Imkerverein Herzogenaurach und Umgebung e.V.

Schützt die Bienen, sie erhalten die Natur!

PCV Honigkurs

Der Umgang mit dem Nahrungsmittel Honig. Unterschiedliche Trachten, Reifen in den Beuten, die Honigernte, das Lagern des Honigs, Abfüllen und Vermarkten des Honigs.

Imkerschulung durch den Bienenfachwart des LVBI Klaus Becker



<u>Teil1</u> Nahrungsmittel Honig, unterschiedliche Trachten

<u>Teil2</u> Reifen in den Beuten, die Honigernte

<u>Teil3</u> Lagern des Honigs, Abfüllen und Vermarkten



Unsere Bienen sammeln Nektar und wandeln ihn um in das Nahrungsmittel Honig und bestäuben dabei die Blüten

Je nach Jahreszeit sammeln die Bienen z.B. Blüten-, Akazien-, Linden-, Sonnenblumen- wie auch Waldhonig



Unsere Bienen waren sehr aktiv und haben wie hier neben der Streuobstwiese bei Beutelsdorf den Nektar von der Obstblüte und dem Raps gesammelt und in Honig umgewandelt.



Wie die Bienen Honig machen, zeigt Bild 145 von 7.2012 beim Vogelzucht-verein am Gilgenweiher.

Necktar mit hoher Feuchtigkeit wird im Honigmagen in noch unreifen Honig umgewandelt.



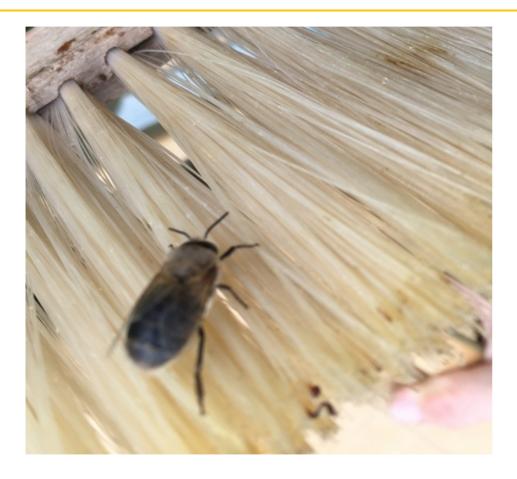
Der Honig muß in den Bienenwaben reifen!

Brut bleibt im Volk, gedeckelter Honig der ausgereift ist und weniger als 18 % Wassergehalt hat, sollte vor dem Kandieren geerntet werden!



Die Bienen werden mit wenig Rauch wegen Staub und Geruch behandelt und mit einem sauberen Besen abgekehrt.

Wassergehalt durch Spritzprobe und Refraktometer prüfen!



Für jede Honigernte einen sauberen und trockenen Besen oder Gänseflügel verwenden!



Mit dem Refraktometer wird der Wassergehalt geprüft und muß außer bei Heidehonig kleiner als 18 % sein!



Auch bei dem Transport der Waben ist auf Sauberkeit zu achten!

Verschmutzte alte Waben sind noch vor dem Honigeintrag auszusondern!



Waben mit Brut in den Bienenvölkern lassen!



Saubere Behälter zum Transport der Honigwaben und des Honigs verwenden!



Die Waben werden entdeckelt und z.B. in der Honigschleuder des Vereins ausgeschleudert, dabei die Kugel nicht verlieren!

Grob- und Feinsieb reinigen den Honig und halten Wachs-reste zurück



Auch beim Entdeckeln ist auf Sauberkeit zu achten!

Hände waschen, nicht essen oder rauchen, ...!

Entdecklungsgeschirr, Honigschleuder, Gefäße vorher reinigen, damit alles trocken ist!



Nach dem Ausschleudern und Sieben kommt der noch flüssige Honig getrennt nach Sorten in Großbehälter z.B. aus Niromaterial

Dort setzt sich Schaum ab, der nach wenigen Tagen zu entnehmen ist



Der abgeschäumte Honig wird vor dem Kandieren zum Einlagern in Honigeimer von z.B. 12,5 kg abgefüllt

Jeder Eimer ist mit Honigsorte, Gewicht, Abfülldatum gekennzeichnet



Besondere Sortenhonige werden entsprechend gekennzeichet in kleinen Honigeimern mit gut 2,5 kg abgefüllt und wie jeder Honig trocken, kühl, sowie möglichst dunkel gelagert



Bei Bedarf wird der Honig bei kleiner Hitze nicht über 40°C z.B. im Warmluftherd aufgetaut



Ist der Honigtopf größer, kann er auch in einem Einkochtopf mit etwas Wasser über einem eingelegtem Abstandshalter aufgetaut werden.



Beim Auftauen des Honigs sammelt sich noch etwas Schaum an der Oberfläche an, der zu entnehmen ist



Der entnommene Honigschaum wird z.B. zum Füttern von Ablegerbienenvölkern oder zur Herstellung von Met in einen sauberen Behälter gefüllt.



Bei Auftauen wird der Honig außen flüssig und der noch harte Kern wird mit einem Holzstab mehrfach durchlöchert, damit sich die Wärme besser verteilen kann



Mit dem Honigstampfer werden die Honigkristallketten so lange verkleinert, bis keine festen Honigklumpen im Behälter sind.



Da sind noch feste Honigklumpen vorhanden, also muß noch weitergestampft werden



Aus dem großen Topf wird der noch warme, gestampfte Honig in einen Honigeimer mit Abfüllstutzen umgefüllt.



Der noch warme Honig wird vom Eimer über eine geeichte Waage in saubere Honiggläser abgefüllt

Die Deckeleinlagen kommen lesbar in die Deckel



Die Honiggläser mit dem noch warmen Honig deckeln, dabei die Deckeleinlagen nicht vergessen

Die Deckel fest zudrehen



Nach kurzer Zeit die Deckel der noch warmen Gläser ein zweites Mal wirklich fest zudrehen, bevor die Gewährstreifen aufgeklebt werden



Gläsertürme mit etwas Abstand aufstellen

Gewährstreifen mit Klebestift auf Deckel kleben



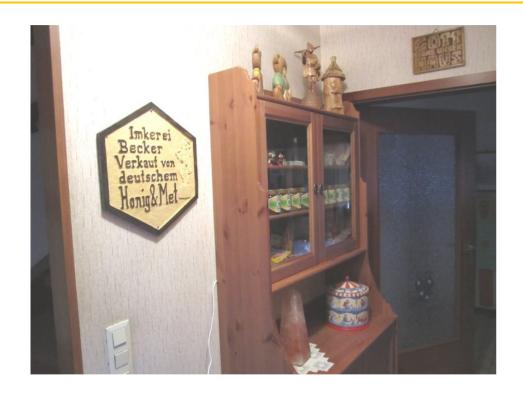
Die dicke Glasprägung sollte hinten sichtbar bleiben



Reihe um Reihe alle Gewährstreifen mit nassem Pinsel oder Tuch befeuchten und dann mit der Hand gut ausgerichtet auf die Honiggläser kleben.



Honigsorte und Haltbarkeitsdatum erst dann drauf stempeln, wenn alles gut getrocknet und nicht mehr feucht ist



Den Honigverkauf draußen an der Haustür bewerben

Die Honigsorten gut sichtbar anbieten



Mit freundlichen Worten den köstlichen Honig vermarkten, wobei die speziellen Sortenhonige einen höheren Preis haben dürfen!

Zusammenfassung: Vom Nektar zum Honig, Schleudern der Waben, Sieben, Abschäumen, Lagern, Auftauen, Stampfen, Abfüllen, Wiegen, Kennzeichnen bis zum Vermarkten des Honigs

Hoffen auf gute Überwinterung unserer Bienen

Schon bald eine Honigernte in den Bienenvölkern

Noch immer eine Honigernte im Keller

Und mindestens eine Honigernte bereits auf dem Sparbuch der Bank oder Sparkasse!

Mit freundlichen Imkergrüßen Klaus Becker