutes Beispiel sind die regionalen Honiggemeinschaften, die sich gerade in Nordrhein-Westfalen gebildet haben. Die Idee stammt

von Marianne Kehres vom Imkerverband Rheinland. Hier betreuen mehrere Imker im Supermarkt ein Regal und bestücken es mit ihrem Honig. Gerade Supermärkte mit Regionaltheken bieten sich für solche Initiativen an. Die Regalpflege und auch eine einführende Verkostungsveranstaltung liegen in der Hand der Imker. Am Regal bzw. an den Honiggäsern werden kleine Infozettel angebracht. Diese Form der Vermarktung hat viele Vorteile: Es kann ohne viel Zeitaufwand Honig vermarktet werden, denn es entfallen die Verkaufsgespräche an der Haustür. Die Liefergarantie verteilt sich auf mehrere Köpfe und kann besser abgefangen werden. Es können dem Verbraucher verschiedene Sorten präsentiert werden, und die Namen der beteiligten Imkereien werden bekannt. Informationen dazu gibt es auf der Internetseite www.apis-ev.de.

In Bayern wiederum besteht die Möglichkeit, sich für die Marke „Geprüfte Qualität“ zertifizieren zu lassen. Dieses Siegel kennzeichnet regionale Produkte aus Bayern und ist mittlerweile in allen Lebensmittelbereichen – von Obst über Gemüse und Fleischwaren – im Handel bekannt. Mit diesem Prüfsiegel kann der Verbraucher leichter den Honig als regionales Produkt erkennen, was im Supermarkt zwischen dem mittlerweile sehr umfangreichen Honigangebot aus aller Welt durchaus ein Vorteil ist.

Wer größere Honigmengen erzeugt, sollte die Vermarktung nicht als notwendiges Übel, sondern als Chance begreifen, aus seinem faszinierenden Hobby einen Gewinn zu erwirtschaften.



Zargentürme auf Rollen entlasten den Rücken.
Fotos: Illies

Kurz aufgemerkt ... Stille Umweiselung

Der Begriff der „stillen“ Umweiselung sorgt gerade bei Anfängern für Nachfragen: Wieso still, es ist doch sowieso immer alles ruhig am Bienenstand? In diesem Fall handelt es sich eigentlich um eine vom Imker manchmal erst spät bemerkte Umweiselung. Die Bienen ziehen einige wenige – oft nur zwei – Zellen auf, während die alte Königin weiterbrütet. Die Bienen sind mit ihrer alten Königin unzufrieden. Oft kann eine solche stille Umweiselung beobachtet werden, wenn die Leistungsfähigkeit nachlässt oder die Königin unzureichend begattet wurde. „Stille-Umweiselungszellen“ findet man ebenso wie Nachschaffungszellen oft auf der Mitte einer Wabe – allerdings mit dem Unterschied, dass es sich hier um reguläre Weiselnäpfchen handelt, in denen die Larven auch von Beginn an mit Königinnenfuttersaft gefüttert werden. Die Königinnen aus Umweiselungszellen sind gutversorgte Königinnen, oft größer im Vergleich zu Nachschaffungsköniginnen. Ein Problem bei der stillen Umweiselung ist die Begattung. Wenn sie nämlich sehr spät im Jahr stattfindet, ist sie manchmal unzureichend. Ist die Königin aber begattet und geht in Eiablage, dann findet man in solchen Völkern manchmal zwei Königinnen gleichzeitig. Bis zum Winter aber verschwindet die alte Stockmutter.



Wer seine Königinnen zeichnet, kann sich über Herkunft und Alter der Königin sicher sein.