

# „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.



gefördert mit Mitteln der EU

# 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 in HR umhängen



# Bienen von den Waben entfernen:

Klassisch: Bienen mittels Beutenbesen abfegen



1.

Honigzarge abheben



2.

Absperrgitter abnehmen



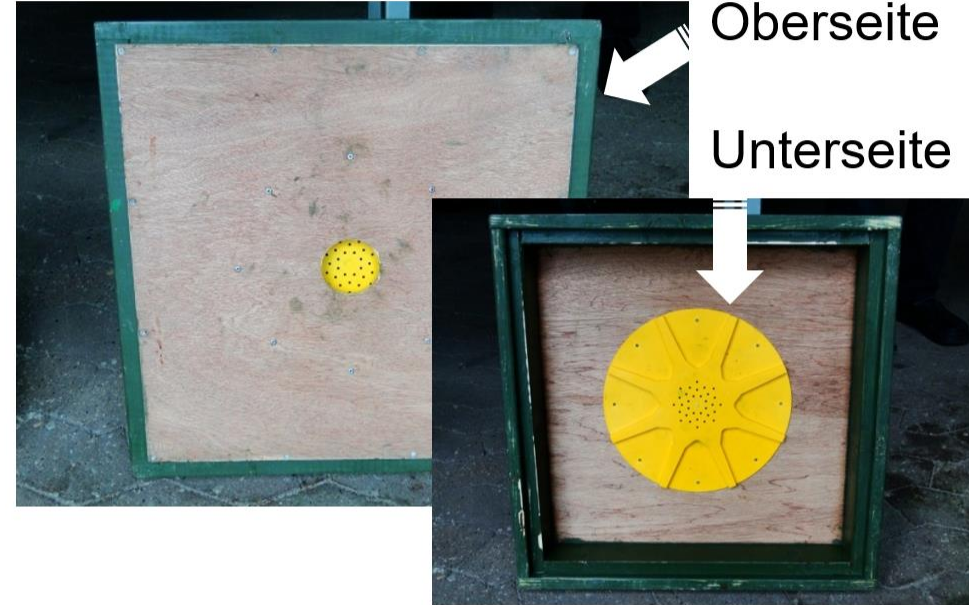
3.

Bienen auf BR abfegen



Bienen bleiben ruhiger, weil sie nicht mehrfach abgefegt werden.

# Bienen von den Waben entfernen:



## Kehrfix:

- schnelles Abernten ( $\approx 3$  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:



Entdeckelungsgabel



# Entdeckeln:



Entdeckelungsgeschirr

# Schleudern:



Waben in korrekter Richtung einstellen



# Schleudern:



Neigung der Zellen beachten



# Schleudern:



Oberträger muss dem Unterträger folgen



Korb- (Tangential-) schleuder



Stern- (Radial-) schleuder



Schleudern:

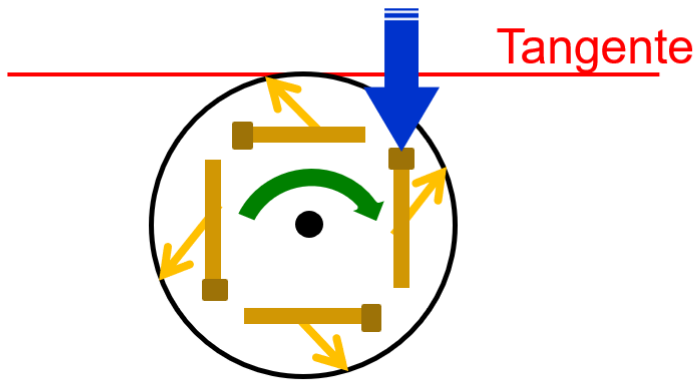


Selbstwende- (Tangential-) schleuder

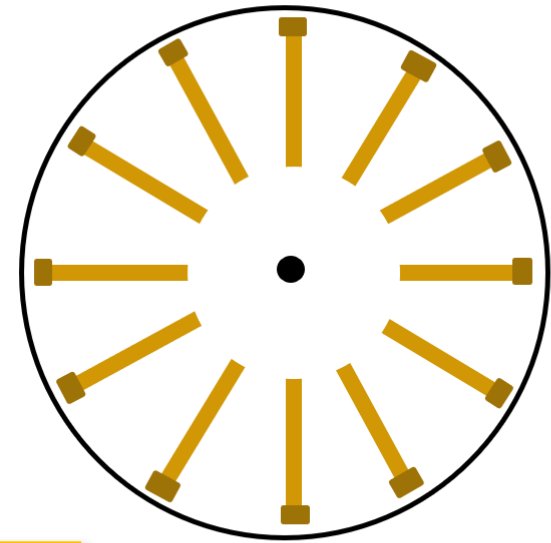


Rad- (Radial-tangential-)schleuder

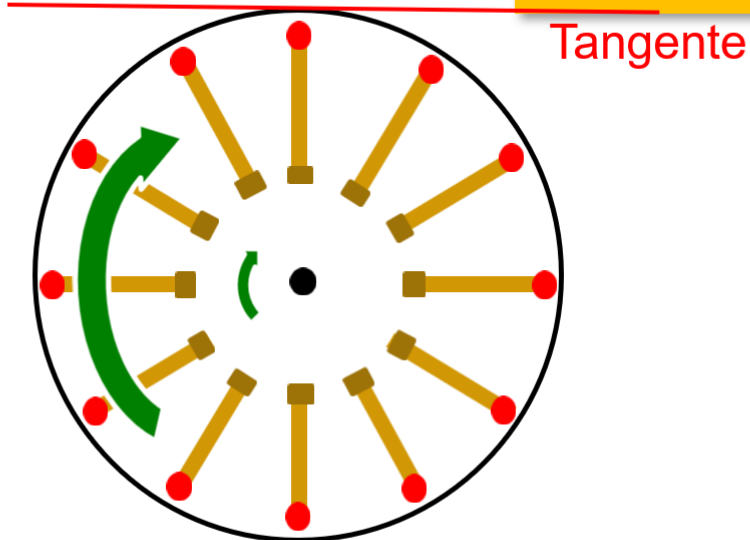
Korb- (Tangential-) schleuder



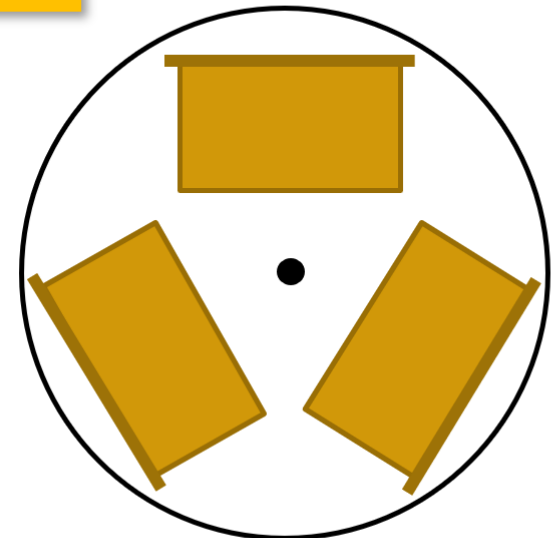
Stern- (Radial-) schleuder



## Schleudern:



Selbstwende- (Tangential-) schleuder



Rad- (Radial-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  $\leq 20$  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  $\approx 3$  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  
448 x 232

Dadant modified  
448 x 159

Zander  
420 x 220

D-Normal  
370 x 223

zzgl.  
1 Trageohr Dadant 22 mm)







## Schleuder-Wahl:



Langstroth  
448 x 232

Dadant modified  
448 x 159

Zander  
420 x 220

D-Normal  
370 x 223

zzgl.  
1 Trageohr Dadant 22 mm)





# Sieben:



Grobsieb + Siebhalterung



# Sieben:



Spitzsieb

# Sieben:



Spitzsieb



# Sieben:



Spitzsieb



32 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne  
+ Spitzsieb

# Sieben:



Spitzsieb



32 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne  
+ Spitzsieb



# Schleuder- & Siebstrecke:



# Klären & Abschäumen:

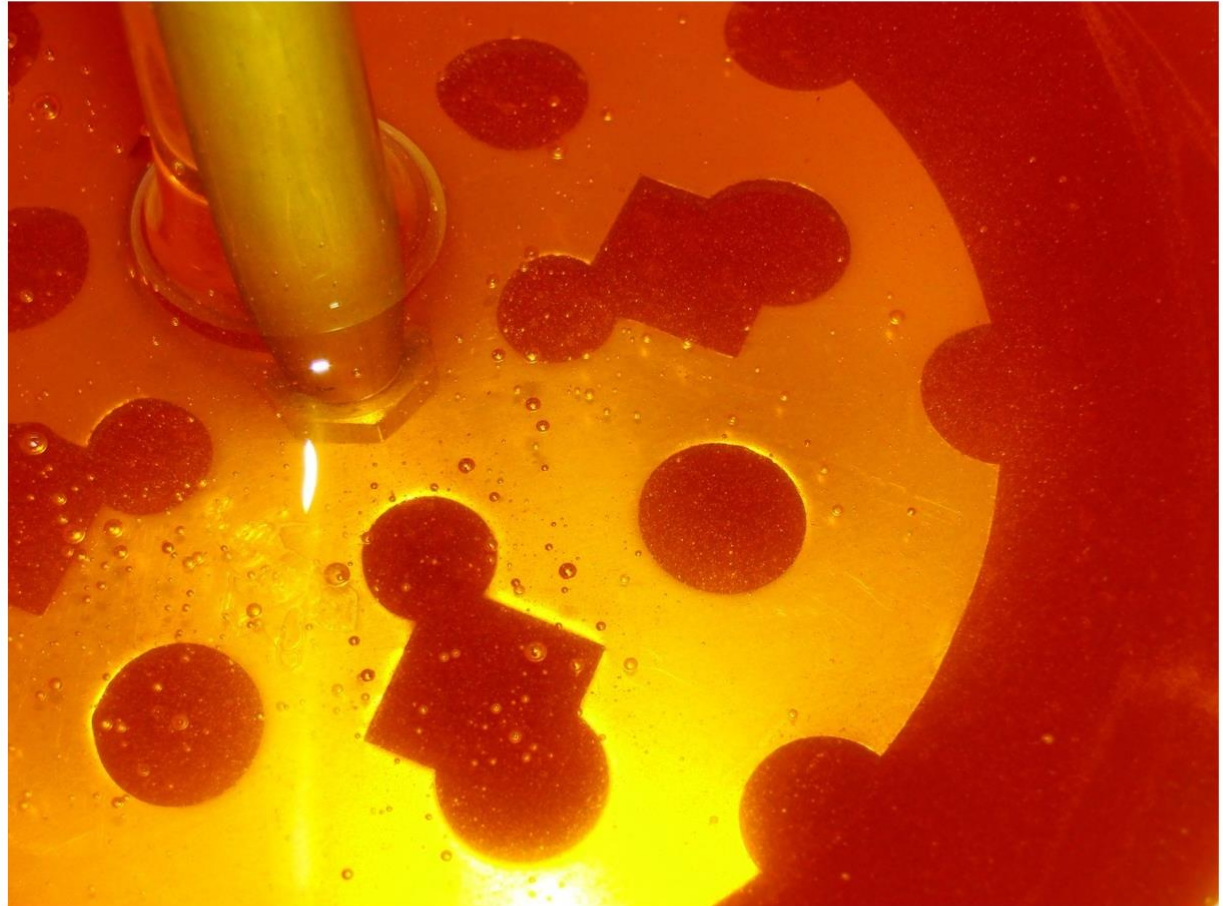


Teigschaber:

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



# Rühren:



Honigrührer „AUF & AB“

# Rühren:

## **Vorgehensweise** (*Ausnahmen: Robinie, Wald, Heide*)

- \* Beginn: wenn Honig trüb wird
- \* Ende: wenn Honig gerade noch fließfähig ist
- \* Rührwerkzeug muss bedeckt sein (Luft!)
- \* langsam rühren = durchmischen ( $\leq 50$  U/min)
- \* 1-2 x täglich 2-5 min
- \* optimale Temperatur:  $\approx 14$  °C
- \* bei Überrühren wird Honig hell und schäumt auf



# 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:



# Etikettieren:





# Etikettieren:



# Etikettieren:



1. Produktbezeichnung
2. Herkunftsland
3. Erzeuger / Abfüller
4. Füllmenge
5. Los-Nr. (Chargen-Nr.)
6. Mindesthaltbarkeit
7. (Lagerbedingungen)

## Hinweise:

- Sofern sich das Los eindeutig über das Mindesthaltbarkeitsdatum identifizieren lässt, ist keine Los-Nr. erforderlich
- Schrift deutlich lesbar („x“  $\geq 1,2$  mm; Ausnahme Gewicht:  $\geq 4$  mm)





Entdecken Sie die Gestaltungsmöglichkeiten

Te

# Ihr Zeichen = Ihr Erfolg





# Entdecken Sie die Gestaltungsmöglichkeiten Ihr Werbeträger = Ihr Erfolg

Te



Beispiel Trachten & Region



Beispiel Aktion/Kooperati



# 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:



# Lebensmittel-Hygiene:



Körperhygiene: sauber (inkl. Zahnpflege), saubere Kleidung.  
Haarnetz = Fachgeschäft für Arbeitsschutzbekleidung