



Blühende Landflächen für Bienen, Hummeln und Co.

Projekt BLÜHLAND in Schleswig-Holstein gestartet

Gemeinhin wird der Sommer als die Zeit des Überflusses bezeichnet. Leider gilt dies nicht für unsere Honigbienen und andere Blütenbestäubende Insekten. Die freie Landschaft ist ab Juli blütenleer und damit nektar- und pollenarm. Ohne den fürsorglichen Imker würden viele Bienenvölker in dieser Zeit zu Grunde gehen.

Zumindest zwischen Flensburg und Neumünster ändert sich das ab diesem Jahr. Der norddeutsche Imkerverein De Immen e.V. hat zusammen mit dem Netzwerk Blühende Landschaft in Schleswig-Holstein ein einzigartiges Projekt gestartet. Im Frühjahr 2009 wurden an sechs Standorten auf insgesamt fünf Hektar ein- und mehrjährige Blümmischungen eingesetzt. Die blühenden Pflanzen bieten Bienen und anderen Insekten eine reiche Nahrungsquelle und den Menschen bunte Farbleckse in der Landschaft. Die Vielfalt der Blümmischungen trägt erheblich zur Gesundheit und zur guten Entwicklung benachbarter Bienenvölker bei und sichert den Imkern eine gute Honigernte. Die Blümmischungen dienen als Modellflächen, um künftig weitere Blühflächen in Schleswig-Holstein anzulegen und von den Erfahrungen der Initiatoren zu profitieren.



VON LOTTO

Das Projekt läuft bis einschließlich 2010 und wird von der BINGO-Umweltlotterie Schleswig-Holstein gefördert. Weitere Mittel, insbesondere durch ehrenamtliche Tätigkeiten, stellen De Immen e.V. und das Netzwerk Blühende Landschaft zur Verfügung. Begleitet wird das „Blühland“ von öffentlichen Feldbegehungen für Landwirte, Imker und Interessierte und weiteren umweltpädagogischen Angeboten für Kinder und Erwachsene. Wer sich selbst ein Bild von der Schönheit und der Nützlichkeit solch prächtig blühender Flächen machen möchte, ist bei den Führungen des Vereins herzlich willkommen.

Termine und weitere Informationen erhalten Sie beim ersten Vorsitzenden von De Immen Thorsten Liliental (Tel. 04351-88 38 61) oder per E-Mail an

info@de-immen.de.

Weiterführende Informationen zu Blütenbestäubern, Handlungsempfehlungen und Umsetzungsbeispiele von Blühflächen finden Sie im Internet: unter www.bluehende-landschaft.de oder anfordern per E-Mail bei info@bluehende-landschaft.de.

*Holger Loritz (Netzwerk Blühende Landschaft)
Thorsten Liliental (De Immen e.V.)*

Frage & Antwort: Warum schmeckt mein Honig nach Wachs?

Frage: Ich habe Anfang Juni meinen ersten Honig geschleudert, dazu habe ich ein elektrisches Entdeckelungsmesser benutzt. Kann es sein, dass hierdurch der Honig nach Wachs schmeckt, weil das Wachs beim Entdecken schmilzt? Im Vergleich zum Honig meines Großvaters, der klassisch mit der Gabel entdeckelt wurde, habe ich bei meinem nach einem Moment nur noch Wachs geschmeckt!

Steffen Beil, steffenbeil@googlemail.com

Antwort: Mit einem elektrisch beheizten Entdeckelungsmesser lässt sich sehr schnell entdeckeln, vor allem, wenn man helle unbrütete, gleichmäßig ausgebaute Honigwaben hat. Es ist jedoch nicht auszuschließen, dass dabei geschmolzenes Wachs wieder über die Wabenflächen läuft und der Honig eventuell einen Wachsgeschmack annimmt. In der Praxis habe ich dies allerdings noch nicht festgestellt, will es aber prinzipiell

nicht ausschließen. Wie so oft kommt es wohl auf die richtige Technik an.

Bebrütete Waben sind etwas problematischer, das Messer muss dazu heißer sein. Somit steigt die Gefahr, dass Honig karamellisiert („anbrennt“) oder auch, dass vermehrt flüssiges Wachs Kontakt zum Honig hat und diesen geschmacklich beeinträchtigen kann. Sofern man beide Wabenarten vorliegen hat, sollte man zuerst die hellen mit niedriger Temperatur und anschließend die dunkleren mit höherer Temperatur entdeckeln.

Zum Entdecken sollte die Wabe hochkant mit der Schmalseite auf einer angespitzten Edelstahl-Schraube mit Traverse über einem Entdeckungstisch oder einer Wanne gestellt werden. So lässt sie sich leicht drehen und die günstige Neigung finden. Es ist vorteilhaft, wenn man die Wabe beim Entdecken etwas nach vorne neigt, damit die abgeschnittene Wachsdeckelschicht nicht

auf die Wabe zurück, sondern frei herabfällt.

Man schneidet etwa 2/3 der einen Waben-seite von oben nach unten (!) und das obere Drittel anschließend von unten nach oben. Somit kühlt Honig und Wachs nur das Messer wenig ab, weil nur wenig Honig und Wachs über das Messer laufen. Auch besteht dann kaum die Gefahr des Karamellisierens. Die andere Seite der Wabe wird genauso bearbeitet. So dürfte es zu keiner Geschmacksbeeinträchtigung des Honigs durch das Wachs kommen.

Zu bedenken ist zudem, dass frisch geschleudeter Honig immer einen anderen Geschmack aufweist als abgelagerter. Ein Vergleich eines Honigs mit dem eines anderen Standes und zudem eines anderen Jahres ist so nur schwer möglich.

*Bruno Binder-Köllhofer
Fachberater für Bienenzucht
Kontaktadresse siehe Seite 15*