

Beobachten macht Spaß

Jetzt ist an den Völkern nicht mehr viel zu tun, an warmen Tagen kann man sich an ihrem letzten Flug erfreuen. Am Stockeingang und in der Beute kann man jetzt in den warmen, sonnigen Mittagsstunden vermehrt Kittharzsammlerinnen beobachten. Die Kästen werden von den Bienen winterdicht gemacht. Dicke Pollenhöschen der Sammlerinnen und Abwehrverhalten der Wächter am Flugloch zeigen Weiselrichtigkeit an. Wer weisellose oder Völker in der stillen Umweiselung hat, der kann in den warmen Mittagsstunden Drohnen fliegen sehen. Man merkt sich wo sie ein und ausfliegen und kontrolliert das Volk bei Gelegenheit.

Weisellosigkeit – Was tun?

Tipp:

Eine schnelle Weiselkontrolle ohne die Beute zu öffnen erhält man durch die Klopfprobe. Hierzu muss man nur ein Ohr an die Kastenwand pressen und kräftig mit den Fin-

gerknöcheln an die Beute anklopfen und horchen. Das Volk antwortet durch Aufbrausen – ist der Ton kurz, so hat es eine Königin; brummelt es dagegen längere Zeit mit eingestreuten Heultönen, so ist es weisellos. Diesen Test kann man zu jeglicher Tages- oder Jahreszeit machen, er funktioniert immer.

Völker ohne Königin löst man zu dieser Jahreszeit am besten auf:

Methode 1:

Das weisellose Volk wird vor das Flugloch eines weiselrichtigen abgefegt. Die Bienen ziehen ein und werden angenommen, eine eventuell abgefegte Königin wird von der Fluglochwache abgestochen. Das Abfegen und Vereinigen läuft besonders harmonisch, wenn man vorher etwas Zuckerlösung in die Gassen des abzufegenden träufelt und sich die Bienen vollsaugen lässt.

Von Guido Eich

Bienenzuchtberater

LAVES-Institut für Bienenkunde Celle

Postfach 39 49, 26029 Oldenburg Tel.:

0441/57026124,

Fax: -179,

Guido.Eich@LAVES.Niedersachsen.de



Methode 2:

Das weisellose Volk wird einfach unter ein weiselrichtiges gesetzt. Schutzmaßnahmen, wie das Käfigen der Königin oder Zeitungspapiermethode, sind nicht unbedingt erforderlich. Bis Weihnachten hat sich das vereinigte Volk nach oben zusammen gezogen und die Räume des untergesetzten Volkes können wieder entfernt werden.

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser!

Eine letzte Futterstandskontrolle ist zum kompletten Imkerglück noch nötig, dazu hebt man als Vorkontrolle die Beuten mit der Hand an und schaut bei besonders leichten nach



Ein kleines Bonbon für die Seele. Warme Tage und ein tolles Farbenspiel zeigt der Spätherbst, bevor die dunkle Jahreszeit anfängt

dem Inhalt. Ist das Bienenvolk leicht aber intakt – Königin, Brut und Restfutter vorhanden, bekommt es, falls es nicht schon eine hat, eine Futtertasche zugehängt. Mit Futtertaschen nehmen auch schwächere Völker gerne noch Futter ab, auch wenn es kühle Tage hat.

Sicher ist sicher – Wiege Kontrolle

Wer seinen Handfähigkeiten nicht traut, kann sein Beutensystem auch wiegen. Hierzu eignet sich eine Kofferwaage oder auch eine Badezimmerwaage (vorher fragen). Mit diesen Gewichtsangaben kommt man gut über den Winter:

- zwei Zargen Segeberger mit Boden und Deckel: 32 kg Gesamtgewicht
- Einzargige Segeberger: 24 kg
- Dadantbeute 35 kg
- Zweiräumige Zanderbeute 35 kg
- Einräumige Zanderbeute 25 kg
- Einbrutraumsystem (zweiräumiges Überwintern) 26-28 kg
- **Komplette „Die Bienenkiste“ 42 kg**
- Bienenkorb 12 kg

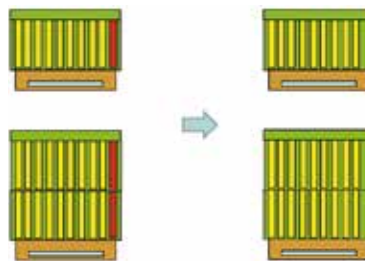
Alles ist dennoch relativ. Man muss diese Gewichtsangaben immer in Relation zur Volksstärke sehen.

Schwache Völker, die die Beute nicht besetzen, sind natürlich überversorgt, starke Völker kommen mit diesen Gewichten gut über den Winter.

Nach der Futterüberprüfung und Ergänzung entfernen wir auch die Futtereinrichtungen und legen Mitte des Monats eine Gemüleinlage ein. Haben wir hohe Milbenfallzahlen (über drei Milben/Tag) können wir die noch warmen Oktobertage zur Ameisensäure Kurzbehandlung nutzen. Manche Völker haben erschreckend hohe Milbenfallzahlen. Aber keine Angst, das meiste davon ist selbst erbrütet, ein Teil dazu geräubert. Die letzten Behandlungen (Juli, August) liegen immerhin zwei bis drei Monate zurück.

Tipp:

Wer Gitterböden an seinen Beuten hat, überwintert am besten mit offenem Boden. Vorteil: Die Völker gehen schneller aus der Brut, das bremst die Varroaentwicklung und es verschimmeln kaum Waben. Bei Beuten ohne Gitterboden kann man eine Randwabe entfernen (Beachte: Über alle vorhandenen Zargen an der gleichen Stelle) das fördert die Luftzirkulation und die Waben lassen sich im Frühjahr, besonders bei der Segeberger Beute, leichter lösen. Zudem hat man dann im folgenden Jahr schon Platz für den Drohnenbaurahmen.



Das Einlegen des Mäusekeils (-gitters) ist im Oktober noch nicht nötig, sondern eher schädlich: durch das enge Flugloch geht viel wertvoller Pollen verloren. Mäuseschutz ist erst notwendig, wenn es kalt wird und die Bienen nicht mehr regelmäßig fliegen. Zu diesem Zeitpunkt suchen die kleinen Nager nicht nur Bienenkästen und -häuser auf, sondern sind auch in Schuppen oder Garagen zu finden – ein sicheres Zeichen zum Anbringen des Mäuseschutzes.

Liegen gebliebenes jetzt noch Aufarbeiten

Jetzt haben wir auch Zeit am Stand aufzuräumen:

– Der **Sonnenwachsschmelzer** wird durch abdecken oder unter Dach stellen winterfest gemacht. Wer noch keinen hat, sollte sich einen kaufen.

Vorteile: Braucht nur Sonnenenergie und die Wachsmotten haben keine Chance mehr, da keine Wabe lange rumliegt.

– Die **Beutenlager** können jetzt ohne große Störungen der Völker erneuert werden. Hierzu die besetzten Bienenkästen zur Seite stellen, altes Lager abräumen und neues aufbauen. Sollten ein paar neugierige Flugbienen einem um die Nase schwirren, so ist das nicht tragisch, zu dieser Jahreszeit sind sie sehr friedlich. Beim Zurückstellen der Kästen (in gleicher Reihenfolge und am selben Platz) finden die abgeflogenen Bienen wieder zielsicher heim. Die Kästen werden durch festzur-



Im Bienenstock kann man jetzt Propolis kittende Bienen sehen. Alle Ritzen und Spalten die kleiner sind als ein Bienendurchlass (0,5 cm) werden abgedichtet

ren mit Wandergurten Wind- und sturmsicher gemacht.

– Wer **Waben** einzuschmelzen hat, kann dies jetzt im Oktober ohne eine Belästigung durch Bienen tun: An einem schönen warmen Tag macht das Arbeiten auch mehr Spaß und man spart eine Menge Heizenergie, die Waben sind nicht so kalt und der Kessel kühlt nicht so schnell aus. Im Fachhandel sind Schmelztonnen aus Plastik und dazu ein Dampfmaster erhältlich.

Viele Altwaben effektiv einschmelzen

Eine Investition in einen großen Edelstahlbehälter, in den auch Zargen passen, lohnt sich für Imkereien ab 10 Völkern. Sparfüchse versuchen einen alten landwirtschaftlichen Wurstkessel zu ergattern. Mit solchen Kochgeräten lassen sich Waben gut einschmelzen:

Wir tauchen Altwaben in kochendes Wasser, die Wabe löst sich und das Rähmchen wird am Kesselrand sauber abgeschlagen.

Vorteil: Die Drähte bleiben erhalten und das Rähmchen ist in den meisten Fällen ausreichend gesäubert zur Wiederverwendung. Nach einigen Tauchgängen (ca. 20 Waben) schöpfen wir die Masse mit einem Eimer ab, und pressen sie in einen Dampfwachsschmelzer aus. Für diejenigen die einen solchen nicht besitzen: Die Masse kann auch durch eine Sieb ge-

ben werden. Hierzu eignet sich ein Honigsieb oder eine über einen 25 kg Honighobbock (s.u.) gespannte Damenstrumpfhose (Beine zuknoten und abschneiden). Die flüssige Phase leiten wir zum Absetzen in einen speziell präparierten Hobbock mit Ablasshahn. Nach dem Trennen von Wachs und Wasser (1 Minute) lassen wir das warme Wasser ab und geben es wieder zurück in den Kessel. Das flüssige Wachs kommt in konische Edelstahlweimer. Eine Tagesleistung von 600 Waben ist von einer Person gut zu bewerkstelligen. Die Wachsausbeute ist bei dieser Verfahrensweise sehr hoch und das gewonnene Wachs von guter Qualität. Die erkaltenen Wachsrohblöcke und auch die Rähmchen werden gereinigt (siehe Monatsanweisung Februar). Das Altwachs scheidet wir aus unserem Betrieb aus, es kommt in die Kerzenproduktion.

Tipp:

Es besteht immer noch die Unart die abgepressten Wabentrester offen herum liegen zu lassen oder sie im Komposthaufen oder in der Mülltonne zu entsorgen. Diese Trester können Krankheiten wie AFB oder andere Rückstände enthalten. Liegen sie frei zugänglich herum interessieren sich unsere Bienen dafür und können die Krankheiten verbreiten. Eine gute Entsorgung beinhaltet das Einkühlen oder dicht verpackt in der Restmülltonne.



Beim Tauchen bleiben die Drähte intakt und man erhält ein nahezu sauberes Rähmchen, wenn man es im heißen Zustand am Kesselrand abklopft. Nach dem Trocknen kann der Draht nachgespannt und die neue Mittelwand eingelötet werden. Der neue Wabenkreislauf kann beginnen.



Wie man seine Altwaben einschmelzt, ob mit Kessel, Dampfwachss- oder im Sonnenwachsschmelzer ist im Prinzip egal, Hauptsache man tut es! Eine gute Wabenhygiene durch regelmäßiges Erneuern hält die Bienen gesund und hat einen positiven Einfluss auf das Produkt Honig. Nebenbei erntet man noch Wachs: Für eine eingesetzte Mittelwand bekommt man die 1,5-fache Menge als Wachsausbeute beim Schmelzen zurück. Bauende Bienen sind fleißige Bienen – viel bauen lassen bringt viel Honig.

Reste verwerten und Met ansetzen

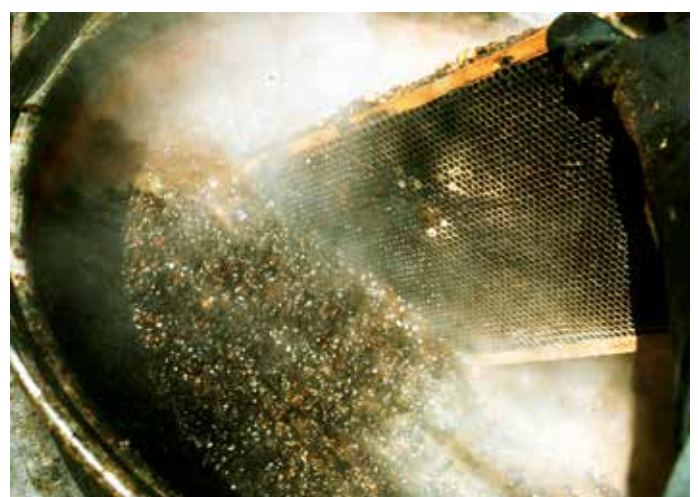
Jetzt im Oktober ist es noch ausreichend warm, in ungeheizten Räumen, einen Honigwein anzusetzen.

Beachte:

Beste Speisehonig – ergibt besten Met!

Es lassen sich aber auch die B-Sortierungen verwerten: Alle Honigreste die im Laufe der Saison angefallen sind:

- Abschäumhonig
- Entdeckungswachs mit Honiganteilen (Auslaugen mit



Dunkle Altwaben und nicht mehr zu verwertende Futterwaben aus toten Völkern kann man leicht im kochenden Kessel einschmelzen.



Mit einem Eimer schöpft man die geschmolzene Wabenmasse ab, wie Sahne auf der Milch. Durchgeseibt oder abgepresst liefert es ein Wachs- Wassergemisch, das man gut in einem eigens dafür präparierten Hobbock sortenrein trennen kann.

- handwarmen Wasser, häufiges umrühren fördert die Löslichkeit des Honigs)
- Honig mit zu hohem Wassergehalt
 - angäriger Honig

Wer Entdeckungswachs auslaugt oder gärischen Honig benutzt, muss die Lösung 15 Minuten aufkochen (Vorsicht: Schäumt sehr stark und kocht leicht über!), um Fehlgerüche und -geschmack zu entfernen. Die erkaltete Lösung wird mit Honig aufgesüßt bis eine rohe Kartoffel darin schwimmt. Weiteres Verfahren wie bei Metansatz mit Schleuderhonig.



Große Mengen an Trester entstehen wenn alte, häufig bebrütete Waben eingeschmolzen werden. Dieser Trester muss unschädlich beseitigt werden, um einer unkontrollierten Krankheitsausbreitung (AFB) vorzubeugen.

Historisches

Met war schon im Altertum bekannt und wird in erster Linie mit den Germanen in Verbindung gebracht. Auch heute ist Met noch ein wertvolles Genussmittel, das eine gewisse Renaissance erlebt. Er bietet eine sehr gute Möglichkeit die Angebotspalette zu erweitern und Honige zu veredeln. Allerdings muss dem Verbraucher ein fehlerfreies, sauberes und harmonisches Produkt angeboten werden. Um dies zu erreichen, müssen neben qualitativ hochwertigen Ausgangsstoffen auch ein entsprechendes Fachwissen und Können vorliegen. Ein Rezept allein macht noch keinen Met!

Wichtige Grundsätze dabei:

1. Die Gärung verläuft nur dann in der gewünschten Form, wenn der Vorgang unter Luftabschluss! abläuft. Bei Vorhandensein von Sauerstoff entsteht Essigsäure.
2. Bei vorheriger Erhitzung (zum Abtöten unerwünschter Wildhefen) muss die Gärung auf unter 25°C abgekühlt werden, sonst würden auch die Reinzuchthefen einen Hitzeschaden erleiden und die Gärung nur verzögert beginnen
3. Ideale Gärtemperatur 15-20°C. Bei ungünstigen Gärbedingungen entsteht für die Hefezellen eine Stresssituation, die unerwünschte Stoffe zur Folge haben kann.
4. ein rascher Gärstart ist sehr wichtig.



Hobbock mit Auslauf, zum leichten, unkomplizierten Trennen von Wasser und Wachs nach dem Pressen bzw. Sieben.

- tig. Entsprechende Hefesorten wählen. Champagnerhefe hat sich bei mir bestens bewährt
5. Der Met muss generell frostfrei lagern, Garagen sind zur Herstellung daher ungeeignet!

Wein (auch Honigwein) entsteht durch eine alkoholische Gärung. Hierbei vermehren sich in einer zuckerhaltigen Lösung Hefezellen. Diese benötigen den Zucker als Nahrung und bilden dabei Alkohol und Kohlendioxid. Grundsätzlich eignen sich alle Honigsorten für die Metbereitung. Hier eine einfache Regel zur Honigwahl: Aus bestem Speisehonig entsteht bester Met! – Aber auch Problemhonige (hoher Wasserge-



Hier sieht man das alte Waben eine Menge Nymphenhäutchen enthalten, Kotreste von den Larven und abgestorbene Brut, sowie Bienenteile. Diese Masse kann gefährliche Krankheitserreger wie die AFB enthalten. Frei liegende Trester bringen Räuberbienen und Wespen so richtig in Schwung!

halt, angärrig, gärrig) lassen sich noch zu Met verarbeiten, hier dürfen die geschmacklichen Erwartungen an den fertigen Met nicht zu hoch angesetzt werden. Bei Melezitosehonigen ist zu beachten, dass der Melezitoseanteil nicht vergärrbar ist und somit nicht in Alkohol umgewandelt werden kann. Diese Honigweine haben dadurch immer eine höhere Restsüße. Der oberste Grundsatz für die Honigweinbereitung liegt in der Sauberkeit und Hygiene. Da die Produktion von Honigwein lange Zeit benötigt, sind unbedingt Aufzeichnungen über das Mischungsverhältnis, die verwendeten Zutaten, die vorgenommenen Maßnahmen und sonstige Besonderheiten zu machen (Gärprotokoll). Dies erleichtert zum einen Fehler zu erkennen und zu vermeiden und zum anderen gelungene Ansätze auch zu wiederholen.

Benötigte Geräte zur Weinherstellung

1. Gärgefäß:

Zu Beginn sollte mit kleineren Mengen begonnen werden, um Erfahrung zu sammeln. Hierzu eignen sich Edelstahlgärbehälter, Glasballons sowie Kunststofffässer und auch Honighoboks.

Kunststoffgefäße haben dabei den Vorteil der leichteren Reinigung.

2. Gärspund:

Der Gärbehälter wird mit dem Gärspund verschlossen. Dieser lässt

aufgrund seiner Wasserfüllung das entstehende Kohlendioxid entweichen, verhindert aber ein Eindringen des Luftsauerstoffes. Geeignet sind hierzu die Gärspunde in Form gebogener Glasröhrchen sowie becherförmige Gäraufsätze.

3. Abziehschlauch:

Zum Abziehen des Weines ist ein lebensmittelechter weicher Gummi- oder Polyäthylenschlauch erforderlich. Es gibt auch fertige „Weinhebersets“ mit ausziehbarem PE-Rohr und Gummischlauch im Handel.

4. Wecktopf:

Sowohl beim Ansatz als auch evtl. beim Abfüllen kann es sinnvoll sein den Met Ansatz zu erwärmen. Somit werden unerwünschte Wildhefen abgetötet bzw. eine Nachgärung unterbunden. Ein elektrischer Einkochkessel (29 Liter Volumen) mit Auslaufhahn ist hierzu gut geeignet.

Hier ein einfacher Metansatz für 30 Liter:

- zwei Teile Wasser ein Teil Honig (z.B. 20 Liter Wasser und 10 kg Honig)
- 1 Hefeansatz (Gärstarter)
- 1 Gärgefäß mit Gäraufsatz
- eventuell Gewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer, Zitronenmelisse

Methode:

- Honigeimer vollständig im Wasserbad auftauen und abschäumen.
- Honig mit Leitungswasser mischen und bei 70°C im elektrischen Einkochkessel pasteurisieren, dabei werden evtl. Fremdhefen abgetötet. Den aufsteigenden Schaum entfernen – er enthält Naturhefen die den Met geschmacklich negativ beeinflussen. Ein stundenlanges Kochen ist nicht notwendig. Je länger der Honig erhitzt wird, desto dunkler der Met. Die Dunkelfärbung hat keinen Einfluss auf die geschmackliche Qualität des fertigen Mets. Den heißen Ansatz in das Kunststoffgärgefäß füllen (Vorsicht nicht bei Glaskolben praktizieren, sie können den Boden verlieren oder zu großen Scherben zerplatzen! – Bei Glaskolben muss der Metansatz auf Raumtemperatur abgekühlt sein bevor man einfüllt) Anschließend wird mit kaltem Leitungswasser auf die gesamte Ansatzmenge aufgefüllt. Den Gärbehälter maximal zu 95% füllen damit eine evtl. Schaumbildung während der Gärung kein Übersäumen provoziert

Gärstarter herstellen:

- Weinhefe oder auch Backwürfelhefe aus dem Supermarkt in einem Liter, der fertig zuberei-



Eine solch schöne Rohwachsausbeute kann man als Einzelperson an einem Tag locker schaffen, wenn man mit einem Kessel mit wallend kochendem Wasser arbeitet.



Solche Honige kann man noch zu Met machen, besten Met erhält man allerdings nur von bestem Speisehonig!

teten zimmerwarmen, unvergorenen Metlösung ansetzen. Warten bis der Gäransatz schäumt, dann ist die Hefe aus ihrem Tiefschlaf erwacht und kann zur Arbeit eingesetzt werden

- Gärstarter gleichmäßig in den Metansatz einrühren
- Gäraufsatz verwenden und in das Fass einsetzen

Gärverlauf:

- stürmische Gärung (Hauptgärung) innerhalb sechs Wochen mit Übergang zu stiller Gärung nach drei Monaten, Endvergärung bis zu einem Jahr

Sobald die Hauptgärung zu Ende geht (Gäraufsatz hört zu blubbern auf und es bildet sich ein graubrauner Bodensatz aus abgestorbenen Hefen im Fass, der entfernt werden muss), wird der Met mit einem Schlauch von der Hefe gezogen. Den Bodensatz dabei nicht mit abziehen, er macht einen bitteren Geschmack!

Eventuell. kann ein weiteres Abziehen von der Hefe nach 3 Monaten notwendig werden, wenn sich erneut ein Bodensatz gebildet hat. Der Met sollte nach dem Abziehen kühl gelagert werden (<15°C)



Frischer Metansatz im Glaskolben mit blubberndem Gärverschluss.

Verkostung

Zu trocken schmeckende Mete können nun durch Zugabe von aromatischen Honigsorten (Heide, Linde, Obst) aufgesüßt werden. Unbedingt vorher Versuche mit kleineren Mengen machen! Nach dem Einstellen der Restsüße sollte eine Ruhezeit von sechs Wochen eingeplant werden, bevor dieser in die Flaschen kommt. Wer nicht warten kann oder will: Erwärmung des Mets auf 55°C für zehn Minuten, um eine Nachgärung zu unterbinden. Nach dem Abkühlen absetzen lassen und abziehen.

Flaschenfüllung des Mets

Zum Met machen braucht man Zeit. Met muss nicht in eine Flasche, sieht aber besser aus und ist leichter zu konsumieren bzw. abzugeben. Eine gefahrlose Flaschenabfüllung ist erst nach einem Jahr Fasslagerung und länger gewährleistet. Der Met sollte nicht mehr gären und optisch klar aussehen, d.h. von selbst sich geklärt haben. Vor dem Abfüllen sollte man unbedingt den Fensterbank Test durchführen: Hierzu wird eine Flasche Met ca. 2 Wochen auf die Fensterbank warm aufgestellt. Zeigen sich hier keine Anzeichen einer Nachgärung (Zischen beim Öffnen der Flasche) oder Trübung ist der Met stabil. Platzt die Flasche innerhalb der zwei Testwochen war der Met nicht stabil und das Zimmer riecht wie eine Kneipe, daher beim Fenstertest die Flasche immer in einen Eimer stellen!

Tipps zum Genießen:

Für alle Ungeduldigen: Met als Federweißer in der Gärphase getrunken ist sehr lecker! Fertiger,

ausgegorener Met kann man kalt oder heiß genießen: Warmer Glühmet ist eine Köstlichkeit für kalte Tage. Hierzu Met auf maximal 60°C erhitzen und Glühweingewürz bzw. Scheiben von Zitronen oder Orangen, 1 Zimtstange, eine Gewürznelke/Liter zusetzen. Wer es bunt und fruchtig mag, kann auch käuflichen Fruchtsaft aus der Flasche zusetzen, wie zum Beispiel Kirsch-, oder Johannesbeersaft.

Nebenbei erwähnt:

Mit Fruchtsaft lassen sich auch die natürliche Trübung des noch nicht reifen Mets, zum Direktverzehr, überdecken.

Na, denn mal Prost!

Sie sehen auch in der nun beginnenden bienenärmeren Zeit haben wir immer noch Gelegenheit uns an diesem tollen Hobby/Beruf zu beschäftigen und zu erfreuen.

In den nächsten Monatsanweisungen werde ich über weiteres Veredeln von Bienenprodukten berichten und speziell auf die Vermarktung eingehen.

Genießen Sie den goldenen Oktober mit seinen tollen Herbstfarben und warmen Tagen. Ein Fachsimpeln bei einer guten Flasche Met lässt die nun kommende graue Jahreszeit auch noch gut ertragen.

Bis dahin fröhliches Kontrollieren, Beobachten und Gären wünscht Ihr Fachberater Guido Eich



Hier sieht man im Lager Met verschiedener Jahrgänge. Durch Lagerung wird Met immer besser. Eine Lagerung im Glaskolben fördert die Qualität.