

Wabenbau durch Bienen im Honig-Verkaufsglas

Beim 37th Apimondia-Congress 2001 in Durban (Südafrika) wurde bei einem Vortrag, den eine Imkerei aus Kanada (Herro, M.R.) präsentierte, ein interessanter Anstoß gegeben. Es wurde gezeigt, dass Bienenvölker ihren Honigraum auch in aufgesetzte Honig-Verkaufsgläser erweitern. In diesem Beitrag möchte ich aufzeigen, wie ein Imker verfahren muss, um hochwertige Produkte zu erhalten.

Im Bienenjahr 2017 habe ich in ein am Boden aufgeschnittenen 25L Glasballon, ein Naturschwarm einlogiert. Ich verfolgte den Bau der Waben im inneren des Glaskörpers und konnte feststellen, dass die Bienen zuerst an allen Kontaktstellen zum Glas, Propolis auftrugen. Dieses war für sie notwendig, um auch Waben mit Honig sicher an dem Glas zu befestigen.

Im Glasballon kann man erkennen, dass die Bienen ihre Behausung mit „Wirrbau“ errichten. Dieses ist für sie optimal, damit der Sauerstoff für die Atmung immer ausreichend und überall gut verfügbar ist.

Im Detailbild sind „rote Stellen“ sichtbar, wo sehr viel Propolis auf die Glasoberfläche aufgetragen wurde.

Der Wabenbau ist „weiß“ und erhält erst durch Kontakt mit Carotin (Pollenöl) seine gelbe Farbe.



Bilder: Show-Imkerei Augarten/Wien

Wenn Honiggläser auf einen ausgebauten Honigraum aufgesetzt werden, müssen verschiedene Voraussetzungen erfüllt werden, um erfolgreich zu sein.

Ein gutes Beispiel liefert eine Imkerei aus Deutschland, welche ihr Produkt bereits gut auf dem Markt eingeführt hat.



Bild: Oberland-Imkerei Presseck, Deutschland

Folgender Vorgang sollte eingehalten werden:

- **Vorbereitung**
- **Aufsetzen der Gläser,**
- **Abtrennen vom Honigraum,**
- **Säubern des durchtrennten Honigs,**
- **Bienen aus dem Honigglas,**
- **Kontrolle auf Sauberkeit,**
- **Befüllen der Wabengassen,**
- **Verkaufsdeklaration**



1. Vorbereitung

Der Honigraum muss bereits komplett ausgebaut und befüllt sein. Die Bienen suchen dann weitere Möglichkeiten ihre eingetragenen Vorräte zu lagern.

Auch müssen ausreichend Jungbienen zum Wabenbau vorhanden sein, damit die Lagerung der Vorräte mit „schönem“ Wachs durchgeführt wird.

Der von mir verwendete Raster hat zwei Funktionen:

- Die Bienen können direkt aus den Wabengassen die Honiggläser erreichen und auch quer dazu. Die Ebene, auf der die Honiggläser stehen, sollte über dem Zargenrand sein, damit ein „trennen“ von dem Honigraum möglich ist.



0,3mm Lebensmittelechte Folie mit 16x runden Ausschnitten.



2. Start der Befüllung

Die aufgesetzten Gläser müssen hygienisch rein sein.

Gekaufte Gläser, die nicht in der Originalverpackung gekauft werden, müssen vor dem Einsatz sauber gereinigt werden.

Um die Bienen in die Gläser zu „locken“ wird auf der Innenseite Honig aufgetragen. Die Bienen übernehmen den Honig und integrieren den verfügbaren Innenraum für die Lagerung der Vorräte.

Keine Mittelwände oder Streifen einfügen!

3. Bautätigkeit

Waben werden in den Gläsern nur dann errichtet, wenn die Natur Nektar oder Honigtau spendet.

Als Honiggläser können Gebinde mit 500 Gramm oder 1000 Gramm verwendet werden.

In die aufgesetzten Gläser darf kein Sonnenlicht dringen. Auch ist für eine ausreichende Wärmeisolierung zu sorgen.

Wenn sich die Bienen am Abend und in der Nacht durch Kälte zurückziehen, bildet sich in den Gläsern Kondenswasser. Der Honig bleibt dünnflüssig und wird nicht verdeckelt.

Kein Absperrgitter verwenden!





4. Abtrennen von dem HR

Nach dem Ausbauen der Gläser mit Waben, muss die Trennung von dem darunterliegenden Honigraum erfolgen.

Dieses kann mit einer „Drahtsäge“ oder einem Rähmchendraht erfolgen.

Damit die Gläser sich nicht beim Lösen von der Unterlage bewegen, wird ein Raster verwendet, das über die Gläser gestülpt wird.

5. Säubern von Honigresten

Beim Abtrennen der Gläser von dem Honigraum, werden mit Honig gefüllte Zellen durchgeschnitten.

Durch das Einlegen der 0,3 mm Folie unterhalb der Grundplatte ist es möglich, mit Hilfe der Griffe, die Platte mit den Gläsern ca. 4cm auf die Höhe zu heben und einen Rahmen einzulegen.

Die Bienen übertragen den offenen Honig in benachbarte Zellen. Innerhalb einer Stunde ist der Wabenbau wieder korrigiert.



6. Bienen aus den Gläsern entfernen

Im Imkereifachhandel gibt es Bienenfluchten zu kaufen, welche die Bienen nur in eine Richtung begehnen. Durch die besondere Form, finden die Bienen nicht mehr den Rückweg.



Unterhalb der Gläser wird eine Platte mit den Bienenfluchten eingelegt. Der Abstand zum Bienenvolk muss ausreichend groß sein, damit die Bienen die gefüllten Honiggläser komplett verlassen. Es können dafür Flach oder Halbrahmen der Magazinbeute verwendet werden.



7. Kontrolle auf Sauberkeit

Nach dem Abnehmen der Gläser muss kontrolliert werden, ob keine Fremtteile (z.B. Ameisen) in dem Glas zurückgeblieben sind.

Auch muss der Glasrand, welcher die Bienen eventuell mit Propolis, für die Dichtheit im Bienenvolk aufgetragen haben, entfernt werden. Dieses ist notwendig, damit der Glasdeckel wieder gut schließt und keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Wenn alle Vorgaben eingehalten wurden, dürften auch keine Wachsmotten oder deren Gelege im Honigglas sein. Unbedingt auf peinlichste Sauberkeit achten.

Niemand darf mit dem eingetragenen Honig in Berührung kommen.

Es ist die Hygiene: Leitlinie_Imkereien KVG zu beachten!

Bei Kontrollen der Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

[Dokumente zur Rückverfolgbarkeit erstellen!](#)

8. Befüllen der Wabengassen

Die Honiggläser werden vorläufig verschlossen, oder die Wabengassen werden gleich mit flüssigem Honig befüllt. Es wird ein Honig verwendet, der von dem Standplatz geschleudert wurde. Auch ist es möglich z.B. Robinienhonig zu verwenden. Der Robinienhonig besitzt einen hohen Anteil an Fruchtzucker (Fruktose), so dass dieser Honig seine flüssige Konsistenz behält.

Nach dem Abschluss der Aktion, können wieder neue Gläser aufgesetzt werden.

9. Verkaufsdeklaration

Wabenhonig, welcher die Bienen direkt im Verkaufsglas errichtet haben, enthält auch wertvolles Propolis. Um dieses Produkt als Lebensmittel zu verkaufen, müssen die Inhaltsstoffe auf dem Etikett angegeben sein. z.B. „Wabenhonig mit von Bienen gesammelten Propolis“

Bei der Etikettierung ist die: Kennzeichnung Honig – AGES
(Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit) zu beachten!

Durch den Mehrwert kann ein höherer Verkaufspreis erreicht werden!