

## Weitergehende Informationen für meine Leser/Innen zum Thema „Erntezeit“

3 oder 4 Honigräume – in Deutschland war dieser Anblick in 2021 eher selten. Was 2023 zu erwarten ist, hängt nicht nur von der Region ab.

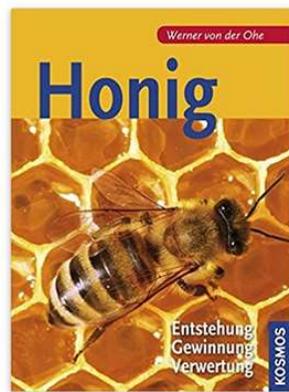
Wer Honig hat, möchte ihn in bester Qualität zum Kunden bringen. Die folgenden Informationen sollen Ihnen dabei helfen und vor allem: Ihnen die meist schwere Arbeit mit Honig erleichtern!



# Empfehlenswerte Informationsquellen:

<https://www.bienen.ch/themen/honigqualitaet.html>

- Infobriefe des LAVES – Bieneninstitut Celle, Deutschland zum Thema Honig
- Trachtverlauf in Deutschland: google „Deutscher Wetterdienst Phänologie“ – eventuell gibt es etwas Entsprechendes für die Schweiz?
- <https://www.urban-melli.de> – Filme zum Wassergehalt, Bedienung Refraktometer etc.
- [www.piaaumeier.de](http://www.piaaumeier.de) -> Ordner „Infos zu Spezialkursen“ -> Ordner „Infos zum Kurs Honig“



Honig - Entstehung, Gewinnung, Verwertung Gebundene Ausgabe – 5. März 2014

von Werner von der Ohe (Autor)

★★★★☆ 4 Sternebewertungen

Alle Formate und Editionen anzeigen

Gebundenes Buch  
ab 64,95 €

2 Gebrauchte ab 64,95 €

Volle Honigwaben sind der Lohn für ein arbeitsreiches Imkerjahr. Doch wer erfolgreich Honig ernten und verkaufen möchte, benötigt das richtige Know-how: Wie entsteht Honig, wie bearbeiten die Bienen ihn im Stock, wie wird er gewonnen, gelagert, weiterverarbeitet, vermarktet und verbraucht – von der Küche über die Kosmetik bis hin zur Medizin. Ein Praxis-Buch für alle Imker, die mehr über das Naturprodukt Honig wissen wollen.

Falsche Produktinformationen melden



Bienenprodukte in der Medizin: Apitherapie nach wissenschaftlichen Kriterien bewertet (Berichte aus der Medizin) Taschenbuch – 1. März 2018

von Karsten Münstedt (Autor), Sven Hoffmann (Autor)

★★★★☆ 4 Sternebewertungen

Alle Formate und Editionen anzeigen

Taschenbuch  
24,80 € prime

3 Gebrauchte ab 24,80 €  
21 Neu ab 24,80 €

Falsche Produktinformationen melden

Seitenzahl der ... Sprache Herausgeber Erscheinungst... Abmessungen ISBN-10



Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

**Infobrief vom 31. Januar 2019**

■ Institut für Bienenkunde Celle

Gestern ist ein aktueller Honigtest von Stiftung Warentest erschienen, dazu hier ein kurzer Überblick über die Testergebnisse.

36 Honige (Blüten-, Wald-, Robinie-, Raps-, Linde- und Wildblütenhonig) wurden untersucht: 10 x mangelhaft, 4 x ausreichend, 11 x befriedigend (davon u.a. 3 DIB-Warenzeichen), 11 x gut.

Hauptfehler sind **nicht** Rückstände oder Pyrrolizidinalkaloide, **sondern falsche Deklarationen** bzgl. botanischer und regionaler Herkunft sowie zu starke Erwärmung (Mangel bei klassischen Qualitätsparametern – insbesondere Invertaseaktivität).

Falsche Sortenangaben (botanische Herkunft): Dies betrifft vor allem die Honige, die als Wildblüten-, Akazien(Ro) Wildblütenhonigen enthi Nektarspendern, sonder Robinienhonigen und zw Sortencharakteristika wie /Glucose-Verhältnis auf. Charakter abgewertet.

Bei fünf Honigen entspr der Honige. Insbesondere schlechte Qualität hat (s als mangelhaft bewertet.

Besonders gravierend b mit Bio-Siegel handelt.

Bei 6 Honigen lag eine V Pyrrolizidinalkaloide (in 3 in einem Honig im unkrit Tierarzneimittel (kein Na das Lebensmittelrecht).

**Sommer-Linde: Blühbeginn 2020**

Deutschland  
1. Meldung: 9. Mai letzte Meldung: 13. Juni Meldequote: 26 %

**Aktuelle Phänologie**

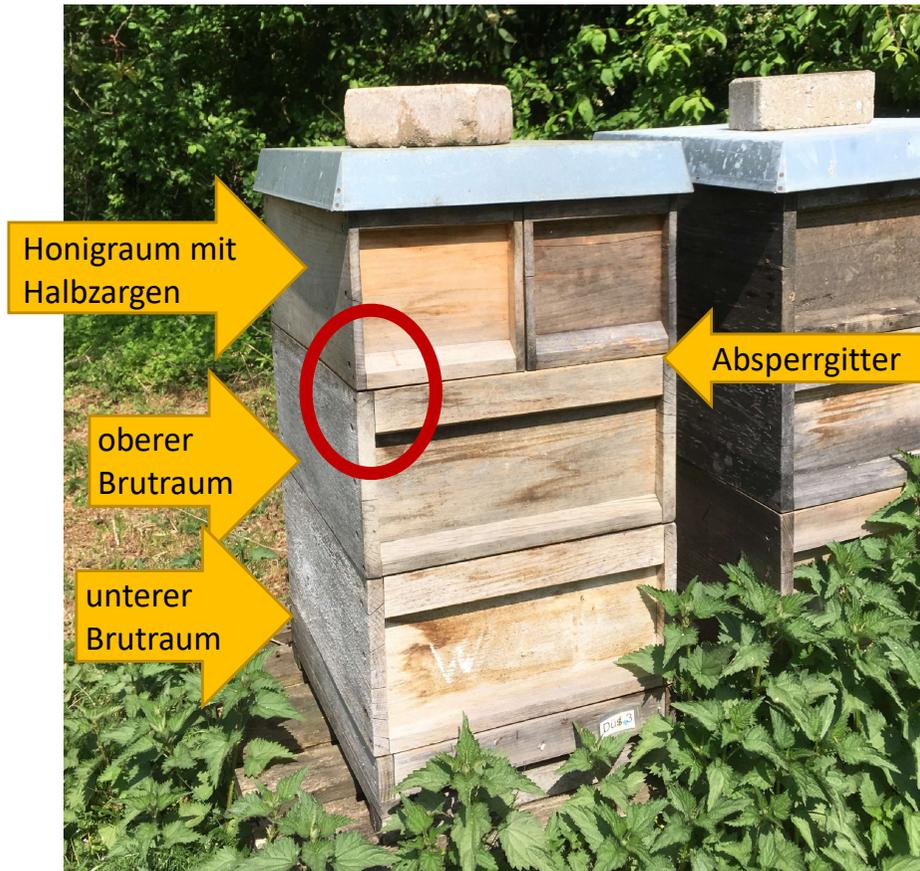


10 50 100 250 500 750 1000 1500 Höhe in m

Deutscher Wetterdienst ( erstellt: 14.06.2020 01:19 UTC)  
Kontakt: Landwirtschaft@dwd.de  
Geobasisdaten © Bundesamt für Kartographie und Geodäsie (www.bkg.bund.de)

# Vertikale Halbzargen als Honigräume...

...sind pfiffig, da halbes Gewicht bei einheitlichem Rähmchenmaß



Tipp: die Halbzargen sollen **eine geringere Wandstärke aufweisen als normale Zargen!** Denn NUR so

\*kann auch die Innenwand stabil gefertigt sein und

\* passen trotzdem 2x5 Waben (normale Zarge: 1x10)

Verkauf geeigneter Halbzargen z.B. bei [www.bienenzuchtbedarf-geller.de](http://www.bienenzuchtbedarf-geller.de)

# Wassergehalt prüfen mit dem Refraktometer

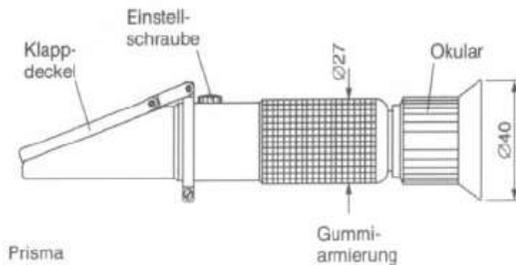
Kaufen Sie ein Imkerrefraktometer mit ATC und eingeschränktem Skalenbereich

## Refraktometer / Honig mit ATC

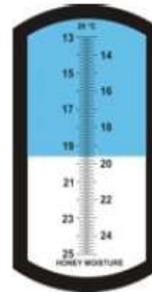
Das **Handrefraktometer / Honig mit ATC** ist mit einer automatischen Temperaturkompensation ausgerüstet. Damit werden Messunterschiede, welche sich durch die verschiedenen Temperaturen der Proben ergeben, automatisch ausgeglichen. Das Umrechnen mittels einer Korrekturabelle gehört somit der Vergangenheit an.

### Wichtige technische Angaben

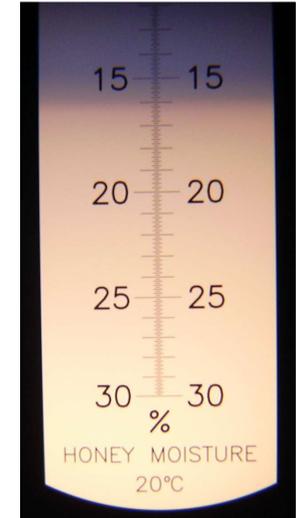
Das Präzisions-Refraktometer sind zig-tausendfach bewährte optische Präzisions-Messgeräte zur Bestimmung des Zuckergehalts von Flüssigkeiten (Honig) über die Brechzahl (Brechungsindex)  $n_D$  eines Stoffes. Die Brechzahlermittlung beruht darauf, dass das Licht beim Übergang in ein optisch anders geartetes Medium (z.B. beim Übergang von Flüssigkeit in Gas) abgelenkt (gebrochen) wird. Zwischen der Brechzahl eines Stoffes und anderen Konzentrations-Maßen bestehen direkte Beziehungen. Der Wassergehalt wird auf einer Skala angezeigt:



Messbereich: 13 - 25 %  
Auflösung: 0,1 %



Lieferumfang:  
Refraktometer 1 Stück  
Schutztasche 1 Stück



Verkauf geeigneter Refraktometer z.B. bei [www.arcarda.de](http://www.arcarda.de) oder bei Christoph Wilke

Preis: 67,00 €/Stück incl. MwSt.

D-S-B

Wilke Christoph

Brissestraße 107

33415 Verl

Tel: 05246/8389286

Handy: 0171/3129130

E-Mail: [christoph@dsb-wilke.de](mailto:christoph@dsb-wilke.de)

# Bienenfreundlich und imkerschonend den Honigraum von Bienen befreien mit der Bienenflucht



Die Bienenflucht schont Bienen, Imker/in und Honigqualität. Die rautenförmige Plastikeinlage klappt am besten.

Kauf: in jedem gut sortieren  
Imkereifachgeschäft

**Trockene Luft** – im Kurzzeitlager (1-2 Tage bis zur Schleuderung), im Schleuderraum und später im Lager: mit einem leistungsstarken Luftentfeuchter z.B. der Firma Einhell (Luftfeuchte soll höchstens 55% betragen)



## Leicht entdeckt mit Heißluftfön

Nach Test verschiedener Firmen empfehle ich **Firma Steinel, 2.000 Watt**. Am besten mit Standfläche hinten, sodass der Fön nicht zwischen jeder Wabe ausgeschaltet werden muss.



Ein kg Honig, mit Heißluft entdeckt in weniger als 5 Sekunden. Achtung: den Fön zügig in etwa 3 cm Abstand über der Wabe entlangführen. Sollen mehr als 20 Waben bearbeitet werden, empfiehlt sich vor Beginn der Aufbau eines Spritzschutzes.

# Wabenwender

Nie wieder eingedrückte Honigzellen durch das Entdeckelungsgeschirr. Schwere Waben schonend wenden – gut für imkerliche Gelenke.



Heinrich Niemeier  
Pastorskamp 9a  
D 48683 Ahaus

[www.imkerhilfen.de](http://www.imkerhilfen.de)

E-Mail: [info@imkerhilfen.de](mailto:info@imkerhilfen.de)

Rufen Sie einfach an unter  
+49 (0) 151 156 25 77 8

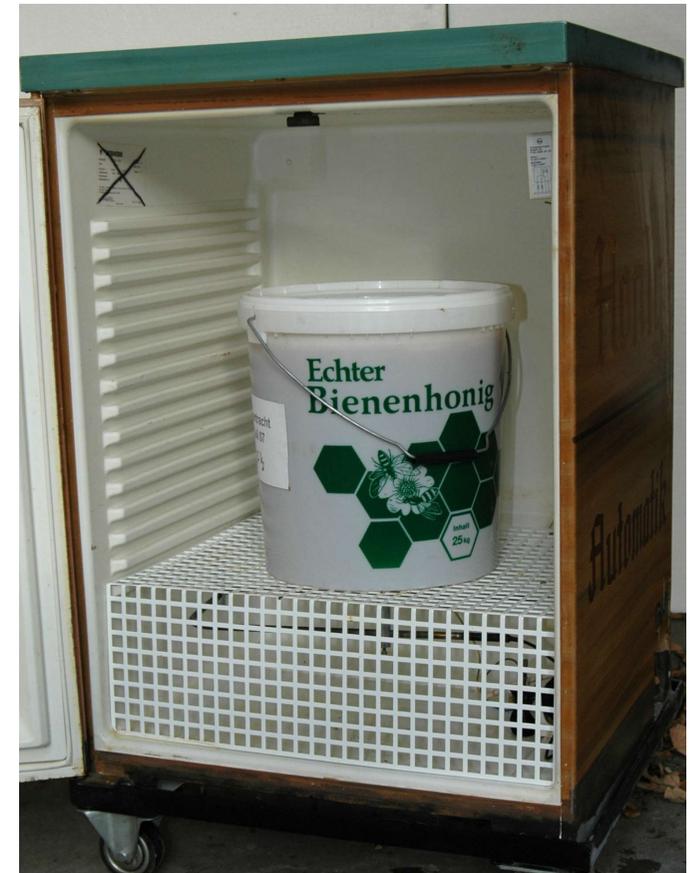
Rechts: Wabenwender  
selbst gebastelt aus  
einem Käse-Drehteller  
(Bildautor: Malte Volkmann)



# Honig im Eimer schonend wiederverflüssigen

Einkochtopf (unbedingt vorab mit Min-Max-Thermometer 1 Tag einstellen, sodass in Aufheizphase Temp von höchstens 42C erreicht wird, Tontöpfchen als Abstandhalter zum beheizten Boden)

Rechts: weniger riskant, da ohne Wasser: umgebauter Kühlschrank – Bauanleitung siehe Text anbei



# Cremiger Honig leicht gemacht (Film siehe youtube: Rapido)

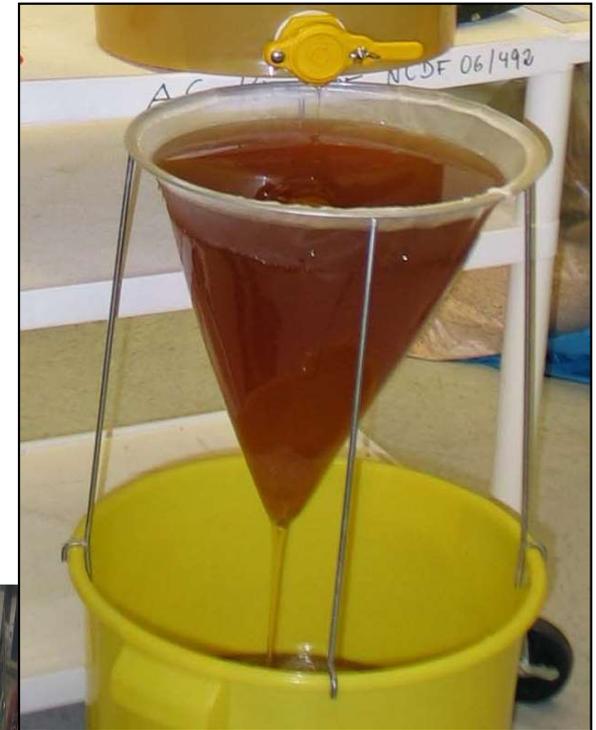
1. Honig fest werden lassen (gegebenenfalls Beschleunigung durch Impfen)
2. Nur anwärmen – nicht verflüssigen
3. Sodann 1x einige Minuten rühren mit Rapido (am besten angeschlossen an Zementrührer, bei Bestellung Adapter erwähnen)
4. Einige Stunden warm stellen, abschäumen, abfüllen ins Glas – fertig.

Kauf beim Erfinder:  
[www.biorat.de](http://www.biorat.de)



# Gestelle – Hilfen aus Edelstahl

Erhältlich bei [Andre.kenzler@gmx.de](mailto:Andre.kenzler@gmx.de)



**Direkt unter der Schleuder gleich sieben ohne Gefahr verstopfter Siebe**

**mit dem Siebeimer**

wichtig: hoher Rand, zylindrisches Sieb



Kein überstehender Rand des Siebeinsatzes +  
konisches Sieb: bei niedrigem Wassergehalt  
läuft Honig gerne über



Viel Spaß und wenig  
Mühe beim nächsten  
Schleudern!

