

„Honig- Gewinnung für Einsteiger“: Hinweise für den Nutzer

Die nachfolgende Präsentation dient der Vermittlung einer sachgerechten Erzeugung, Gewinnung und Bearbeitung von qualitativ hochwertigem Honig für den Eigenverbrauch und zwar so, wie er auch für eine eventuelle künftige Vermarktung benötigt wird.

Wichtige Geräte sollten bereitgehalten und evtl. mit weniger empfehlenswerten verglichen werden, um Fehlkäufe zu vermeiden. Darüber hinaus ist die Besichtigung und kritische Kommentierung eines Schleuderraumes zweckmäßig.

Der Vortrag empfiehlt sich auch als Bestandteil eines Honig-Lehrgangs „Qualitätsanforderungen für Echten Deutschen Honig gemäß den Warenzeichenbestimmungen des Deutschen Imkerbundes e.V.“.

Honig-Gewinnung für Einsteiger



Imkermeister Dr. Jens Radtke
Länderinstitut für Bienenkunde
Hohen Neuendorf e.V.

Optimalen Standort wählen



- trocken (*erhöht aufstellen; Krautschicht kurz halten; Luftbewegung ermöglichen*)
- zeitweilig sonnenbeschienen aus Süd-Ost

Standort optimieren



zu tief, hoher Bewuchs:
feuchtes Mikroklima



bequeme Arbeitshöhe, kaum Bewuchs:
schnell abtrocknender Untergrund

Bienenvölker qualitätsbewußt führen



erweitern ???

erweitern !!!



- starke Völker notwendig
- Völker eng halten
- kein Futter umhängen

Bienen von den Waben entfernen:

Klassisch: Bienen mittels Beutenbesen abfegen



1.

Honigzarge abheben



2.

Absperrgitter abnehmen



Fotos: Heike Gerber

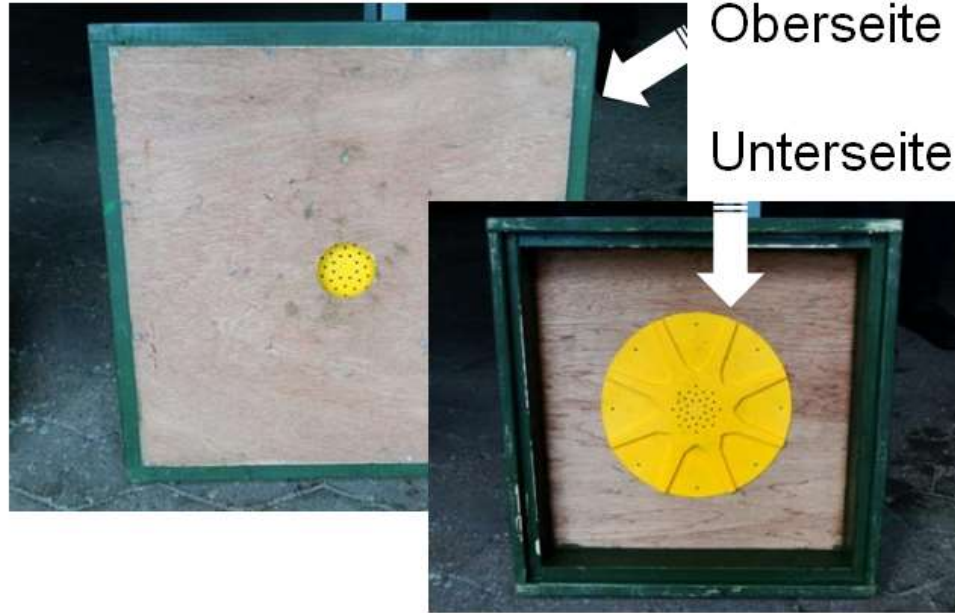
3.

Bienen auf BR abfegen



Bienen bleiben ruhiger, weil sie nicht mehrfach abgefegt werden.

Bienen von den Waben entfernen:



Kehrfix:

- schnelles Abernten (≈ 3 min / Volk)
- Abernten & Schleudern unmittelbar nach Bearbeitung möglich
- keine gesonderte Anfahrt / 2. Tag
- Reife des Honigs erkennbar

Bienenflucht:

- sehr schnelles Abernten
- Honig nicht am selben Tag gewinnbar
- gesonderte Anfahrt notwendig / 2. Tag
- Honig kühlt nachts ab & kann Wasser aufnehmen

Entdeckeln:



Entdeckeln:



Schleudern:



Schleudern:



Schleudern:



Korb- (Tangential-) schleuder



Stern- (Radial-) schleuder



Schleudern:

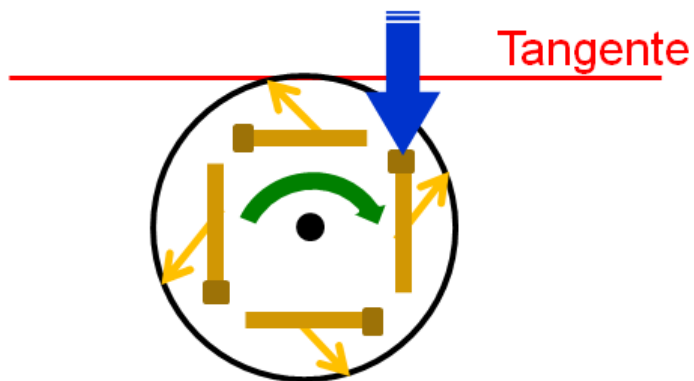


Selbstwende- (Tangential-) schleuder

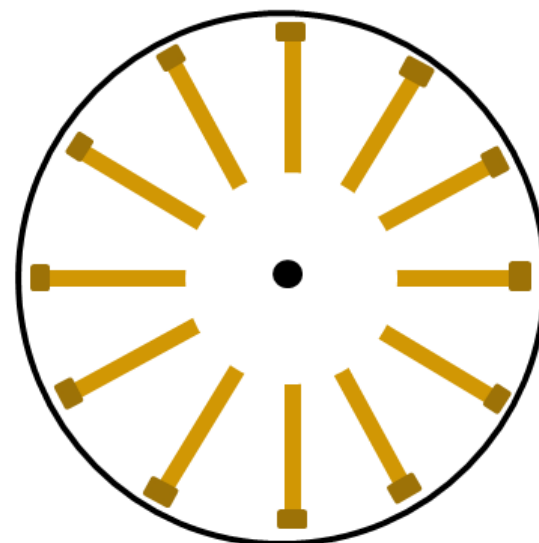


Rad- (Radial-tangential-) schleuder

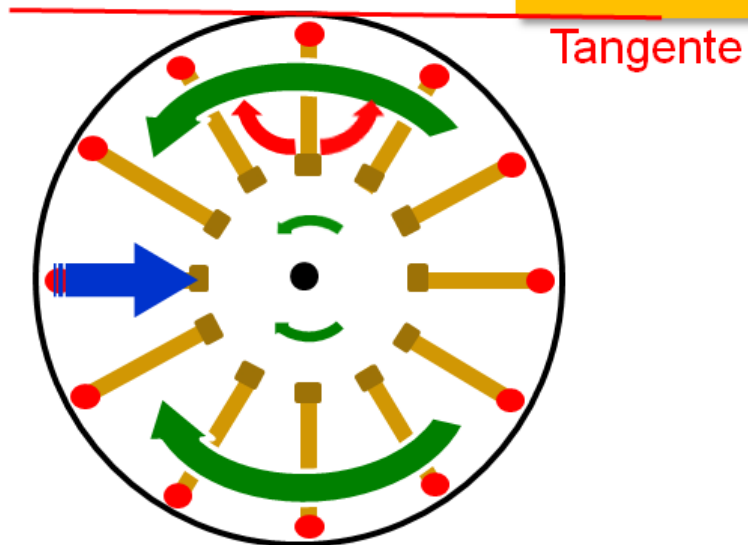
Korb- (Tangential-) schleuder



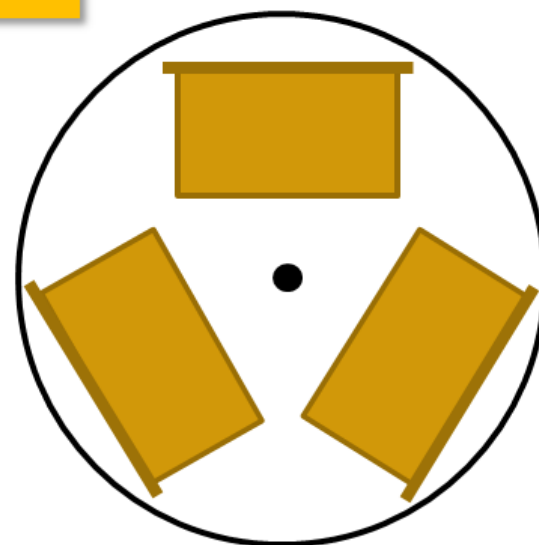
Stern- (Radial-) schleuder



Schleudern:



Rad- (Radial-tangential-)schleuder



Selbstwende- (Tangential-) schleuder

Korb- (Tangential-) schleuder

- sehr hoher Wirkungsgrad - auch bei zähen Honigen
- ohne Motor in 2 min fertig
- kein E-Anschluss erforderlich
- kleiner Durchmesser: platzsparend
- sehr preisgünstig
- für kleine Imkereien ≤ 20 Völker
- für Öffentlichkeitsarbeit (Plexiglas)

Stern- (Radial-) schleuder

- für mittlere bis große Imkereien
- sehr großer Durchmesser erforderlich ($\geq 4 \times$ Wabenhöhe)
- Motor / E-Anschluss erforderlich
- nur in Kombination mit E-Messer, Heißluftpistole oder E-Maschine
- Auslaufmodell, da komplette Schleuderstraßen effektiver arbeiten

Schleuder-Wahl:

- sehr hoher Wirkungsgrad - auch bei zähen Honigen
- sehr effektiv mit vollautomatischer Steuerung (6-12 Waben in ≈ 3 min)
- Motor / E-Anschluss erforderlich
- großer Platzbedarf; relativ teuer
- für mittlere Imkereien > 20 Völker

- hoher Wirkungsgrad
- leicht maschinell beschickbar, daher optimal für Schleuderstraßen
- Deckel sollte spitz sein (Honig)
- Motor / E-Anschluss erforderlich
- kompakt & platzsparend
- für große Imkereien > 150 Völker

Selbstwende- (Tangential-) schleuder

Rad- (Radial-tangential-)schleuder

?



?



Schleuder-Wahl:



?

		Langstroth <u>448</u> x 232
	Dadant <u>448</u> x 285	
Zander 420 x 220		D-Normal 370 x 223
zzgl. 1 Trageohr		

?

Sieben:



Sieben:



Sieben:



35 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne

Sieben:



35 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne

Schleuder- & Siebstrecke:



Klären & Abschäumen:



Teigschaber:

- Luftbläschen & feinste Wachspartikel abziehen
- Temperatur $\approx 20\text{ °C}$
- schmales, hohes Gefäß (hoher Auftrieb)

Rühren:



Rühren:

Vorgehensweise (*Ausnahme: Robinie, Wald, Heide*)

- * Beginn: wenn Honig trüb wird
- * Ende: wenn Honig gerade noch fließfähig
- * Rührwerkzeug muss bedeckt sein (Lufteinschluss)
- * täglich ca. 5 min
- * optimale Temperatur: ≈ 14 °C

Rühren:



sauber, trocken & feincremig = appetitlich & streichzart

Abfüllen:



- Wann?**
- * wenn seidenmatt & gezogene Rinne nur langsam zufließt
 - * Honig & leere Gläser müssen Zimmertemperatur haben
 - * anschl. 24 h bei Zimmertemperatur stehen lassen (Luftschlüsse)

Abfüllen:



Etikettierung:



Entdecken Sie die Gestaltungsmöglichkeiten

Te

Ihr Zeichen = Ihr Erfolg



Entdecken Sie die Gestaltungsmöglichkeiten Ihr Werbeträger = Ihr Erfolg

Te



Beispiel Trachten & Region



Beispiel Aktion/Kooperation

Lagerung:

- Lagerbehälter:
Edelstahl, lebensmittelechter Kunststoff, Honiggläser
- kühl ($\leq 15\text{ °C}$; Thermometer)
- trocken ($\leq 55\text{ % rF}$; Hygrometer)
- dunkel
- geruchsfrei
- frei von Schädlingen:
Mäuse, Ratten, Ameisen u.a. Insekten



Lebensmittel-Hygiene:



Lebensmittel-Hygiene:

