

Monatsanweisung Mai

In diesem Monat beginnt in den Frühtrachtregionen schon die Honigernte.

Voraussetzungen für die Gewinnung von Qualitätshonig:

- ▶ Möglichst niedriger Wassergehalt. Maximal zulässig lt. Österreichischer Honigverordnung: 20 %; für Honiggütesigel max. 17,5 %.
- ▶ Schonendes und zügiges Entfernen der Bienen von den Waben
- ▶ Keine Verunreinigungen
- ▶ Keine Lagerschäden durch Überhitzung

Niedriger Wassergehalt:

Entnahme grundsätzlich nur von Waben, die zu mehr als 2/3 verdeckelt sind.
Im Zweifelsfall Kontrolle mittels Refraktometer oder Anwendung der Spritzprobe:
Wabe waagrecht halten und ruckartige Bewegung nach unten durchführen:
Wenn noch Honig (Nektar) herausspritzt darf sie nicht geschleudert werden!

Trennen von Waben und Bienen:

- Abstoßen und Abkehren von den Waben: U.U. anstrengend (v.a. bei der letzten Schleuderung)
- Verwendung eines „bee blowers“ zum Abblasen der Bienen von den Waben. Mit Druckluft werden die Bienen von den Waben weggeblasen. Nicht gerade schonend für die Bienen!



- Einsatz einer Bienenabkehrmaschine

Diese kann auch für die Bildung von Kehrschwärmen verwendet werden.



Abkehren einer Brutwabe: Zwei gegeneinander rotierende Walzen kehren die Bienen nach unten.



NÖ Imkerverband

Georg Coch-Platz 3/9a
A-1010 Wien
Te.: 01/512 34 44
ZVR: 273623635

- Einlegen einer Bienenflucht:

empfehlenswert vor allem bei der letzten Schleuderung: Die Bienenflucht lässt die Bienen aus dem Honigraum in den Brutraum, aber nicht mehr zurück.



Vermeidung von Verunreinigungen:

Zum Transport vom Bienenstand zum Schleuderraum eignen sich besonders gut Kunststoffkisten aus Plastik.

Bei der letzten Schleuderung können die Waben auch in den leeren Zargen transportiert werden, sollten aber gut abgedeckt sein, dass keine futtersuchenden Bienen eindringen können.

Der Schleuderraum sollte gut über Warmwasser verfügen, leicht zu reinigen sein und gegen das Eindringen von Insekten und Schädlingen geschützt.

Es dürfen keinesfalls Futterwaben geschleudert werden, da nur Honige aus Nektar; bzw. Honigtau in Verkehr gesetzt werden dürfen.



Hinter der Honigschleuder ist die Entdeckelungswanne platziert; Waschtisch mit Untertischwarmwasserboiler ist links zu sehen.

Der aus der Schleuder kommende Honig wird läuft durch ein Grobsieb in den Kübel

Das Entdeckeln und Schleudern fällt leichter, wenn die Waben warm sind.



Lässt sich Honig aufgrund von Kristallisation nicht mehr gut abseihen, kann mittels Melitherm oder Spitzsieb der geschleuderte Honig vorsichtig erwärmt und gleichzeitig über das Sehtuch von Wachsteilchen getrennt werden

Empfehlenswert ist auch ein beheizter Wärmeschrank für das Verflüssigen kandierter Honige.



Lagerung von Honig:

Honig sollte immer lichtgeschützt, kühl und trocken gelagert werden! Ideal wären maximal 15 Grad. Besonders gut eignen sich Edelstahlgefäße zur Honiglagerung.



Die nächste Monatsanweisung wird sich mit der Ableger- und Jungvolkbildung beschäftigen

Dipl. Ing. Wolfgang Messner