

# kraut & rüben

Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben

JULI 2016

Erntekalender  
für  
Beeren

So bleiben  
Tomaten gesund

Tipps zum  
Wasser sparen

Heimische Wildblumen  
im Garten aussäen

## Kräuter mit Zitrusaroma

- Frische für Topf & Beet
- Spritzige Düfte
- Belebende Rezepte

dlv



www.krautundrueben.de

# Der *Honig* ist reif



Goldgelb schimmert der reife Honig durch die verdeckelten Waben (li.). Offene Wabe, in der Honig trocknet (re.).

Während Imker Honig ernten, gehen es Bienen nach der Sommersonnenwende am 21. Juni etwas ruhiger an. Sie brüten weniger, füllen ihre Honigwaben und verzichten nun aufs Füttern der Männchen.

**B**ienen sammeln auch im Juli Nektar, um nun vor allem Honigvorräte für kalte Tage anzulegen. Einen Teil davon ernten die Imker: In Deutschland sind es etwa 25000 Tonnen Honig von rund einer Million Bienenvölkern. Das klingt schon nach sehr viel – der Bedarf ist aber sogar 4 mal so hoch. Vor allem Hobbyimker unter den Biogärtnern, die den goldgelben Saft in der Region anbieten, sind gefragt denn je. Dieser lässt sich auch in geringen Mengen gut vermarkten (siehe S. 61:

Honig von nebenan). Honig entsteht, indem Bienen den angeflogenen Saft eindicken und ihm körpereigene Substanzen untermischen: Eiweiße, die Zucker spalten sowie wachstumshemmende Stoffe, die das Aufkeimen schädlicher Hefen und Bakterien verhindern. Den Wassergehalt verringern sie, indem sie immer wieder einen Nektartropfen an ihrem Rüssel ausstülpen, etwas trocknen lassen und wieder einsaugen. Anschließend breiten sie die eingedickte Flüssigkeit, die noch 30–40 % Feuchtigkeit enthält, in leeren Wabenzellen aus. Auf diese Weise wird die Oberfläche vergrößert, über die das enthaltene Wasser verdunstet.

## Hobbyimker sind gefragt

Bienen unterstützen diesen Vorgang, indem sie fächeln und nachts die warme Stockluft durch kühlere und trockenere Außenluft ersetzen. Diese erwärmt sich und nimmt verdunstendes Wasser auf.



**Drohnen dürfen nach einem Ausflug nun nicht mehr in den Bienenstock zurückkehren.**



Sobald der Honig weniger als 20 % Restfeuchte hat, tragen ihn Arbeiterinnen in Lagerzellen, welche neben dem Brutnest liegen, und verschließen diese mit Wachsdeckeln. Sind die meisten Waben in dieser Form versiegelt, weiß der Imker: Der Honig ist reif. Imker ernten diesen, indem sie die mit Waben gefüllten Holzrahmen aus dem Bienenstock ziehen. Dann öffnen sie die Waben mit einer speziellen Gabel und geben die Rahmen in eine Schleuder. Alternativ gewinnen sie die süße Flüssigkeit als Tropfhonig. Dabei wird das Wachswerk zerkleinert und der zähe Saft tropft über einem Sieb in einen Eimer ab.

Ab der Mittsommerwende bereitet sich das Volk schon auf die Überwinterung vor. Die Volksstärke nimmt ab, weshalb die Königin auch nicht mehr so viele Eier wie in den Vormonaten legt. Die Arbeiterinnen legen die Wintervorräte an und sichern diese, um in der kalten Jahreszeit zu überleben. Deshalb verweigern sie den untätigen Drohnen, den

Männchen, auch das Futter. Sie werfen sie aus dem Volk oder lassen sie nach einem Ausflug nicht mehr in den Stock. Imker sprechen dann von der Drohnenschlacht. Männchen sind nämlich nicht in der Lage, Nektar zu sammeln oder diesen zu Honig zu verarbeiten. Vor der Drohnenschlacht sind die männlichen Tiere gern gesehene Vagabunden, die von Schwestern verschiedener Völker versorgt werden. Sie sind wenig vital, sitzen meist herum und erledigen keine Arbeiten, außer sich am Wärmen der Brut zu beteiligen. Ansonsten unternehmen sie ab und zu einen kleinen Ausflug. Sie sind leicht zu erkennen, da sie riesige

*Honig lässt sich zwar importieren, doch die Bestäubung unserer Pflanzen nicht.*

Augen besitzen und pummeliger und größer als ihre arbeitenden Schwestern sind. Wer eine sieht, kann sie getrost in die Hand nehmen, weil eine Drohne keinen Stachel und auch keine Giftblase besitzt. Allerdings findet man die Tiere meist nur in der Nähe von Bienenstöcken, sie besuchen ja keine Blüten. Ihr wichtigster Lebenszweck ist, eine Königin während ihres Hochzeitsflugs zu begatten – eine Aufgabe, die wenige Genossen während der Schwarmzeit im Mai und Juni mit ihrem Leben bezahlen, denn bei dieser Aktion verlieren sie ihren Geschlechtsapparat.

Im nächsten Teil unserer Serie, im August, erfahren Sie, was es mit Waldhonig auf sich hat, wie die Völker gut über den Winter kommen und wie man die Varroa-Milbe biologisch behandelt.

Katharina Bodenstein

**kraut&rüben verlost 30 Führungen zur Stadtimkerei Bienenretter in Frankfurt. Weitere Infos siehe Seite 92**

# Wie der goldene Saft reich fließt

Sabine Stärk liebt es, Honig zu ernten. Wenn sie an der Kurbel ihrer Schleuder dreht, beginnen die Tröpfchen zu prasseln.



Sabine Stärk verkostet Honig.

**M**it der Einraumbeute, die wir zu Beginn unserer Serie „Bienen brauchen Biogärtner“ (siehe *k&r* April 2016) vorgestellt haben, imkern Sie artgerecht. Imkerin Sabine Stärk, die wir in der Mai-Ausgabe vorgestellt haben, erklärt, welche Arbeiten darin anfallen und wie man Honig erntet:

- Sie zieht einen wabengefüllten Rahmen aus der Beute, fegt die Bienen mit einem weichen Handfeger ab und erklärt: „Man entnimmt nun die Elemente, bei denen die Waben zumindest zu zwei Dritteln verdeckelt sind. Honigwaben sehen glänzend und glatt aus.“ Rauch aus dem Smoker vermeidet Stärk bei dieser Aktion, damit keine Rußpartikel oder Raucharomen in den Honig gelangen.

- Die Rähmchen stellt sie anschließend in ein Gefäß, das sie gleich verschließt, damit keine Bienen und andere Insekten anschwirren.

- In ihrer gefliesten, hygienisch vorbereiteten Küche öffnet die Imkerin die Waben mit einer speziellen Entdeckelungsgabel: Sie setzt diese am unteren Rand der Wabe an, sticht unter den Wachsdeckel und zieht den Zinken dann langsam nach oben, damit sich der Verschluss abhebt.

- Anschließend setzt sie die wabengefüllten Hölzer in eine Schleuder ein und verrät: „Beim Ernten von Honig, der von bis zu 10 Völkern stammt, reicht ein Gerät mit Handkurbel, in das man nacheinander je 3–4 Rahmen einsetzt. Beim Imkerverein kann man sich nach einem

Leihgerät erkundigen, oder nachfragen, ob man seine Ernte bei einem örtlichen Imker verarbeiten darf.“

- Während sie von Hand Honig schleudert, erklärt Stärk: „Goldene Tröpfchen sammeln sich an der Innenwand der Schleuder, vereinigen sich und laufen aus dem Gerät über mehrere Siebe, die Wachsreste herausfiltern.“

- Aus den Sieben tropft der Honig in ein verschließbares Abfüllgefäß.

Dort ruht er wenige Tage, damit Luftblasen und Wachspartikel nach oben schweben, die Sabine Stärk abschöpft.

- Anschließend füllt die Imkerin den Honig in Gläser und erläutert: „Honig wird in der wesensgemäßen Imkerei nicht erhitzt, um alle Inhaltsstoffe zu erhalten. Außerdem muss er kühl, dunkel und unter konstanten Bedingungen lagern.“

- Die Rahmen mit den leeren Waben setzt die Bienenfreundin wieder in die Einraumbeute ein und erklärt: „Die Bienen putzen den Resthonig aus und reparieren die durchs Schleudern zerfransten Wabenränder. Anschließend entnehme ich die Rahmen und lasse nur so viele drinnen, wie die Tiere für ihre Volksstärke benötigen. Die Bienen erbrüten in den Waben nun ihre Winterbienen.“

- Als Ersatz für den Honig erhalten die Bienen Zuckerlösung, die mindestens 10 % Honig enthält, sowie Kamillentee und eine Prise Salz. Stärk berichtet: „Auf diese Weise wird das Zuckerwasser aufgewertet

und für die Bienen leichter verdaulich. Das Futter behandeln sie wie ihren Nektar, da sie es eindicken, in die Zellen einlagern und es als Wintervorrat verdeckeln.“

- Mitunter versuchen Bienen in dieser Zeit, Honig beim Nachbarvolk zu klauen – eine Situation, die Imker zu vermeiden versuchen, da sonst vor allem kleine Völker ohne Vorräte dastehen. Außerdem besteht die Gefahr der Krankheitsübertragung.

Weitere Infos dazu und zum artgerechten Imkern und Honig ernten finden Sie unter [www.mellifera.de](http://www.mellifera.de)

*Laut Mythologie verdanken die griechischen Götter dem Honig ihre Unsterblichkeit.*



Einraumbeute mit Rahmen (li.). Mit einer Entdeckelungsgabel öffnet Sabine Stärk verschlossene Waben (o.).



## Honig von nebenan

Wer Honig regional anbieten oder erwerben möchte, ist mit dem Internetportal NearBees gut beraten: Durch Eingeben der gewünschten Postleitzahl erfahren Honigfreunde, welche Anbieter es in der Nähe gibt. Außerdem lässt sich nachlesen, wie die Bienen beim Imker untergebracht sind, welche Nektarquellen die Tiere nutzen, wie der Honig beschaffen ist und was er kostet. Imker können ihr Profil kostenlos erstellen und sich auf einer Karte eintragen, sodass sie von Kunden schnell gefunden werden. Den Online-Marktplatz hat die Hobbyimkerin Viktoria Schmidt gemeinsam mit einem jungen Team von Mitgründern im Jahr 2015 ins Leben gerufen. Ziel des jungen Unternehmens ist, vor allem Hobbyimker bei der Vermarktung ihres Honigs zu fördern und damit einen Beitrag für das Überleben der Bienen hierzulande und für eine artenreiche Pflanzenwelt zu leisten.

**Weitere Infos** unter: [www.nearbees.de](http://www.nearbees.de)

## Auf diese Blüten fliegen Bienen im Juli

**Sommerblüher:** Aster, Ballonblume, Blutweiderich, Borretsch, Dahlie, Deutzie, Echter Alant, Ehrenpreis, Eibisch, Eisenhut, Eisenkraut, Fingerhut, Flockenblume, Gänseblümchen, Gemswurz, Glockenblume, Himmlsleiter, Hornklee, Kapuzinerkresse, Katzenminze, Koriander, Kornblume, Kugeldistel, Lavendel, Leinkraut, Lilie, Margerite, Mauerpfeffer, Mohn, Nachtkerze, Nelke, Oregano, Phacelia, Phlox, Reseda, Ringelblume, Rose, Roter Sonnenhut, Salbei, Schafgarbe, Schmuckkörbchen, Schmucklauch, Sonnenblume, Steinklee, Stockrose, Tagetes, Thymian, Wegwarte, Wicke, Wiesenknöterich, Ysop, Zitronenmelisse

**Gehölze:** Brombeere, Gewöhnliche Schneebeere, Himbeere, Linde, Waldrebe, Wilder Wein

**Weitere Infos:** zu Bienenpflanzen finden Sie auf der App für Bienenfreunde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

[www.bmel.de/bienenapp](http://www.bmel.de/bienenapp)



## Honig schmeckt und heilt

In der Küche schmeckt der Honig als Brotaufstrich ebenso wie in erfrischenden und gesunden Getränken, in Müsli, Backwerk, Eiscreme, zum Süßen von Soßen und als Likör. Auch in der Naturkosmetik ist Honig unverzichtbar, da er antibakteriell wirkt und wertvolle Mineralien enthält. Er hilft der Haut, Feuchtigkeit zu speichern und sie geschmeidig und glatt zu erhalten. Außerdem fördert Honig das Zellwachstum bei der Wundheilung, wobei die Hintergründe, wie es dazu kommt, noch unklar sind. Daneben verwendet man Honig in der Naturheilkunde, um Prellungen, Brandwunden und Erkältungen zu behandeln. Ein weiteres Bienenprodukt ist Wachs, das man zum Härten von Salben verwendet.

### Gesichtsmaske mit Honig

**1 TL Honig, 1 Eiweiß, 6 Tropfen Zitronensaft**

Alles miteinander verrühren, im Liegen auf die Gesichtshaut pinseln, 20 Minuten einwirken lassen und anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen. Die Haut fühlt sich danach weich und gestrafft an.

### Gärtnerhände pflegen

**2 TL Honig, 2 TL lauwarmes Wasser**

Honig in Wasser auflösen und auftragen. Wer zu trockener, aufgesprungener Haut an den Händen neigt, kann das Honigwasser ein- bis zweimal täglich verwenden.

