

Monatsbetrachtung Juni:

Unsere Völker haben jetzt ihren Höhepunkt erreicht, ein großer Umfang an Brutzellen unterschiedlicher Entwicklungsstadien werden von einer noch größeren Anzahl von geschlüpften Bienen umsorgt.

Obwohl das Wetter im Juni als angenehm warm bekannt ist, sind auch in diesem Monat meist ständig wiederkehrende Wettererscheinungen, wie die bekannte **Schafskälte** möglich.

Wer weiterhin Schwärme verhindern will, muss alle 8 Tage Kontrollen an seinen Völkern vornehmen.

Jetzt wird auch die erste Honigernte durchgeführt, und damit die **Frühtracht** abgeschlossen, bevor die **Sommer-** und in bestimmten Lagen die **Waldtracht** ansteht.

Doch Achtung: Wer seine Völker zu stark aberntet, läuft Gefahr, dass bei ihnen das Futter knapp wird (auftretender Brutkannibalismus). Große Brutnester verbrauchen im Durchschnitt 100 g Futter/Tag und Zarge.

Abhilfe: Durch Zuhängen von Futterwaben. Zuckerlösung vermeiden – Honigverfälschung.

Nasskalte Witterung ist mitunter eine Ursache für das Auftreten von **Nosema** und **Kalkbrut**. Die Dauersporen sind ständig im Darm der Biene vorhanden. Bei besagter Witterung kann eine ungenügende Eiweißversorgung auftreten und sich die Parasiten vermehren, welche dann die Darmzellen zerstören.

Erscheinungen: Kotflecken auf dem Flugbrett, dem Dach und der Tränke,
Bienen kommen wie gelähmt und flugunfähig aus dem Flugloch,
fallen auf den Boden,
sterben unter Krämpfen,
Brutnest lückenhaft,
übermäßiger Totenfall, wenn kein Ausflug. Völker werden schwächer.
Hinterleib stark aufgetrieben.

Darmprobe: Der aus dem Hinterleib herausgezogene Mitteldarm zeigt bei einer kranken Biene milchigweißes Aussehen, hat üblen Geruch.

Die Varroen schlafen nicht:

Haben unsere Völker geschwärmt, so stoppt das die Varroovermehrung während der Hauptvermehrungszeit der Milben. **Ein Schwarm ist milbenarm** und im Stammvolk geht erst einmal die Brut aus.

Wer den Schwarmtrieb unterdrückt und die Schädigung seiner Völker durch Milben niedrig halten will, dem bleibt als einzige Möglichkeit in dieser Zeit nur die regelmäßige Entnahme der verdeckelten Bau- und Drohnenrahmen, konsequent nach drei Wochen.

Hinweise auf hohen Milbenbefall sind:

- stehengebliebene, ungeschlüpfte Brutzellen,
- auffällige, haarlose Jungbienen,
- Krabblers, oder Krüppelbienen.

Bei derartigen Beobachtungen holt man sich am besten bei einem Bienensachverständigen Rat.

Ablegerbildung:

Im Juni ist immer noch die Möglichkeit entsprechend der Größe des Standvolkes, je Volk einen Brutableger oder einen Kunstschwarm zu bilden.

Dafür möchte ich folgende drei Möglichkeiten vorstellen, die auch Imker Wolfgang Jenke im Bienenjournal Nr. 6 / 2010 beschrieben hat:

1. Brutableger mit schlupfreifer Weiselzelle

Materialien: 1 leere, saubere Magazinzarge mit Boden und Deckel oder Ablegerkasten, Hinterbehandlungsbeute geht auch.

Diese werden mit zwei Futterwaben, plus drei verdeckelten Brutwaben mit schlupfreifer Brut und einer Leerwabe bestückt, ein wenig Wasser nicht vergessen.

Wähle dazu gut mit Bienen besetzte Waben aus.

Werden diese am Hausstand aufgestellt, dann fege noch Bienen von drei weiteren Brutwaben hinzu.

Wähle eine schlupfreie Weiselzelle aus, sie sollte nach Möglichkeit älter als 13 Tage sein.

Flugloch etwas einengen.

Königin wird vom Ableger problemlos angenommen,
Kontrolle nach zwei Wochen, ob Königin in Eiablage ist

2. Brutableger mit begatteter Königin

Einige Imkerfreunde müssten in den Apidea- bzw. in anderen Ablegerkästen Jungköniginnen haben, die bereits in Eiablage sind.

Wie geht man dabei vor?

Handelt es sich dabei um ein umzuweiselndes Volk, so wird dieses erst weisellos gemacht.

Nach Sieben Tagen werden alle Nachschaffungszellen ausgebrochen.

Die begattete Königin wird in einem Zusetzkäfig mit festem Verschluss zugesetzt. Einige Pflegebienen mit hinzugeben.

Am Folgetag wird der feste Verschluss durch Zuckerteig ersetzt.

Es können aber auch Brutableger mit Bienen und Brutwaben aus verschiedenen Völkern gebildet werden.

Dabei den Wirtschaftsvölkern maßvoll die Brutwaben entnehmen, nicht mehr als drei Waben, da man ja noch eine Folgetracht erwartet.

Die Vorbereitungen dazu so wie unter 1. beschrieben.

3. Kunstschwarm

Am sichersten lassen sich unbegattete Königinnen über einen Kunstschwarm einweiseln. Sollte nach der ersten Honigernte eine Trachtlücke auftreten, bietet sich diese Methode an.

Man fegt bei der Honigernte die Bienen aus dem Honigraum in einen **Kunstschwarmkasten**.

Eine Königin, begattet oder unbegattet, wird unter festen Verschluss dazugehängen.

Auf das Gitter des Kunstschwarmkastens kommt ein großes Stück Futterteig (Bienen nicht hungern lassen).

Nach zwei Tagen Kellerhaft wird der Fegling abends auf Mittelwände in eine Beute umquartiert.

Die Königin wird unter Futterteigverschluss zugesetzt. Eine Auffütterung mit Flüssigfutter ist sofort erforderlich.

Das Flugloch ist einzuengen, da die frischen Ableger noch keine Fluglochwachen haben.

Nach kurzer Zeit befindet sich in den Ablegern nur offene Brut, das ist ein günstiger Zeitraum, um eine Entmilbung mit 15%iger Milchsäure vorzunehmen, jede Wabenseite mit 8 ml besprühen.

Königinnen aus Schwarmzellen

Schwarmzellen mitsamt der Wabe zur Ablegerbildung verwenden.

Fünfwabenkasten, ausgestattet mit:

- 1 ausgebauten Wabe, mit etwas Wasser
- Brutwabe mit Weiselzelle,
- 1 zusätzliche verdeckelte Wabe,
- 1 Mittelwand,
- 1 Futtertasche,
- plus abgestoßenen Bienen von einer weiteren Brutwabe.

Den Kasten etwas abseits der Hauptflugrichtung aufstellen. Altbienen fliegen ins Stammvolk zurück, es sind nur noch Jungbienen vorhanden.

Sind mehrere Weiselzellen auf einer Wabe vorhanden, so kann man diese vorsichtig ausschneiden und auf einer anderen Brutwabe mit einer Stecknadel befestigen, ist der Grundstock für einen weiteren Ableger.

Zusammengebaute Weiselzellen belässt man, es geht kein Schwarm ab.

Ist die junge Königin in Eiablage, dann ist auch alle Brut geschlüpft, und der Ableger ist ohne gedeckelte Brut, jetzt kann er, wie vorhin, gegen Varroa behandelt werden.

Ist die Futtertasche leer, wird sie durch eine Mittelwand ersetzt, es sind so viele Bienen vorhanden, dass flüssig gefüttert werden kann.

Dieser Ableger kann als Wirtschaftsvolk in eine Beute umgehängt werden und wächst bis

zur Einwinterung als Vollvolk heran, oder er wird zur Umweiselung benutzt. Es wäre schade, wenn Schwarmzellen schwarmträger Völker vernichtet würden, weil früher immer behauptet wurde, Königinnen aus Schwarmzellen würden wieder schwärmen.

Schwärme entstehen jedoch meist in zu kleinen Kästen.

Zuchtziele sind: Sanftmut, Wabenstetigkeit, Schwarmträgheit, gute Bautätigkeit, Brutnest ohne Lücken über die gesamte Wabenfläche, Honigertrag.

Was ist im Juni zu tun?

1. Entnahme des Frühtrachthonigs,
2. Honigverarbeitung,
3. Varroakontrolle per Windel,
4. Ausschneiden der Drohnenbrut,
5. Schwarmkontrolle, Schwarmfang,
6. Aufzucht junger Schwarmköniginnen,
7. Ablegerbildung durch Brutableger oder Kunstschwarm,
8. Kontrolle der begatteten Jungköniginnen.

Honigschleuderung

Jetzt ist auch die Zeit der Ernte herangerückt. Bei guter Tracht kann der Eintrag an Nektar bis zu 3 kg / Tag sein, daraus entsteht dann 1 kg Honig.

Die gesammelten Rohprodukte werden durch Zugabe von im Speichel befindlichen Enzymen und durch Wasserentzug leichter verdaulich und haltbar gemacht.

Bei sachgerechter Lagerung (fest verschlossen, trocken, Temperaturen unter 15°C, dunkel, sauber), viele Jahre haltbar.

Grundvoraussetzung für die lange Haltbarkeit ist: **Nur reifen Honig ernten, der deutlich weniger als 18% Wasser enthält.**

Er darf jedoch noch nicht in den Waben kristallisieren, was bei Frühtrachthonig mit hohen Raps- und Löwenzahnanteilen schnell passieren kann.

Vom Nektareintrag bis zur Reife in der Wabe vergehen bis zu drei Tagen.

Verdeckelung **kann** vollständig ausgereiften Honig anzeigen. Wenn jedoch anhaltende Massentracht herrscht, stimmt diese Regel nicht mehr: Verdeckelter Honig ist reif bzw. nur Honigwaben ernten, wenn Zweidrittel verdeckelt sind.

Folgende Hinweise, von Frau Dr. Pia Aumeier und Jovita Lange, sollen Beachtung finden bei der Ernte und Weiterverarbeitung unseres Honigs zu einem hochwertigen Lebensmittel.

Siehe dazu auch die ADIZ Nr. 6 / 2008 und Nr. 6 / 2010.

Reif geernteten Honig erhält man, wenn die Honigentnahme einige Tage nach Trachtende oder nach einer Schlechtwetterperiode am frühen Vormittag vorgenommen wird.

Vorteil: Es ist kaum frischer, wasserreicher Nektar eingetragen.

Mache die **Spritzprobe** mit der Randwabe aus der obersten Honigzarge, fällt kein einziges Tröpfchen, liegt der Wassergehalt unter 18%.

Wabenentnahme unter **sparsamen Raucheinsatz!** (Honig nimmt Gerüche auf).

Friedliche Bienen, zügiges Arbeiten, bienendichte Aufbewahrung der entnommenen Waben, spart Rauch und verhindert Räuberei.

Bienen von den Waben in einen größeren Eimer fegen und danach über den Beuteninnendeckel ins Flugloch einlaufen lassen.

Mehrere Bienenbesen vorrätig anschaffen und Eimer mit Wasser zum schnellen Auswaschen bereithalten.

Zum Einsatz von Bienenfluchten gibt es geteilte Erfahrungen: Tags zuvor sind die Zwischenböden einzulegen, am nächsten Tag ist Regenwetter.

Königin ist durch das Absperrgitter in den Honigraum gelangt und Bienen sitzen noch im Honigraum.

Am schnellsten geht es so: einer entnimmt die Waben, kehrt sie ab und reicht sie an einen Helfer weiter, der sie in die Wabenkiste oder Zargen hineinhängt.

Trockene Zwischenlagerung der Waben, wenn nicht sofort danach geschleudert wird.

Weiterverarbeitung des Honigs unter **hygienischen Bedingungen:**

Wird die Küche zum provisorischen Schleuderraum umprogrammiert, wird sie vorher von Abfall, Hundefutter und übrigen Töpfen befreit.

Zunächst werden die **Waben entdeckelt**. In kleinen Imkereien ist am sinnvollsten die Benutzung einer Entdeckelungsgabel. Das Entdeckelungsgeschirr mit einer Wabenablage leistet gute Dienste.

Auch mit einem Heißluftföhn (2000 Watt), lassen sich die Honigwaben schnell und gut entdeckeln. Absperrgitter ist aber Voraussetzung.

Honig möglichst **schnell von Wachsteilchen trennen**. Bei nicht völlig ruckstandstreier Imkerei können fettlösliche Varroabekämpfungsmittel im Wachs enthalten sein.

2

Daher Honig zügig sieben und klären. Wer direkt ab der Schleuder sieben möchte, hängt über den Eimer ein Doppelsieb ein. Es gibt sie aus Kunststoff oder Edelstahl. Beide sind gut geeignet.

Siebe regelmäßig kontrollieren, wenn Honig zu langsam abläuft – Siebe wechseln, am besten ein oder zwei Doppelsiebe in Reserve halten.

Dr. Ingrid Illis, vom Fachzentrum Bienen, Bayern, ADIZ 6 / 2013. Honig sieben Schritt für Schritt, empfiehlt: bevor das Doppelsieb zum Einsatz kommt, vorher den Honig über einen einfachen Seiher oder Durchschlag laufen zu lassen, welcher grobe Wachspartikel zurückhält und leicht zu reinigen ist. Lässt sich auch bei einem 12,5 kg Eimer einhängen.

In einem erhöht aufgestellten Abfüllkübel oder Eimer mit Ablaufhahn kann sich unser Honig jetzt klären, die restlichen verbliebenen Wachspartikel steigen nach oben und können nach einer bestimmten Zeit abgeschäumt werden.

Danach wird der Honig dann durch das Doppelsieb gefiltert und kann noch durch ein Spitzsieb aus Nylon geseiht werden. Dafür gibt es die verschiedensten Modelle. Einige Ragen in den Eimer, einige stehen auf Holzstützen auf dem Eimerrand.

2 Möglichkeiten der Verarbeitung unseres Honigs:

- A) Meinen Honig auskristallisieren lassen in größeren Gebinden, dicht verschließen und kühl lagern. Kann dann zu gegebener Zeit schonend weiter verarbeitet werden. Ein ausgeweideter Kühl- oder Gefrierschrank mit Thermostat und Glühbirnenheizung/Warmluftwerfer verrichten gute Dienste. Erwärmung im Wasserbad ist auch möglich. Temperatur nicht über 40°C einstellen. **Geeignete Honigrührer** bringen den grob auskristallisierten Honig nach dem Antauen in einen dauerhaften **feinsteifen** Zustand.
- B) **Aus der Wabe direkt ins Glas**
Nach der Schleuderung Honig abschäumen und homogenisieren. Grobkristalline Honige, wie Raps, Löwenzahn und Linde müssen bearbeitet werden. Die Direktabfüllung von Honig in Gläser ist nur auf den ersten Blick zeitintensiv. Dabei entfällt die erneute aufwendige Verflüssigung des Honigs, die nicht selten auch Schädigungen des Produkts mit sich bringt.
Die Lagerung von befüllten Gläsern ist recht einfach, 54% Raumfeuchtigkeit, gleichbleibende Temperatur unter 15°C.

Wie wird Honig gerührt?

Cremigrühren ist eigentlich eine ganz einfache Sache. Um bestimmte Honige rechtzeitig zum Kristallisieren zu bringen, besteht die Möglichkeit den Honig zu impfen (3 – 5% cremigen Honig sorgfältig unterrühren).

Auf alle Fälle erste Kristallisationsanzeichen abwarten – vorheriges Rühren bringt nichts. Kristalle bilden sich zuerst am Boden und dem Rand des Gefäßes.

Zweiminütiges Rühren nach dem Grundsatz: „Sowenig wie möglich, soviel wie nötig“. (dreimal alle acht Stunden). Schimmert unser Honig **perlmutterartig**, ist er **homogen** und kann in Gläser und zur Verwahrung an einen kühlen und trockenen Ort gebracht werden. Nach drei Tagen ist der Honig gestockt und kann verkaufsfertig gemacht werden.