

# Alle Jahre wieder Ratlosigkeit

## ... oder was tun bei Melezitose-Tracht?

Werner Gekeler  
Fachberater für Imkerei  
Amt für Landwirtschaft, Land-  
schafts- und Bodenkultur  
Schillerstraße 40  
72 525 Münsingen



*Was tun bei Melezitose-Tracht, fragten wir unsere Leser im Heft 9/2001.*

*Einige interessante Antworten haben wir im Januarheft, Seite 23, veröffentlicht. Zusammenfassend erläutert Fachberater Werner Gekeler nochmals den Umgang mit dieser schwierigen Tracht.*

Flüssiger, gelierter und zementartig kristallisierter Honig dicht beieinander. Fotos: W. Gekeler

Im Jahre 1968 ist in Deutschland zum ersten Mal über das Auftreten von Melezitosehonig berichtet worden. Schon damals konnte ich einschlägige Erfahrungen damit sammeln. Vorher war er nur als Lärchenhonig aus Lärchenwaldgebieten bekannt. Seither kommt diese Honigart immer häufiger vor. Man kann dabei fast immer von einer Massentracht sprechen, denn fünf, sechs und sogar bis zu zehn Kilogramm tägliche Zunahme sind keine Seltenheit. Die Völker bauen dabei in einem sonst unbekanntem Maße, und es wird auch in großem Umfang weiter gebrütet.

Das gelegentliche Auftreten von Melezitosehonig ist eine Herausforderung für den Imker, denn dieser Honig lässt sich nicht schleudern und ist auch als Winterfutter für die Bienenvölker nicht geeignet.

### Lebensgefahr für das Bienenvolk

Die Überwinterung ausschließlich auf Melezitosehonig hat in fast allen Fällen eine Ruhrerkrankung des Bienenvolkes zur Folge. Ist während des Winters längere Zeit kein Ausflug zum Wasserholen möglich, verhungern die Völker auf vollen Honigwaben. Ein einigermaßen sicheres Überleben lässt sich nur erreichen, wenn bei den Wintervorbereitungen der Bereich des Wintersitzes von Melezitose befreit wird. Bei später Tracht und eingeschnürtem Brutnest kann es notwendig werden, je Volk drei bis fünf Waben auszuwaschen, damit in diesen Bereich dann geeignetes Winterfutter eingelagert werden kann. Es ist ausreichend, wenn im Wintersitz ca. 6 bis 8 kg geeignetes Winterfutter eingelagert

sind. Sobald Reinigungsflüge möglich sind und Wasser geholt werden kann, können die Völker ohne Einschränkung vom Melezitosehonig zehren.

### Qualitätsanforderungen beachten!

Melezitosehonig ist Waldhonig und muss, wie jeder andere Honig auch, echt und rein sein. Er muss daher reif geerntet und sorgsam behandelt werden. Alle Gewinnungsmethoden müssen unter diesem Gesichtspunkt erfolgen. Das ist möglicherweise „leichter gesagt, als getan“...

### Gelee- bis zementartig

Melezitosehonig wird wegen seiner Eigenschaft zu Recht auch Zementhonig genannt. Er tritt jedoch in verschiedenen Ausprägungen auf: von zäher geleeartiger Konsistenz bis hin zu zementartig kristallisierten Zellinhalten. Oft wechselt die Art von Volk zu Volk, aber auch von Zelle zu Zelle auf ein und derselben Wabe.

### Direkte Gewinnungsmethoden

„Die“ professionelle und für „alle“ Fälle geeignete Gewinnungsmethode gibt es bisher nicht. Dargestellt und beschrieben werden deshalb ausschließlich Kompromisse.

**Frühes Schleudern:** Natürlich gibt es die Möglichkeit, den Honigtau aus den Waben zu bekommen, wenn man im 3-Tage-Rhythmus schleudert. Dabei erntet man aber keinen Honig. Das Schleudergut ist

unreif, hat wenig Fermente, einen hohen Wassergehalt und wird gären. Diese Gewinnungsmethode dürfte daher nicht angewandt werden.

**Stippen:** Mit einer vom Fachhandel angebotenen Nadelwalze, Kostenpunkt um 60 €, können je nach Art der Melezitose ca. 50 % des Honigs geschleudert werden. Setzt man die norwegische Heidehonig-Stippmaschine ein, die im Fachhandel für ca. 2.000 € zu haben ist, können je nach Art bis zu 90 % des Honigs geschleudert werden.

**Pressen:** Hierbei werden die Waben ausgeschnitten und in einer ebenfalls vom Fachhandel angebotenen manuellen bzw. pneumatischen Honigpresse ausgepresst. Am besten sollte hier nur junger Wabenbau verwendet werden.

### Die weitere Verarbeitung

Melezitosehonig, der durch Schleudern gewonnen wurde, hat meist eine hervorragende Qualität und schmeckt typisch nach Waldhonig. Er beinhaltet jedoch große Mengen kleinerer, aber auch größerer Kristalle. Diese verschließen in kurzer Zeit das Honigsieb. Man benötigt deshalb mehrere Siebsätze, um die Kristalle mit dem Teigschaber immer wieder entfernen zu können. Manchmal lässt sich der Honig daher tatsächlich nur grob sieben. Wegen der vielen Kristalle und des meist zähen Honigs gibt es selbst in temperierten Räumen kein befriedigendes Klären des Honigs. Zusätzlich wird dieser Honig durch seine „sandigen“ Kristalle vom Verbraucher häufig abgelehnt, da dieser vermutet, dass

Zucker zugesetzt wurde. Während ein Direktvermarkter dies noch erklären kann, bleibt er im Regal von Wiederverkäufern häufig stehen.

Will man die Melezitosekristalle umwandeln oder beseitigen, muss der Honig auf ca. 70 °C erwärmt werden, wodurch unzulässige Wärmeschäden eintreten können. Am kürzesten ist die Erwärmungs- und Durchlaufzeit bei einem Melitherm-Honiglösegerät. Bisherigen Messungen zufolge haben so verflüssigte Honige keine überhöhten HMF-Werte, wenn größtmögliche Sorgfalt im Vordergrund steht – also für eine möglichst rasche Abkühlung gesorgt wird.

Gewinnt man Presshonig, so hat dieser zweifelsfrei eine besondere Qualität. Es ist allerdings auch hier nötig, eine entsprechende Kundenaufklärung zu betreiben. Soll der Honig in eine übliche marktfähige Konsistenz gebracht werden, ist eine weitere geeignete Behandlung nötig. Beim Verflüssigen des Presshonigs mit Wachsanteilen erhält er, je nach verwendetem Wabenmaterial, einen mehr oder weniger starken Wachsgeschmack.

### Indirekte Gewinnungsmethoden

Bei sporadischem Auftreten von Melezitosetrachten in überschaubarer Menge wird man die nicht schleuderbaren Honigwaben am besten als gefüllte Futtertaschen betrachten und nach und nach den Völkern und Ablegern zum Verbrauch einstellen.

Tritt Melezitosetracht dagegen häufiger und in großen Mengen auf, und will oder kann man sie nicht schleudern oder pressen, gibt es verschiedene Methoden, den Honig auf „Umwegen“ zu gewinnen. Vorweg erwähnt sei, dass sie alle auch ihre Nachteile haben.

Sobald der Honigraum mit Melezitosetracht voll ist, wird jede zweite Wabe durch ein Leerrähmchen mit Anfangsstreifen ersetzt.



Foto: J. Schwenkel

**Leer tragen lassen:** Hierbei gibt man den Völkern die Waben zurück, lässt den Melezitosehonig umtragen und schleudert dann. Denn beim Umtragen tut sich etwas: Die Bienen reichern den Honig noch einmal mit zuckerspaltenden Enzymen an, so dass ein schleudbarer und qualitativ hochwertiger Waldhonig entsteht.

Leider ist dies eine langwierige Angelegenheit, die auch nur in trachtloser Zeit funktioniert. Zusätzlich wird während des Umtragens ein großer Teil der verarbeiteten Menge verbraucht. Im Honigraum, der unbedingt mit einem Absperrgitter vom Brutraum zu trennen ist, findet man deshalb nur einen bescheidenen Anteil dessen wieder, was an anderer Stelle angeboten wurde.

Die Honigwaben werden hierzuentdeckelt, mit Wasser besprüht oder für ein bis zwei Stunden (je nach Honigtyp auch länger) gewässert und anschließend im hohen Boden einer Fußzarge, hinter dem Beobachtungsfenster bei geöffnetem Putzkeil oder in einem zusätzlichen, sonst verschlossenen Kasten, der über einen dicken Schlauch vom Nutzervolk erreicht werden kann, zum Leertragen angeboten.

**Wässern, ausschleudern, füttern:** Bei dieser Methode werden die Melezitosehonigwaben entdeckelt und ca. 24 Std. in einer zum Wabenmaß passenden Wanne (bei zu großem Behälter wird die Lösung zu dünn) gewässert. Um das Aufschwimmen der Waben nach Teilentleerung zu verhindern, werden diese mit sauberen Steinen beschwert oder sonstwie niedergehalten. Sofort nach der Ausschleudung der verdünnten Honiglösung muss diese innerhalb von zwei Tagen von den Bienen verarbeitet sein. Dauert es länger, ist der gesamte, daraus neu bereitete Honig mit Gärhefen belastet und nicht mehr zu gebrauchen! Neben beginnender Gärung



Eine beim Schleudern zu Bruch gegangene Wabe mit Melezitosehonig.

können auch Altwaben zu einer unangenehmen Geschmacksveränderung führen. Eine weitere Verwertung der Lösung zur Essig- oder Metbereitung ist möglich. Sie muss ebenfalls sofort nach der Schleudung, bevor wilde Gärungen beginnen, eingeleitet werden. Besser ist es, die Brühe kurz aufzukochen und die Gärung durch Zusatz ausgesuchter Hefen zu steuern.

**Waben im Freien anbieten:** Dies ist eine riskante und total zu verwerfende Methode. Sie erzeugt eine umfassende Räuberei auf dem Stand, fordert viele tote Bienen und birgt eine riesige Gefahr der Seuchenübertragung. Laut Bienenseuchenverordnung ist sie nicht zulässig!

### Vorausschauende Maßnahmen

**Abwandern:** Mit einem großen Fragezeichen versehen möchte ich die Anweisung des Abwanderns und Aufsuchens anderer Trachtplätze. Auch die beste Trachtbeobachtung kann eine Melezitosetracht am gewählten Wanderplatz nicht ausschließen. Man kann Glück haben oder vom Regen in die Traufe kommen.

**Rähmchen bereitstellen:** Die wichtigste und auch nicht besonders teure, höchstens etwas aufwendige Einstellung auf eine solche Tracht ist die Vorratshaltung von mindestens 15 bis 25 mit einem Anfangsstreifen versehenen staubgeschützten Rähmchen. Sobald der Honigraum mit Melezitose gefüllt ist, kommen sie zum Einsatz. Alternierend wird jeweils eine volle Wabe entnommen und dafür ein Rähmchen mit Anfangsstreifen eingesetzt. Bei anhaltender Tracht werden dann immer nur die Jungfernwaben entnommen, ausgeschnitten und das Rähmchen wieder eingesetzt. Wenn die Zeit zum Pressen nicht reicht, wird das Gut in Lagerbehältern aufbewahrt, die ebenfalls bereit stehen sollten.

□