

# Bienen@Imkerei

## Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster  
LWG Institut für Bienenkunde und Imkerei, Veitshöchheim  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim  
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen Neuendorf



# 13

## 2024

Freitag, 07. Juni 2024

Zahl der Abonnenten: 37.294

## Am Bienenstand

**Hohenheim (as)** - Die Schwarmzeit ist noch nicht ganz vorüber. Auch Völker, die bei der letzten Durchsicht keinen Schwarmtrieb mehr gezeigt haben, können eine Woche später wieder schwarmtriebig sein. Daher sollte zumindest bis zur Sommersonnenwende eine Kippkontrolle an allen Völkern vorgenommen werden, um nicht eine Woche später vor halbleeren Kisten zu stehen. Ein gutes Stimmungsbarometer ist der Drohnenbaurahmen. Wenn dieser nicht mehr oder wenig ausgebaut wird und dort Spielnäpfchen vorhanden sind, ist Gefahr in Verzug und auch weiselrichtige Völker stellen die Bautätigkeit ein bevor sie schwärmen. Den Drohnenbaurahmen nicht schlüpfen lassen!

Die Schwarmkontrolle wird einfacher, wenn die schweren Honigzargen geerntet sind. **Achtung: Kontrollieren Sie vor der Honigernte unbedingt den Wassergehalt! Erste Analysen und Telefonate mit betroffenen Imkern deuten auf ein massives Problem bezüglich Honige mit zu hohem Wassergehalt hin.**

Das rechtzeitige Ernten ist jedoch wichtig, wenn Sie eine zweite, sortenreine Tracht ernten wollen, denn nur wenn der Blütenhonig abgeerntet wurde, kann anschließend, z. B. bei einsetzender Honigtautracht, ein reiner Sorten- oder Honigtau- bzw. Waldhonig geerntet werden. In Baden-Württemberg wurden bereits erste Sichtungen von honigenden „Lecanien“ und der „Rotbraunen bepuderten Fichtenrindenlaus (*C. Pilicornis*)“ gemeldet. Leider lässt die regenreiche Wettersituation keine weiteren Rückschlüsse auf eine Honigtautracht zu. Diese können wir erst bei dauerhaft trockenem Wetter erwarten. Sollten Sie jedoch beobachten, dass Ihre Bienen bei oder direkt nach Regenwetter in die Fichte fliegen, so lohnt sich die Suche nach der „Schwarzen Fichtenrindenlaus“

(s. <https://www.waldtracht.info/grosse-schwarze-fichtenrindenlaus-cinara-piceae/>),

die große Mengen melezitosenreichen Honigtau produzieren kann. Dann besteht die Gefahr von „Zementhonig“, der sich nur schlecht oder gar nicht schleudern lässt.

## Honigernte

Nach der Ernte kommt es darauf an, den Honig zügig und fachgerecht weiter zu bearbeiten. Hierbei sollte man darauf achten, dass die Honigqualität durch rich-

## Was zu tun ist:

- Schwarmkontrolle
- ggf. Ablegerbildung
- verdeckelte Drohnenbrut ausschneiden
- Honigernte und Weiterverarbeitung

## Stichworte:

- Honigabfüllung
- Honigetickettierung
- Honigtautracht

tige Bearbeitung und Lagerung erhalten bleibt.

Der Schleuderraum muss sauber und bienendicht und bereits auf die anstehende Schleuderaktion vorbereitet sein, um sicher zu stellen, dass keine Bienen in den Raum und keine Fremdkörper in den Honig gelangen können. Fließendes Wasser benötigen Sie ebenfalls. Der Raum sollte mit etwa 25 °C gut temperiert sein, da der Honig dann sehr viel besser aus den Waben geht. Die meisten Schleudern im Hobby-Bereich sind Tangentialschleudern, daher müssen die Waben erst einmal vorsichtig angeschleudert und dann gewendet werden, um Wabenbruch zu vermeiden. Erst nach dem Wenden kann mit größerer Geschwindigkeit herangegangen und beide Seiten kräftig ausgeschleudert werden. Bei Radialschleudern entfällt das Wenden, trotzdem sollte man die Geschwindigkeit auch hier nur langsam steigern. Nicht vergessen, den untergestellten Eimer gut im Auge zu behalten. Ein häufiger Anfängerfehler ist, dass der Eimer nicht mehr unter dem Auslauf steht oder gar überläuft. Hilfreich kann sein, wenn man den Eimer auf eine flache, lebensmittelgeeignete Schale stellt, damit der überlaufende Honig zumindest nicht auf dem Fußboden landet. Dabei muss aber unbedingt die Eimeraußenseite und der Eimerboden sauber sein.

## Honig abfüllen

Aus einem Abfüllkübel mit Quetschhahn lässt sich der Honig ganz leicht sauber ins Glas füllen. Beim Abfüllen auf äußerste Hygiene achten: Kopfbedeckung tragen, Hände waschen und dafür sorgen, dass keine Fremdkörper ins Glas fallen können. Nur saubere, unbeschädigte Gläser verwenden. Auch bei zurückgenommenen Mehr-

weggläsern ist auf gute Hygiene zu achten! Bei Verwendung von Gläsern, die leicht temperiert, also etwas wärmer als der Honig sind, gibt es weniger Blütenbildung (s. <https://www.laves.niedersachsen.de/>).

Die Überprüfung der Füllmenge muss mit einer geeichten Waage erfolgen. Bei kristallisierten Honigen dürfen der Glasrand und die Innenseite des Deckels nicht mit Honig verschmiert werden. Nach dem Abfüllen sollte der Honig unter 15 °C gelagert werden damit auch kristallisierter Honig in Ruhe ganz fest werden kann. Außerdem sollte der Lagerraum keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein, sonst kommt es bei der Kristallisation vermehrt zur un schönen Blütenbildung.

### Richtig Etikettieren

Auch als „Alter Hase“ kann man hier Einiges falsch machen. Bestimmte Angaben sind auf dem Etikett vorgeschrieben und auch die Schriftgröße ist nicht frei wählbar. Vorgeschrieben sind:

- Verkehrsbezeichnung: Der Begriff „Honig“ reicht aus.
- Herkunftsland (Deutschland)
- Name und Anschrift der Imkerei oder des Abfüllers
- Füllmenge in Gramm oder Kilogramm, dabei hängt die Schriftgröße von der Gebindegröße ab (ab 200 g mindestens 4 mm, über 1.000 g mindestens 6 mm) Mindesthaltbarkeitsdatum in ausreichender Schriftgröße, mindestens jedoch 1,2 mm (wenige Ausnahmen bei sehr kleinen Gefäßen). Achtung: richtiges Format wählen! Hierbei gilt:
  - ⇒ bei Produkten, deren MHD weniger als drei Monate beträgt, muss das MHD taggenau angegeben werden: „mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr“.
  - ⇒ bei Produkten, deren MHD mehr als drei Monate beträgt, kann die Angabe des Tages entfallen, dann ist aber der Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende Monat/Jahr“ zu verwenden.
  - ⇒ bei Produkten, deren MHD mehr als achtzehn Monate beträgt, darf das MHD ausschließlich mit dem Jahr angegeben werden, dann ist der Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende Jahr“ zu verwenden.

- ggf. Los-Kennzeichnung

Weitere Vorschriften: Eine Los-Kennzeichnung kann bei der taggenauen Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums entfallen, wenn sich das Los über das MHD eindeutig identifizieren lässt, also dasselbe MHD nur für ein Los vergeben wird. Die Verkehrsbezeichnung und die Nettofüllmenge müssen im gleichen Sichtfeld zu sehen sein. Ab 31 Bienenvölkern (Grenze zum „gewerbsmäßigen“ Handeln) ist eine Registrierung beim Verpackungsregister LUCID als Inverkehrbringer sowie eine Lizenzierung der Verpackungen erforderlich. Hier besteht jedoch eine Befreiung, wenn eine Mehrwegverpackung verwendet wird. Mehrwegverpackungen sind also von der Lizenzierungspflicht ausgenommen. Auf dem Glas ist ein Verweis einer Mehrweg- beziehungsweise Pfandnutzung anzubringen. Die Glas-Rücknahme muss gewährleistet werden.

Das D.I.B.-Glas hat einen hohen Wiedererkennungswert und wird schon per se als Mehrwegglas angesehen und damit entfällt eine Lizenzierung (s. <https://deutscherimkerbund.de/>).

Daneben gilt: Hinweise zur Lagerung (z. B. „dunkel, trocken und vor Wärme geschützt lagern“) sind freiwillig, werden aber empfohlen. Eine Sortenangabe ist nicht vorgeschrieben. Steht allerdings eine Sorte auf dem Etikett, dann muss diese auch richtig sein. Übrigens erfolgen bei uns etwa ein Viertel der Beanstandungen aufgrund fehlerhafter Etiketten. Werfen Sie vorsichtshalber einmal einen kritischen Blick auf Ihr eigenes Etikett.

Kontakt zur Autorin

Dr. Annette Schroeder

[Annette.Schroeder@uni-hohenheim.de](mailto:Annette.Schroeder@uni-hohenheim.de)



**Informative Broschüren** und Vorlagen für die Dokumentation der Honigernte im **Honigbuch** und Völkerbehandlung durch ein **Bestandsbuch** und finden Sie im [Apis-Shop](#).

Der nächste Infobrief erscheint am **Freitag, 14. Juni 2024**