

BienenElfe

Die achtsame Imkerei

Aktuelles aus der Welt der Bienen

15.09.2020

Im Juli und August hat das Wetter uns sowohl Regen aber auch viele heiße Tage beschert, in denen das Thermometer auf bis zu 35 °C gestiegen ist. So haben die Bienen in der Natur immer weniger Nahrung gefunden.



Biene auf Brombeerblüte.

Die meisten Pflanzen haben ausgeblüht und bilden Früchte und Samen. Zwar finden die emsigen Sammlerinnen noch vereinzelt Blüten auf Wiesen, in unseren Gärten, Balkonen und Grünanlagen, doch das reicht nicht mehr aus, um die Vorräte weiter ansteigen zu lassen. Die Landschaft wandelt sich nun zunehmend zur grünen Wüste. Die Wiesen sind abgemäht, die Felder auf denen Getreide und Mais wächst, reifen heran.

Höchste Zeit für die Honigernte! Sie war deutlich besser als letztes Jahr – dem schlechtesten Honigjahr seit Jahrzehnten.

Honig wird in den frühen Morgenstunden geerntet, wenn der Tag gerade anbricht. Dann sind die Bienen zu Hause und noch nicht auf Nahrungssuche. So wird verhindert, dass kurzzeitig offen zugängliche Honigräume einen Suchrausch und große Unruhe auf dem Bienenstand verursachen.

Damit aus Nektar, der einen Wassergehalt von ca. 80 % hat, ein reifer, leckerer Honig entsteht, sind viele Einzelschritte erforderlich. Die Bienen tragen den Nektar mehrfach von Zelle zu Zelle um, trocknen ihn, versetzen ihn mit wertvollen Enzymen, bis er aus Bienensicht reif ist. Dann verschließen sie die Wabenzellen mit Wachs – so ist der Honig perfekt geschützt. Diese Umwandlung kann man mit einem Refraktometer messen. Reifer Honig hat einen Wassergehalt von meist unter 18 %. Das ist eine enorme Leistung!



Reifer Honig fließt zähflüssig, beinahe Falten werfend aus der Honigschleuder in ein Doppelsieb. Das spricht für eine sehr gute Qualität.

Mit einer Entdeckelungsgabel werden die mit Wachs verschlossenen Zellen einer Honigwabe vorsichtig geöffnet. Der zähfließende Honig wird anschließend aus den Waben geschleudert. Er wird gesiebt und nach einer weiteren Woche Ruhezeit, in denen sich noch kleinste Wachsteilchen an der Oberfläche absetzen, kann er ins Glas abgefüllt werden.

Ein frisches Brötchen mit Butter und heimischem Honig bereichert mit seinem wunderbaren Aroma jeden Frühstückstisch.