

## Bienen in der Schule -Wir ernten Honig und füllen den Honig ab-



Frühling, Sommeranfang, Sommer, die fleißigen Bienen haben (hoffentlich) viele Waben vollgetragen, die Honigernte steht an. Darauf haben die Bienen und auch die Imker das ganze Jahr hingearbeitet, und wenn es reichlich geblüht hat und das Wetter schön war, können wir sicher auf eine ganze Zarge voller Waben rechnen! Je nach Gegend dürften Löwenzahn, Rapsfelder, Obstbäume für die Frühtracht, Hecken, Wald, Phaceliafelder und Weißklee im Sommer die wesentlichen Lieferanten für Nektar und Honigtau sein. Jetzt wird es also spannend:

### **Anschrift**

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim  
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)  
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

## **Wir entnehmen die Honigwaben**

Für die Entnahme der Honigwaben wählen wir nach Möglichkeit einen trockenen Tag, denn Honig zieht leicht Feuchtigkeit an. Zum Abtransport der Waben stellen wir eine leere Zarge mit Boden und Deckel bereit. Die Entnahme der Honigwaben sollte mit möglichst wenig Rauch erfolgen, denn Honig nimmt leicht Fremdgerüche an, und das müssen wir auf jeden Fall vermeiden.

### **Das brauchen wir:**

- Eine Leerzarge mit Boden und Deckel
- Feder oder Abkehrbesen

### **Das machen wir:**

- Wir öffnen den Deckel und haben dann den Honigraum vor uns.
- Wir heben die Waben heraus. Wenn die Waben zu mehr als zwei Dritteln verdeckelt sind, haben die Bienen die Vorräte genügend eingedickt, diese Waben können wir schleudern.
- Wenn wir unsicher sind, ob der Honig in noch unverdeckelten Zellen genügend eingedickt ist, machen wir die "Stoßprobe": wir halten die Wabe schräg und stoßen sie ruckartig nach unten. Wenn es dabei spritzt, müssen die Bienen noch weiterarbeiten!
- So machen wir die Waben schnell bienenfrei: mit einem kräftigen Ruck schütteln wir die Bienen über dem Kasten ab. Ist die Wabe dazu zu schwer, können wir die Bienen auch mit einer Feder oder dem Besen abkehren.
- Die Waben kommen in den mitgebrachten leeren Kasten. Jetzt aber schnell den Deckel wieder schließen, sonst könnten fremde Bienen unsere Schätze entdecken!
- Wir bringen die Waben möglichst bald in den Schleuderraum, denn solange sie noch stockwarm sind, lassen sie sich leichter entdeckeln und besser schleudern.
- Den leeren Honigraum füllen wir mit ausgeschleuderten Waben auf. Oder wir bringen die geleerten Waben nach dem Schleudern wieder zurück. Wenn die Waben ganz leicht mit etwas Wasser angesprüht werden, bleiben die Bienen bei der Rückgabe ruhiger.

# Wir schleudern die Waben

## Das brauchen wir:

- Schürze
- Entdeckelungsgeschirr zum Auflegen der Waben
- Entdeckelungsgabel
- Schüssel für das Entdeckungswachs
- Honigschleuder (günstig: 4-Waben-Handschleuder)
- Doppelsieb
- Honigeimer
- Teigschaber oder großer Löffel

## Das machen wir:

- Am Anfang aller Honigarbeiten steht immer das Händewaschen! Wir vergewissern uns außerdem, ob der Raum, in dem wir schleudern, und alle Gerätschaften, die wir dazu brauchen, sauber sind.
- Entdeckeln: Die verdeckelte Wabe liegt vor uns. Von unten nach oben oder von einer Seite zur anderen fahren wir mit der Entdeckelungsgabel ganz knapp unter den Zelldeckeln durch und heben sie ab. Das Entdeckungswachs kommt in die bereitgestellte Schüssel.
- Wir stellen jeweils 4 Waben in die Schleuder, achten dabei auf gleichmäßige Gewichtsverteilung (schwer und schwer, leicht und leicht gegenüber), schleudern die erste Seite aus, wenden die Waben und schleudern die andere Seite aus. Der Honig läuft aus der Schleuder durch das Doppelsieb in den Eimer.
- Wir schließen den Honigeimer und lassen ihn zwei bis drei Tage stehen. Dann heben wir die sich oben angesammelte Schicht an Luftbläschen und kleinen Wachs- und Pollenkrümelchen mit dem Löffel oder Teigschaber ab.
- Nicht vergessen, die Arbeitsgeräte zu waschen. Am besten geht das zuerst mit kaltem Wasser und einer Bürste, damit das Wachs nicht am Metall verklebt, dann heiß nachwaschen und gut trocknen lassen.

## Vorsicht!!!

- Beim Entdeckeln: die Wabe so halten, dass bei einem Abrutschen der Gabel die Finger nicht getroffen werden oder die Gabel ins Gesicht fährt!
- Beim Schleudern: die Deckel auflegen, anderenfalls besteht die Gefahr, dass jemand mit den Händen in den laufenden Schleuderkorb fassen könnten. Vorsicht auch bei langen Haaren, langen Halsketten, Armbändchen, großen Ringen, Gürteln und dergleichen - hier besteht Gefahr durch die sich drehende Schleuder!
- Wachsreste und Arbeitsgeräte niemals von den Bienen auslecken lassen, es besteht die Gefahr der Übertragung der Amerikanischen Faulbrut!

## **Wir füllen den Honig ab**

Zum Verkauf muss der Honig in Gläser abgefüllt werden, dann bekommt jedes Glas ein Etikett.

### **Das brauchen wir:**

- Honiggläser (zweckmäßig: Gläser zu 500 g) mit Deckel
- Abfülltopf oder großer Löffel
- Waage
- Etiketten, dazu Leim zum Aufkleben

### **Das machen wir:**

- Wir richten den Arbeitsplatz so her, dass wir in günstiger Körperhaltung, möglichst im Sitzen, arbeiten können. Die Waage steht auf dem Tisch, darauf ein Honigglas, den Abfülltopf müssen wir etwas erhöht aufstellen, damit sich der Ablasshahn über dem Glas öffnen lässt. Wenn der Honig mit dem Löffel abgefüllt wird, muss der Eimer tiefer stehen.
- Wir stellen auf der Waage das Leergewicht ein.
- Jedes Glas wird mit 500 g Honig gefüllt; Achtung, die Gläser dürfen kein Untergewicht haben! Den Deckel fest zudrehen.
- Das Etikett sauber aufkleben.
- Den Honig bis zum Verkauf kühl, trocken und dunkel aufbewahren.