

# Bienen@Imkerei

Herausgeber:

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen (RLP)  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster (NRW)  
LWG Fachzentrum Bienen, Veitshöchheim (Bayern)  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain (Hessen)  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim (Baden-Württemberg)

19  
2011

für die 31. KW

Fr. 29. Juli 2011

Gesamtauflage: 8.866

## Am Bienenstand

### Nach dem Abschleudern umgehend Einfüttern

Mayen – (co) Auf nahezu allen Bienenständen ist die diesjährige Bienen-saison zu Ende. Zwar werden an manchen Tagen hier und da noch geringe Gewichtszunahmen der Beobachtungsvölker registriert. Diese Einträge werden aber an anderen Tagen wieder aufgezehrt. Tagesabnahmen von 200 Gramm und mehr unterstreichen die Notwendigkeit nach dem Abschleudern umgehend mit der Einfütterung zu beginnen. Jährliche Erhebungen des Fachzentrums für Bienen und Imkerei Mayen belegen, dass je später mit der Einfütterung begonnen wird, umso höher fallen die Winterverluste aus. Die Sommertrachternte wird in diesem Jahr insgesamt wahrscheinlich durchschnittlich ausfallen und nicht die Erträge der Frühtracht erreichen.

### Varroa ausreichend bekämpfen

Die sehr zeitig einsetzende und lang andauernde Frühtracht hat in diesem Jahr zwar zu Rekord-ernten aber auch zu einer sehr starken Varroavermehrung geführt. Die jetzt herrschenden

ungünstigen Bekämpfungsbedingungen mit tiefen Lufttemperaturen und hohen Luftfeuchtheitswerten erschweren die Bekämpfung. Da Ameisensäure- und Thymolbehandlungen in ihrer Wirkung von der Temperatur abhängig sind, fallen jetzt weniger Milben als es der Gesamtbefall erwarten lässt, diese Täuschung muss berücksichtigt werden. Die Behandlung muss entsprechend ausgedehnt und warme Tage müssen konsequent genutzt werden.

### Wabenschutz und Wabenhygiene

Nach dem Abschleudern werden wieder viele Waben frei. Diese sollten großzügig eingeschmolzen werden, um aus hygienischen Gründen eine intensive Bauerneuerung zu erzielen. Im Fachzentrum für Bienen und Imkerei Mayen werden alle frei werdenden, bebrüteten Waben grundsätzlich eingeschmolzen.

Effektive Sonnenwachsschmelzer, die zeitgleich mehrere Waben aufnehmen, bewältigen bei guter Isolierung und nachführbarer, optimaler Sonnenausrichtung mit einem Einfallswinkel von

Der nächste Infobrief erscheint  
in 1 Woche

**Freitag, den 05. Aug. 2011**

### Was zu tun ist:

- Varroabehandlung fortsetzen
- Räuberei vermeiden
- Futterversorgung sichern!
- Wachsmottenbekämpfen

90 Grad ohne weiteres das Wabenaufkommen durchschnittlicher Imkereibetriebe.

Bis dahin sind die Waben vor Wachsmottenbefall zu schützen. Hier kann entweder das im Fachhandel erhältliche Mittel B 401 auf der Basis von *Bacillus thuringiensis* oder aber Schwefel eingesetzt werden. Beim Schwefeln sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu berücksichtigen. Eine kühle Lagerung unter 10 °C oder aber das Einfrieren zum Abtöten der Motteneier wird nur in seltensten Fällen praktikabel sein.

Kontakt zum Autor:

[Christoph.Otten@dlr.rlp.de](mailto:Christoph.Otten@dlr.rlp.de)

## Impressum

Redaktion: Marlene Backer-Struß (mb), Dr. Stefan Berg (sb), Bruno Binder-Köllhofer (bb), Dr. Ralf Büchler (rb), Dr. Ingrid Illies (ii) Dr. Werner Mühlen (wm), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Peter Rosenkranz (pr), Dr. Friedgard Schaper (fs) und Dr. Alfred Schulz, (as); namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamredaktion wieder.

#### Kontakt Mayen

Tel 02651-9605-0

Fax 0671-92896-101

[poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de](mailto:poststelle.bienenkunde@dlr.rlp.de)

[www.bienenkunde.rlp.de](http://www.bienenkunde.rlp.de)

#### Kontakt Münster

Tel 0251-2376-662

Fax 0251-2376-551

[imkerei@lwk.nrw.de](mailto:imkerei@lwk.nrw.de)

[www.apis-ev.de](http://www.apis-ev.de)

#### Kontakt Veitshöchheim

Tel 0931/9801 352

Fax 0931/9801-350

[poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)

[www.lwg.bayern.de/bienen](http://www.lwg.bayern.de/bienen)

#### Kontakt Kirchhain

Tel 06422 9406 0

Fax 06422 9406 33

[bieneninstitut@lh.hessen.de](mailto:bieneninstitut@lh.hessen.de)

[www.bieneninstitut-kirchhain.de](http://www.bieneninstitut-kirchhain.de)

#### Kontakt Hohenheim

Tel 0711 459-22659

Fax 0711 459-22233

[bienero@uni-hohenheim.de](mailto:bienero@uni-hohenheim.de)

[www.bienenkunde.uni-hohenheim.de](http://www.bienenkunde.uni-hohenheim.de)

**Haftungsausschluss** Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

## Leitsätze Honig

(Deutsches Lebensmittelbuch vom 30. Mai 2011)

Die Leitsätze für Honig wurden zum 30. Mai 2011 endlich geändert. Gott sei Dank ist der Qualitätsmerkmal „kalt geschleudert“ gestrichen worden.

Folgende für uns interessante Qualitätsmerkmale werden nun in der Neufassung des Lebensmittelbuches genannt:

### Kapitel 2: Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität

Bei besonders sorgfältiger Auswahl, Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und Abfüllung des Honigs werden nachfolgende Angaben zur Bezeichnung einer besonderen Qualität verwendet. Diese Honige weisen in der Regel eine homogene Konsistenz auf.

Wird die Angabe „Auslese“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf (verkürzte Wiedergabe):

- HMF max. 15 mg/kg, bei Honigsorten mit einem geringeren natürlichen Enzymgehalt max. 10 mg/kg
- Invertaseaktivität mindestens 60 U/kg, bei Honigsorten mit einem geringeren natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt
- Wassergehalt max. 18 g /100 g, Heidehonig (Caluna) 19 g/100 g.

Werden Aussagen wie „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“ oder „Premium“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf (verkürzte Wiedergabe):

- HMF max. 10 mg/kg, bei Honigsorten mit einem geringeren natürlichen Enzymgehalt max. 5 mg/kg
- Invertaseaktivität mindestens 85 U/kg, bei Ho-

nigsorten mit einem geringeren natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt

- Wassergehalt max. 18 g /100 g, Heidehonig (Caluna) 19 g/100 g

Der genaue Text der Leitsätze kann unter [www.apis-ev.de](http://www.apis-ev.de) > aktuelles eingesehen werden. Hier haben wir auch einen Kommentar von Dr. Werner von der Ohe, Bieneninstitut Celle eingestellt.

Die Leitsätze gehen auch detailliert auf die Kriterien der Sortenbestimmung ein. Dies hier näher auszuführen würde den Rahmen des Infobriefes sprengen. Einem jeden Imker sei aber angeraten, diese Bestimmungen zu lesen:

Kapitel 3: auszugsweise:

Generell wird die Beurteilung der Qualität und Authentizität nicht nur auf die Berücksichtigung eines einzelnen Parameters beschränkt, sondern schließt eine kritische Betrachtung aller Merkmale (organoleptische<sup>1</sup> und physikalische-chemische<sup>2</sup>) gemäß Honigverordnung ein.

Was bedeutet diese Änderung nun für die Imker? Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes vermarktet kann nun die Bezeichnung „Auslese“ tragen. Für die weitergehenden Beurteilungsmerkmale wie „feinste Auslese“ oder „Premium“, müssen höhere Normen erfüllt werden, die natürlich auch nachgewiesen werden müssen. Der Begriff „kaltgeschleudert“ ist endlich verschwunden.

<sup>1</sup> Sensorische Merkmale: u.a. Geruch, Geschmack, Konsistenz, Zustand

<sup>2</sup> U.a. Wasser-, HMF-, Enzym-Gehalt, Leitfähigkeit, Zuckerspektrum

## Veranstaltungshinweise

### Vorankündigung Tag der Honigqualität und Vermarktung NRW und RLP 2011

Fortbildung für Honigsachverständige und Interessierte

Dieser Tag dient der Fortbildung der Honigsachverständigen aus NRW und RLP. Ferner laden wir alle Honiggemeinschaften aus NRW und anderen Bundesländern ein. Interessierte sind herzlich willkommen. Honigland erstattet seinen Mitgliedern 50 % der Tagungsgebühr.

Das Programm wird in Kürze veröffentlicht.

**Termin:** Samstag 3. Dezember 2011, 10:00 Uhr

**Ort:** Landwirtschaftskammer NRW, Nevinghoff 40, 48147 Münster

**Referent/in:** Dr. Werner Mühlen, Marlene Backer-Struß, n.n.

**Anmeldung:** Tel 0251/2376-662, online: [www.imkerakademie.de](http://www.imkerakademie.de) > Spezialkurs

### Apisticus-Tag 2012

Blühende Landschaften  
Vitale Bienenvölker

Die Online-Anmeldung ist eröffnet, wir bieten bis November einen erheblichen Frühbucherrabatt: [www.apis-ev.de](http://www.apis-ev.de) > Apisticus-Tag

**Waagstockdaten vom 29. Juli 2011**

PLZ	Ort	KW 28	KW 29	KW 30
		Fr 15.07.	Fr 22.07.	Fr 29.07.
41748	Viersen	-2400	-1500	-1500
45478	Mülheim	0	800	-800
47495	Rheinberg	-1600	-4000	-3400
48147	Münster	-400	0	-600
53881	Euskirchen	-1800	-4600	-500
54636	Seffern		2000	3300
54662	Speicher	8300	2400	2900
55758	Hettenrodt	-800	-500	-700
56077	Koblenz	-1700		-2000
57368	Altenhundem	2000	-1500	-500
57647	Nistertal	1900	-1200	-2100
59556	Lippstadt		-1500	-500
59846	Sundern	2100	-800	1500
59889	Eslohe/Herhagen	-800	0	-1200
66687	Wadern	100	0	-500
66862	Kindsbach	0	0	-1400
66994	Dahn	700	-2400	-3000
76359	Marxzell	200	1100	100
76829	Landau	600	3400	-1700
<b>Mittelwert (gerundet)</b>		<b>380</b>	<b>-460</b>	<b>-660</b>