

„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

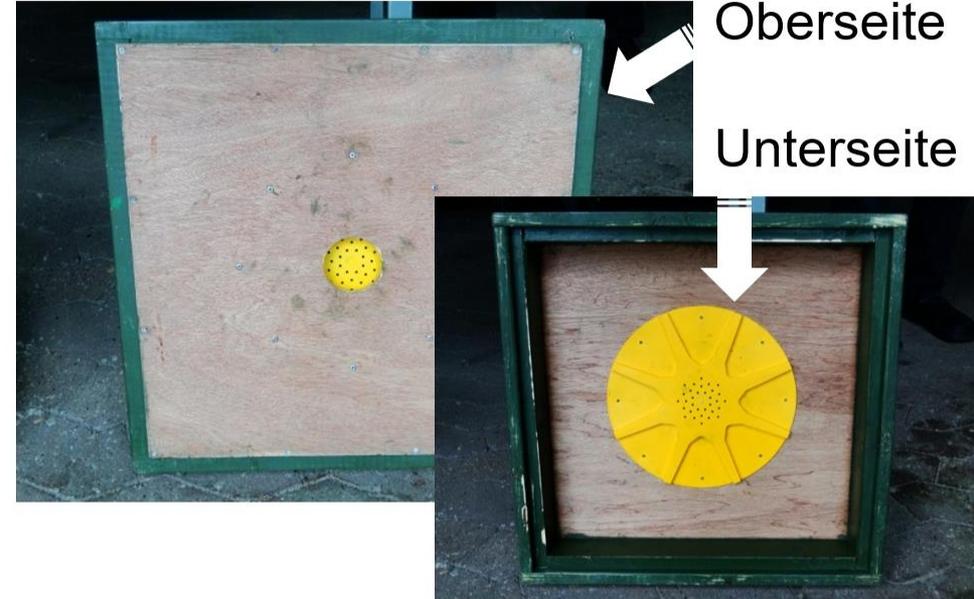


3.
Bienen auf BR abfegen



Bienen bleiben ruhiger, weil sie nicht mehrfach abgefegt werden.

Bienen von den Waben entfernen:



Kehrfix:

- schnelles Abernten (≈ 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:



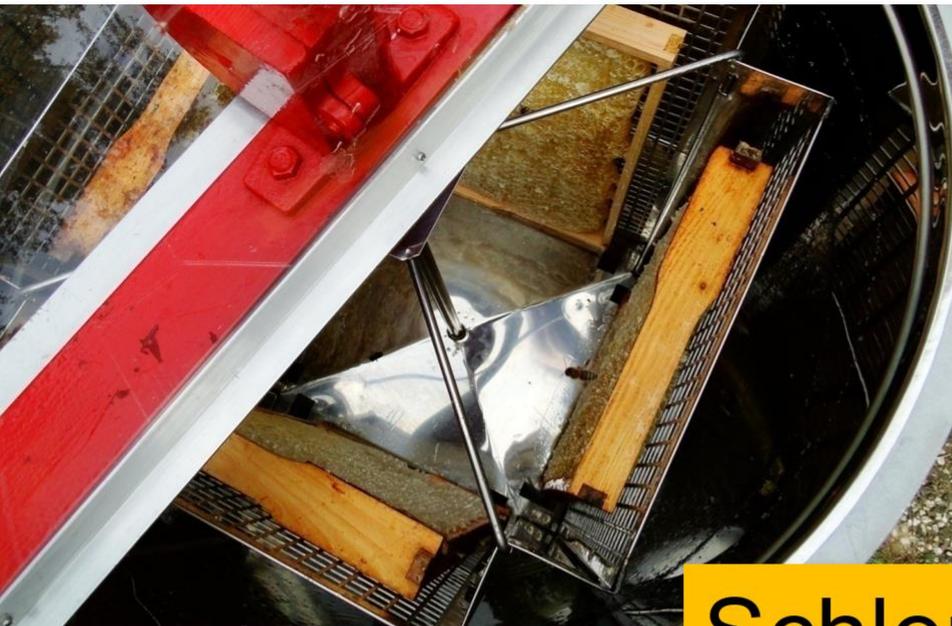
Neigung der Zellen beachten

Schleudern:



Oberträger muss dem Unterträger folgen

Korb- (Tangential-) schleuder



Stern- (Radial-) schleuder



Schleudern:

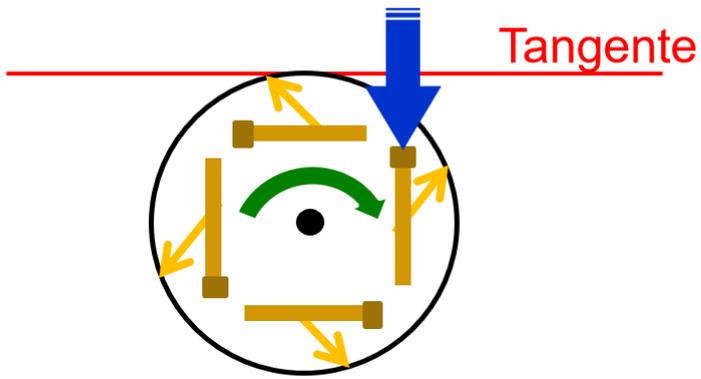


Selbstwende- (Tangential-) schleuder

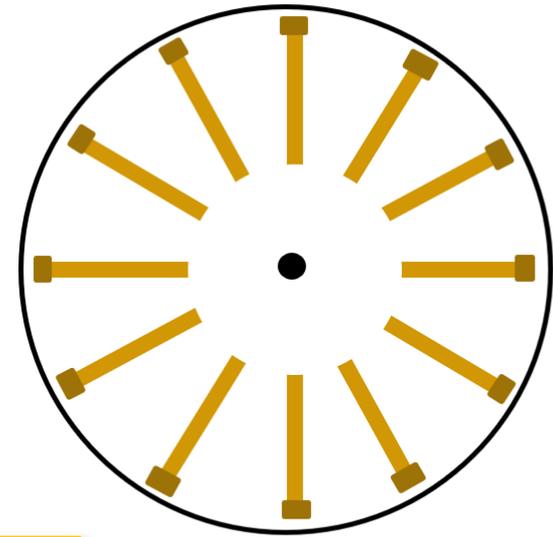


Rad- (Radial-tangential-)schleuder

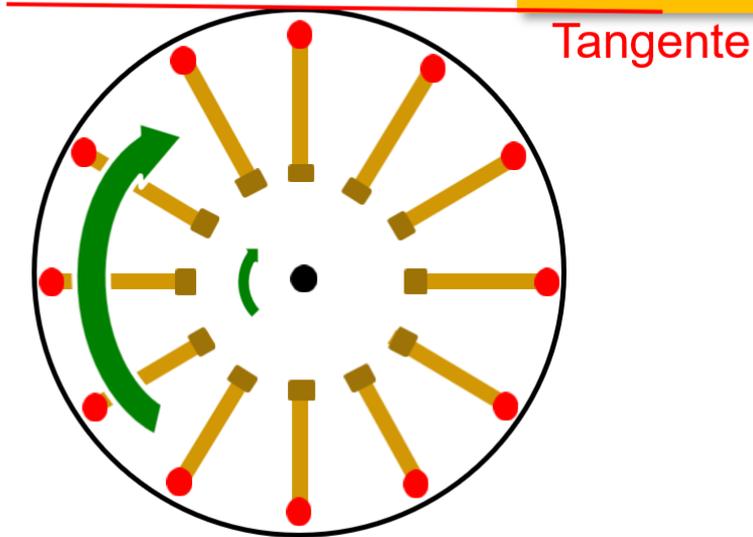
Korb- (Tangential-) schleuder



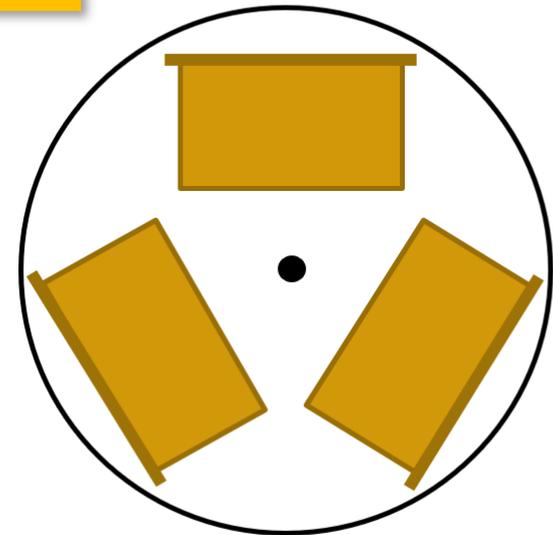
Stern- (Radial-) schleuder



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 ≤ 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
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

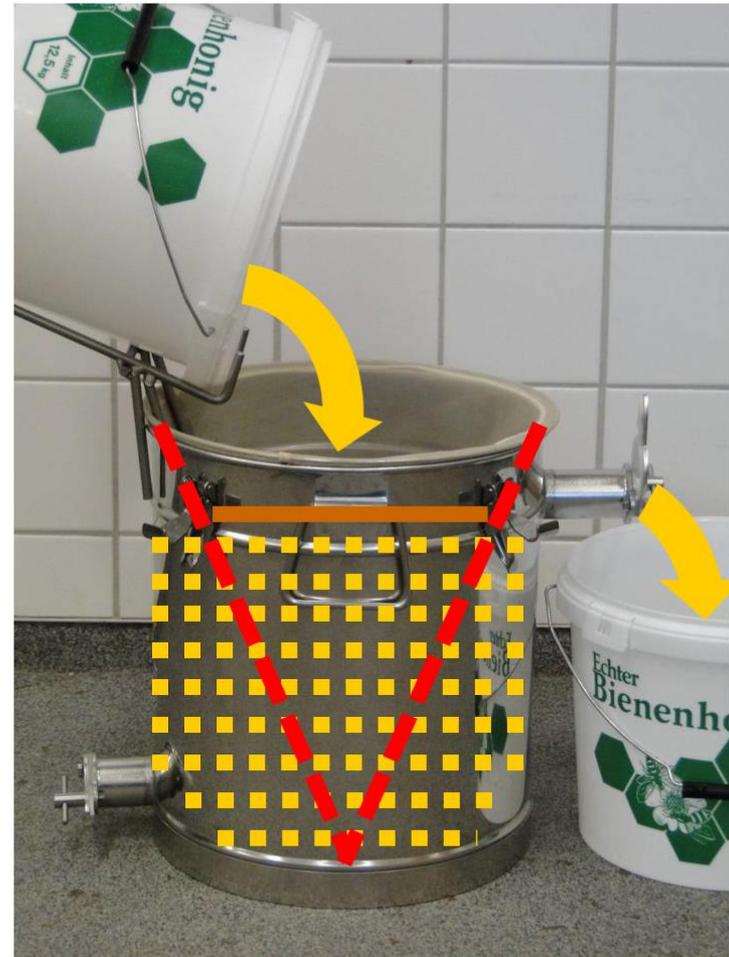


32 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne
+ Spitzsieb

Sieben:



Spitzsieb



32 kg-Abfüller / 2 Quetschhähne
+ Spitzsieb

Schleuder- & Siebstrecke:



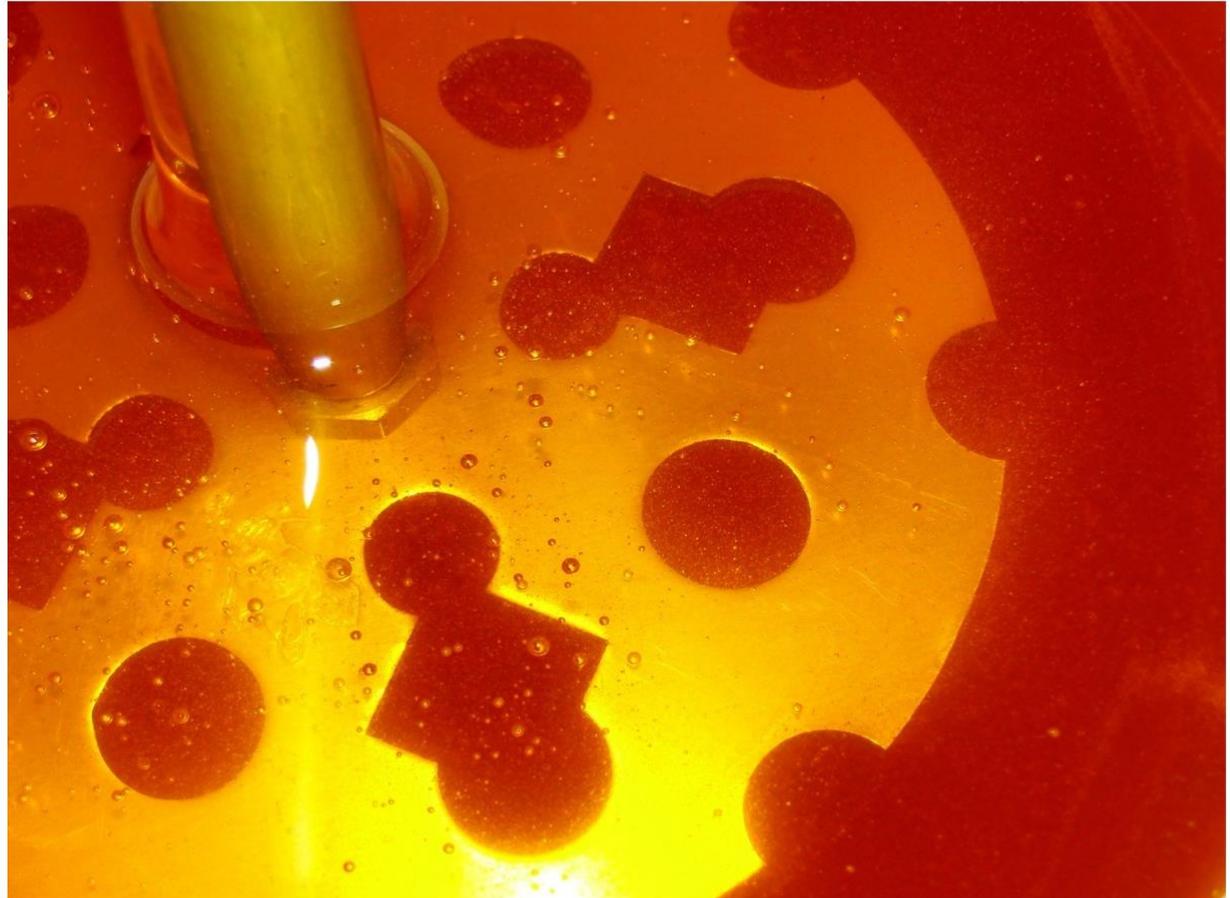
Klären & Abschäumen:



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 (≤ 50 U/min)
- * 1-2 x täglich 2-5 min
- * optimale Temperatur: ≈ 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: ≥ 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