

SCHWEIZERISCHE

Bienen-Zeitung

10/2009

Monatszeitschrift des Vereins deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde

- Erstes Welt Honigtau Honig Symposium in Tzarevo
- Nach Slowenien zur Carnika
- Blaue Holzbiene
- Spezialität Kirschenhonig



Die Hohe Fetthenne
(*Sedum spectabile*), eine
von den Bienen im Herbst
geschätzte Trachtanlage.

FOTO: EVA FAUL

Schützen Sie die Bienen

Unsere Bienen haben sich entwickelt, sie trugen je nach Region Honig ein und sind aufgefüttert.

Die Sommer-Varroabehandlung haben wir bereits einen grossen Teil der Milben aus den Völkern genommen.

Reduzieren Sie jetzt die Varroa-Milben vor dem Winter auf ein Minimum.

Oxalsäure/Zuckerwasser träufeln



Wann / Wie / Weshalb

- im brutfreien Volk
- an einem Flugtag
- in die Wabengasse direkt auf die Bienen träufeln
- der/die Imker/-in atmet keine Oxalsäuredämpfe ein.

Oxalsäure/Zuckerwasserlösung von BIENEN-MEIER ist frisch, enthält keine Zusatzstoffe und ist direkt einsatzbereit.

Bestellen Sie jetzt!

BIENEN MEIER KÜNTEN
Fahrbachweg 1, CH-5444 Künten
Telefon: 056 485 92 50
Telefax: 056 485 92 55
www.bienen-meier.ch
bestbiene@bienen-meier.ch

Rezept
innovativ
schnell

api medi

Partner: Vita Europe Ltd, Swienty Cum Natura, Lyson, Ogris Pharma

Julia Oppermann

Nutzen Sie die Schätze Ihres Imkers

Naturheilmittel mit Tradition für Ihre Schönheit & Gesundheit



Propolis

Das stärkste natürliche Antibiotikum

Pollen

Lebensbrunnen aus der Blüte

Gelee Royale

Im Luxus schwelgen

Honig

Süße „Medizin“ und Köstlichkeit in einem

Neuerscheinung

Einzelpreis Fr. 19.50 inkl. MwSt.

*Unsere Staffelpreise** Staffelpreise plus 2.4% MwSt.*

ab 5 St. Fr. 13.79 / St.

ab 15 St. Fr. 12.61 / St.

ab 30 St. Fr. 11.81 / St.

Aufruf zum Propolis sammeln

Wir kaufen IHRE *Propolis im Eintausch mit CumNatura Produkten! oder gegen Bares

*Preisfestlegung nach Überprüfung der Propolisqualität.

apimedi GmbH, Bogenstrasse 37, 9621 Oberhelfenschwil
Tel. 071 374 29 65 / Fax 071 374 29 64,
www.apimedi.ch, info@apimedi.ch

Wir liefern unsere Produkte ab sofort auch direkt in die Schweiz!

W. SEIP

seit Jahrzehnten
Partner der Imker

Das führende Imkerfachgeschäft in Hessen!

Hauptstraße 34

35510 Butzbach-Ebersgöns

Tel. 06447-6026 - Fax 06447-6816

E-Mail: info@werner-seip.de



Fordern Sie unseren aktuellen Fachkatalog an: www.werner-seip.de



Neuerungen bei der Tierseuchenverordnung ...



ROBERT SIEBER,
LEITENDER REDAKTOR

Liebe Imkerinnen, liebe Imker

Nun ist es also soweit: Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 19. August Änderungen der Tierseuchenverordnung beschlossen. Davon sind auch wir Imker/-innen betroffen. Neuerdings müssen in der Schweiz alle Bienenstände registriert werden, unabhängig davon, ob es sich bei den Besitzern um Imker/-innen handelt, welche Mitglied in einer Sektion sind oder nicht. Dies betrifft nicht nur die Bienenstände, auf denen Bienen gehalten werden, sondern auch diejenigen, welche leer sind. Sämtliche Bienenstände werden mit einer kantonalen Identifikationsnummer versehen werden müssen. Damit soll die Arbeit der kantonalen Inspektoren erleichtert

werden. Die Besitzer von Bienenvölkern, bei welchen der Verdacht auf eine Krankheit besteht, können auf diese Art sofort ermittelt werden. Zudem müssen die zuständigen Inspektoren informiert werden, wenn Bienenvölker verstellt werden. Die genauen Details, wie diese Massnahmen umgesetzt werden, müssen noch ausgearbeitet werden. Was auf den ersten Blick wie eine bürokratische Schikane aussieht, dürfte sich für die Gesundheit unserer Bienen vorteilhaft auswirken. Es sind ja nicht nur die Bienen, welche durch Verflug Krankheiten von einem Stand zum andern übertragen, sondern eben auch Imker/-innen, welche mit Völkern handeln oder wandern. Damit wird auch eine von vielen gewissenhaften Kollegen geforderte Massnahme

*... betreffen uns
Imker/innen
ganz direkt.*

eingeführt. Sicher wird die Sauerbrut mit diesen Schritten nicht so schnell verschwinden, wie sie sich in der Schweiz ausgebreitet hat. Es ist aber ein Schritt in diese Richtung.

Kürzlich habe ich Honig zum Verkauf in den Bauernladen meiner Wohngemeinde gebracht. Eine Kundin aus meiner Nachbarschaft sprach mich an. Sie hatte beobachtet, dass ich seit einiger Zeit Bienen nicht nur im Bienenhaus halte, sondern auch ein paar Magazinvölker in meinem Garten stehen habe. Sie teilte mir mit, dass sie dieses Jahr einen Obst- und Beerenertrag hatte, wie noch nie zuvor. Sie hätten dies am Familientisch besprochen und wären zum eindeutigen Schluss gekommen, dass dies wegen der Bienen

in meinem Garten sei. Dafür wollte sie sich bei mir respektive bei meinen Bienen bedanken. Ob nur meine Bienen für diesen Erfolg verantwortlich waren oder ob dieses Jahr noch andere Faktoren die nachbarschaftliche Ernte positiv beeinflusst haben, weiss ich nicht. Sehr gefreut hat es mich aber trotzdem. Es ist doch schön, Imker zu sein!

Herzlich Ihr

Robert Sieber
robert.sieber@vdrb.ch



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Verein deutschschweizerischer und
rätoromanischer Bienenfreunde
www.vdrb.ch oder www.bienen.ch

PRÄSIDENT

Richard Wyss, Hirschberg
9050 Appenzell/AI, Tel. 071 787 30 60

GESCHÄFTSSTELLE

Oberbad 16, 9050 Appenzell/AI
Tel. 071 780 10 50, Fax 071 780 10 51
E-Mail: sekretariat@vdrb.ai.ch

REDAKTION

E-Mail: bienenzeitung@bluewin.ch
www.bienen.ch (Rubrik: Bienenzeitung)

Robert Sieber, leitender Redaktor
Steinweg 43, 4142 Münchenstein/BL
Tel. 079 734 50 15

Franz-Xaver Dillier, Redaktor
Baumgartenstrasse 7, 6460 Altdorf/UR
Tel. 031 372 87 30

Pascale Blumer Meyre, Lektorat
7993 Summerhill Dr., Park City, UT 84098, USA

ABONNEMENTS, ADRESSÄNDERUNGEN

Bienen-Zeitung Abonentendienst
Industriestrasse 37, 3178 Böisingen
Tel. 031 740 97 68, Fax 031 740 97 76
E-Mail: pascal.schmutz@iposervice.ch

INSERATE

Geschäftsstelle VDRB
Oberbad 16, 9050 Appenzell/AI
Tel. 071 780 10 50, Fax 071 780 10 51
E-Mail: inserate@vdrb.ai.ch
www.bienen.ch
(Rubrik: Bienenzeitung > Inserenten-Service)

INSERATESCHLUSS

am 9. des Vormonats

REDAKTIONSSCHLUSS

am 1. des Vormonats

DRUCK UND VERSAND

Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1, 4552 Derendingen

ABONNEMENTSPREIS

Inland: Fr. 60.– pro Jahr,
inkl. Imkerkalender und kollektiver Haftpflicht-
versicherung
Ausland: Euro 50.– pro Jahr

AUFLAGE

13 200 Ex. Erscheint jährlich 12-mal,
jeweils zum Monatsbeginn

COPYRIGHT BY VDRB

ZEICHNUNGSFARBE FÜR DIE KÖNIGINNEN:



INHALT

ARBEITSKALENDER

Honig: Vom Schleudern zum Verkauf	6
Honigvermarktung	8

PRAXIS

Gesunde und starke Bienenvölker, das Rezept zum Erfolg	9
25 Jahre Varroa in der Schweiz: Oxalsäure-Winterbehandlung	10

FORSCHUNG

Mitarbeit an wissenschaftlichen Studien	11
Neues vom Honigtauhonig	12

IMKEREI ANDERSWO

Reise in die Heimat der Carnika	16
Naturnahe Zucht hochwertiger Königinnen	19
Der Jungbrunnen aus dem Bienenhaus	20

NATUR UND WILDBIENEN

Unsere grösste Wildbiene: Die Blaue Holzbiene	22
---	----

LESERBRIEFE

Bedrohung Sauerbrut	25
Weitere Bilder zur Furchenbiene <i>Lasioglossum</i>	25
Arbeitsschutz bei der Wachsgewinnung und -verarbeitung	25
Jungimker Bardill zum Leserbrief, Bienenrassen	26
Stellungnahme von Jakob Künzle, Bienenrassen	26

NACHRICHTEN AUS VEREINEN UND KANTONEN

Dorniger Weg zum Umgang mit königlichen Hoheiten	27
Vom Bienenhalter zum Bienenzüchter	27
Luzerner Imker zu Besuch in Baselland	28
Zum Gedenken	28
Buchbesprechung (Publireportage)	29

APISTISCHER MONATSBERICHT

Apistische Beobachtungen: 16. August–15. September 2009	30
Monatsdiagramme der Stationen	30
Trachtbäume: Der Schwarzdorn, Schlehe (<i>Prunus spinosa</i>)	33

VERANSTALTUNGEN

Veranstaltungskalender	34
Öffentliche Veranstaltungen	35

FRAGE UND ANTWORT

Liedertswiler Kirschenhonig	38
-----------------------------	----

TIPPS UND TRICKS

Honigrezepte: Panna cotta mit Honig	39
Eine etwas ungewöhnliche Art Wachs zu schmelzen	40

MITTEILUNGEN

Aus- und Weiterbildung 2010 für Imkerkader	41
Voranzeige für Bieneninspektoren und Bieneninspektorinnen	41
In eigener Sache	41
Bienenseuchen – Mitteilungen des BVET	42
Registrierung der Bienenstände für eine effizientere Krankheitsbekämpfung	43
Konstellationskalender: Behandlungstage Oktober 2009	43



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

**Am Waldhonigfestival
in Tzarevo (Bulgarien)
segnet der orthodoxe
Bischof den Honig.**

DER WEG ZUM POLLEN ...

... und Nektar scheint bei der noch nicht ganz geöffneten Hibiskusblüte (*Hibiscus spez.*) für diese Biene nicht ganz einfach zu sein!





Honig: Vom Schleudern zum Verkauf

LEONHARD
SIMONET,
STALDENRIED

Neben den gesetzlichen Auflagen gehört es zu unserem Imkerstolz, der Kundschaft das goldene Bienenprodukt mit dem bestmöglichen Qualitätsstandard zu übergeben.

Mein Bienenstand in Staldenried ist zum Schleudern zu klein. Deshalb wird jeweils die Waschküche unseres Wohnhauses zum Schleuderraum umfunktioniert. Hier sind die notwendigen Voraussetzungen, wie warmes Wasser, Strom und die hygienischen Anforderungen, gegeben.

Lagerung und Haltbarkeit

Honig wäre am besten im Bienenvolk aufgehoben. Sobald er entnommen wird, steht seine Qualität bei der weiteren Verarbeitung und Aufbewahrung auf dem Spiel. Auch bei sorgfältiger Behandlung ist Honig nicht unbegrenzt haltbar. Seine Haltbarkeit wird in erster Linie von seinem Wassergehalt bestimmt wie auch von den Lagerbedingungen. Je wärmer oder feuchter der Lagerraum, desto schneller verliert der Honig seine Qualität, die er bei der Entnahme aus den Honigwaben gehabt hat.

Honig soll unter schonenden Bedingungen gewonnen werden, sodass sein Aroma, die Enzyme und die anderen biologischen Begleitstoffe nicht geschädigt werden und der Honig frei von Fremdkörpern und Verunreinigungen bleibt.

Schleudern, bezeichnen, lagern

Honig schleudere ich möglichst am Tag der Ernte. Meine Frau Brigitte entfernt das Deckelwachs mit der Abdeckungsgabel über dem Abdeckungstrog. Die abgedeckelten Waben kommen direkt in die Schleuder. Der Honig wird durch ein Grobsieb in lebensmitteltaugliche Plastikkessel abgefüllt und sofort beschriftet. Um die Schleuderarbeit nicht unterbrechen zu müssen, verwende ich mehrere Siebe, die ich jeweils austauschen kann. Bei der Reinigung der Siebe entferne ich die Wachs- und Honigreste mit einem Teigschaber. Diesen streife ich in das Entdeckungsgeschirr ab, damit der darin enthaltene Honig vollständig abtropfen kann. Die Siebe reinige ich zuerst mit kaltem und anschliessend mit heissem Wasser. Die Siebe werden vor der erneuten Verwendung gut getrocknet.

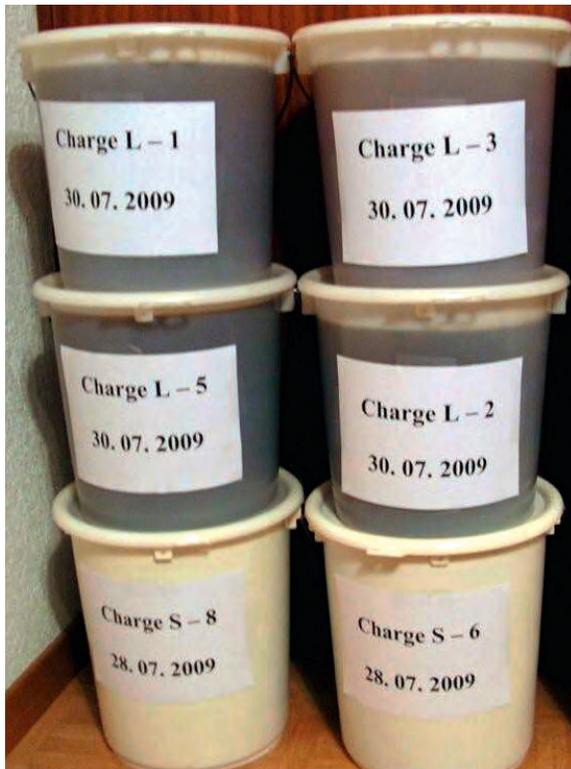
Nach dem Schleudern lasse ich den Honig bei Zimmertemperatur zehn bis vierzehn Tage stehen. Während dieser Zeit klärt sich der Honig. Die Wachsteilchen steigen nach oben. Bevor ich den Honig in den Klärkessel umfülle, wird er mit einem Löffel abgeschäumt. Beim Umfüllen in den Klärkessel wird der Honig gesiebt. Nach dem Füllen des Klärkessels lasse ich dem Honig wieder etwas Zeit zum Klären. Jetzt wird wieder abgeschäumt und danach fülle ich den Honig in die Verkaufsgefässe (Honiggläser). Die Honiggläser werden sofort etikettiert und mit dem VSBV-Goldsiegel versehen. Bei jeder Charge messe ich den Wassergehalt und prüfe den Honig sensorisch auf Geruch und Geschmack. Diese Angaben werden natürlich auch dokumentiert.

Utensilien zur Honigverarbeitung

- Honigschleuder
- einen Satz Siebe
- Entdeckungsgeschirr
- Entdeckungsgabel
- mehrere Grossbehälter für den Honig aus lebensmittelechtem Kunststoff (PE)
- Abfüllkessel
- Kläraufsatz
- Kesselhalter

Das Gesetz schreibt einen Wassergehalt von maximal 21 % vor. Das VSBV-Reglement für Goldsiegel Imker ist strenger: Nur Honig mit einem Wassergehalt von maximal 18,5 % wird als Qualitätshonig akzeptiert. Der Imker ist verpflichtet, den Wassergehalt zu messen und zu dokumentieren, und zwar von jedem Warenlos.

Alle Gläser, sowohl die neuen als auch die gebrauchten, welche von den Kunden zurückgebracht worden sind, landen zuerst in der Geschirrspülmaschine.



FOTOS: LEONHARD SIMONET

Jeder Kessel wird sofort nach der Abfüllung mit der richtigen Losnummer versehen.



Mit einer geeichten Waage kann das Honiggewicht genau abgemessen werden. Bei einem möglichst kleinen Abstand zwischen Ausflusstutzen und Honigglas entstehen praktisch keine Luftblasen.



Um eine Bläschenbildung im Honig und am Glasrand zu vermeiden, muss er möglichst ohne Einarbeitung von Luft abgefüllt werden. Dies wird erreicht, indem man die Fallhöhe zwischen Abfüllkessel und Glas möglichst gering wählt. Trotz dieser Massnahme können manchmal kleine Luftbläschen in den Honig gelangen.

Die Honiggläser variieren im Gewicht zum Teil recht stark, bedingt durch die Herstellung. Beim Abfüllen stehen meine Gläser deshalb auf einer geeichten Haushaltswaage. Diese lässt sich per Knopfdruck automatisch auf null justieren. Das auf der Etikette angegebene Füllgewicht muss erreicht werden, um lebensmittelrechtliche Beschwerden zu vermeiden. In den Richtlinien für das Etikettieren und Abfüllen von Schweizer Honig ist die Füllmenge wie folgt beschrieben:

Das auf dem Glas angegebene Gewicht muss im Durchschnitt eingehalten werden. Ein einzelnes Glas darf maximal 2 % unter dem angegebenen Gewicht liegen, dann muss dieses Mindergewicht aber wieder durch andere, besser gefüllte Gläser ausgeglichen sein.

Grundsätzlich* müsste der Inhalt mit einer geeichten Waage gewogen werden. Käufliche Haushaltswaagen haben jeweils eine maximale

Waagungenauigkeit angegeben. Wer also keine offiziell geeichte Waage verwendet, muss mindestens die Menge zusätzlich abfüllen, diese der Waagungenauigkeit entspricht. Wenn die Ungenauigkeit 2 % beträgt, dann muss mindestens 2 % mehr eingefüllt werden. Bei einem 500-g-Honigglas sind dies also 10 g. Es wird empfohlen, zusätzlich noch ein weiteres Prozent als Sicherheitsmarge einzufüllen. Am besten lässt man seine Waage einmal bei einem Bäcker oder Metzger kontrollieren, deren Waagen müssen regelmässig amtlich geeicht werden. Diese Füllmengen gelten für alle Imker, mit oder ohne Qualitätsiegel.

Honig kann in verschiedenen Gebinden vermarktet werden. Der Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) empfiehlt aus hygienischen Gründen, Verkaufsgläser aus Glas zu verwenden.

Beim Verkauf von Honig ist die Honigverordnung zu beachten. Die erforderlichen obligatorischen Angaben, die auf der Etikette stehen müssen, entnehmen sie dem untenstehenden Kästchen. Ferner unterliegt der Handel mit Honig dem Lebensmittelgesetz. Bei der Beschriftung ist auf gute Lesbarkeit zu achten, die Angaben müssen wahr und zulässig sein. ◻



Unmittelbar nach dem Abfüllen werden die Honiggläser verschlossen. So wird die Belastung durch Fremdgerüche möglichst klein gehalten. Perfekte Sauberkeit und Hygiene sind bei der Honigabfüllung selbstverständlich einzuhalten.



Mit dieser einfachen Hilfsvorrichtung, einem Brett mit Bohrungen, in die ein Honigglas gerade hineinpasst (oben), wird die Etikette immer auf der genau gleichen Höhe an das Glas angeklebt (unten).



Sofort nach der Etikette wird das Goldsiegel aufgeklebt.

*siehe dazu «Richtlinien_Etikettieren.pdf» auf der Internetseite des VDRB unter: www.vdrb.ch/uploads/media/Richtlinien_Etikettieren.pdf

Obligatorische Angaben gemäss Lebensmittelverordnung*

1. Sachbezeichnung (Art des Lebensmittels) = HONIG oder BIENENHONIG
2. Name und Adresse des Honigproduzenten oder des Honigabfüllers
3. Das Produktionsland (z.B. Schweizer Honig, falls von Produzentenadresse nicht ableitbar, Postleitzahl genügt). Alternativ kann auch die Region (z.B. Oberwallis) bekannt gegeben werden.
4. Das Gewicht: 1 kg, 500 g, 250 g netto. Die Schrift muss gut lesbar sein, bei schwarzer Schrift auf weissem Grund ist dies bei ca. 7 Punkt Schriftgrösse der Fall. Bei farbigen Schriften oder farbigem Hintergrund muss die Schrift grösser sein.
5. Das Warenlos ist eine Nummer, beginnend mit L: ... oder eine andere Bezeichnung, welche die Honigproduktionscharge bezeichnet (z.B. L: Juli 2009).
6. Die Mindesthaltbarkeitsdauer ist eine Garantiefrist, wie lange der Produzent dafür bürgt, dass die Qualität des Produktes bei richtiger Lagerung einwandfrei ist. Die Dauer ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Der VDRB empfiehlt eine Dauer von ca. 3 ½ Jahren, jeweils auf Ende des Jahres, bei Ernten des Jahres 2009 also Ende 2012. Für Siegelimker ist diese maximale Dauer vorgeschrieben. Es dürfen keine Abkürzungen verwendet werden wie z.B. «MHD» oder «mind. haltb. bis ...».

Honigvermarktung

Der Direktverkauf beim Honig hat sich stark gewandelt, Beratung und Kundennähe sollten aber nicht verloren gehen.

ALBAN MOOSER, NATERS

Durch die Computerisierung hat sich der Direktverkauf bei vielen Produkten stark gewandelt – so auch beim Verkauf unseres herrlichen Honigs. Leider geht dabei aber das Gespräch, die Beratung und nicht zuletzt die Kundennähe etwas verloren, was bei diesem goldenen Spitzenprodukt eine nicht unerhebliche Rolle spielt.

Erstklassige Qualität

Der Konsument erwartet von uns Imkern und Imkerinnen eine erstklassige Honigqualität. Dadurch haben wir auch Vorteile gegenüber Massenprodukten ausländischer Honighersteller. Auch wenn das wirtschaftliche Denken bei uns Hobbyimkern eine untergeordnete Rolle spielt, sind wir froh, wenn wir unseren Honig Jahr für Jahr absetzen können.

Wenn uns in diesem Zusammenhang manchmal auch die Vorschriften unserer Lebensmittelverordnung und weitere Vorschriften fast über den Kopf wachsen, ist die Sorgfalt beim Schleudern, beim Abfüllen und bei der Vermarktung oberstes Gebot.

Ich gebe mir in hygienischer Hinsicht die grösste Mühe. Weil mir neuerdings ein idealer Schleuderraum von einer Imkerkollegin zur Verfügung gestellt wird, werde ich ab dem nächsten Jahr Siegelimker. Ich achte darauf, dass lebensmittelechte Geräte und Gefässe eingesetzt werden, dass aber auch die Lagerung des Honigs nur in speziellen Kunststoffkesseln vorgenommen wird. Auch bei der Varroabehandlung achte ich darauf, dass nur vom ZBF empfohlene Mittel zur Bekämpfung eingesetzt werden.

Grosse Nachfrage

Meine Strategie und Vorgehensweise bei der Honigvermarktung ist generell sehr einfach. Da wir bekanntlich im Wallis nur einma I– Ende Juli oder anfangs August I– schleudern oder ernten, ist die Menge gewonnenen Honigs leicht überschaubar. Dadurch



FOTO: ALBAN MOOSER

ist auch meine Vermarktungsstrategie sehr einfach. Die Hauptabnehmer meines Honigs sind Verwandte, nahe Bekannte und ich selbst.

Ich habe meinen gesamten Honig bereits abgesetzt, bevor ich mit dem Schleudern beginne. Das süsse Honiggold ist bei meinen Abnehmern dermassen beliebt, dass verschiedene Abnehmer bereits seit Jahren grössere Mengen beziehen. Somit brauche ich auch keine Werbung für meinen Honig zu machen. Im Gegenteil, die Mund-zu-Mund-Propaganda hatte sich als äusserst erfolgreich erwiesen, sodass ich leider dieses Jahr

nicht noch zusätzliche Kunden bedienen konnte und sogar einigen treuen Kunden nicht die gewünschte Menge abgeben konnte.

Es erfüllt mich jedes Jahr mit grossem Stolz, meinen Honig persönlich jedem einzelnen Kunden vorbeibringen zu können und gleichzeitig auch über die Entwicklung, Probleme und Sorgen der Imkerei zu sprechen. Es ist mir auch immer ein Anliegen, auf die Fragen der Kundschaft fachgerecht Antworten und damit auch mögliche Bedenken über Rückstände zerstreuen zu können. ◻

Bei diesem tollen Produkt kennen wir keine Absatzprobleme.

Gesunde und starke Bienenvölker, das Rezept zum Erfolg

Kürzere Massentrachten und Bedrohungen durch Krankheiten stellen für Bienen und Imker zunehmend eine Herausforderung dar. Mit den richtigen Massnahmen kann aber trotzdem erfolgreich geimkert werden.

JOSEF BRÄGGER, RIEDHOLZ

Viel Schnee im vergangenen Winter, eine gute Blütenhonigernte, eine ausbleibende Waldhonigernte und viel Sauerbrutfälle landauf und landab haben das vergangene Bienenjahr gekennzeichnet. Bereits hat nun das neue Bienenjahr mit der Fütterung im August begonnen. Mit diesen Arbeiten beginnt der Imker, optimale Voraussetzungen für das kommende Jahr zu legen. Natürlich hängt der Erfolg in der Bienenhaltung von verschiedenen Faktoren ab. Die kontinuierliche Futterversorgung der Bienen, der Einsatz vitaler Königinnen und eine zeit- und fachgerechte Varroabekämpfung sind aber die Eckpfeiler des Erfolges.

Vitale Königinnen

Es scheint, dass der Einsatz junger, leistungsfähiger Königinnen für eine erfolgreiche Bienenzucht immer wichtiger, ja sogar unentbehrlich wird. Die althergebrachten «Feld-Wald-und-Wiesen-Königinnen», die auf vielen Bienenständen seit jeher für den Weiterbestand der Völker sorgten, sind den heutigen Anforderungen mit den veränderten Umweltbedingungen wohl kaum mehr gewachsen. Vermutlich hat auch die Virulenz der Varroamilbe und der von ihr übertragenen Viren und anderer Krankheitserreger stark zugenommen. Dies dürfte für die Verbreitung der Sauerbrut mitverantwortlich sein. Eine Untersuchung des ZBF Agroscope ALP in Liebefeld¹ hat nun aber eindeutig gezeigt, dass bei Zuchtvölkern, die auf Leistung, Putztrieb und Vitalität ausgelesen wurden, die Krankheitsanfälligkeit rund 70 % geringer ist. Bei diesem Versuch waren Zuchtlinien und kommerzielle Völker künstlich mit Faulbrutsporen infiziert worden. Bei den Zuchtlinien haben 70% der Völker die Krankheit selber beseitigt.



FOTO: JOSEF BRÄGGER

Ein gewissenhafter Imker kontrolliert seine Völker regelmässig, lässt sie nie Hunger leiden und behandelt sie rechtzeitig gegen Varroamilben.

Kurze Massentrachten

In der modernen Landwirtschaft ist die Nutzungsintensität viel höher, als zu Zeiten der Pferdewirtschaft. Damit steht den Bienen oft nur eine kurze Zeit zur Verfügung, um Nektar einzutragen. Zudem treten Massentrachten wie Raps, Löwenzahn und Obstbäume seit einigen Jahren früher auf und dauern weniger lang. Nur Völker, welche rechtzeitig eine genügende Stärke erreichen, können diese Trachten optimal nutzen. Bienenvölker, die je nach Lage anfangs bis Mitte April nicht trachtreif sind, bringen – wie zum Beispiel im Jahr 2009 – keinen Honigertrag. Andererseits sind die Honigerträge in den fortschrittlichen Imkereien in den letzten 15 bis 20 Jahren stetig gestiegen. Gründe für diesen Anstieg sind sicher die höhere Anzahl warmer Tage, die sich für die Bienen günstig auswirken, und die im

Wenn die Zucht und Pflege ruht, dann honigt's niemals gut. Ist die Völkerpflege ungenügend und klein, dann lass das Imkern besser sein.

Vergleich zu früher fetteren Wiesen und Felder, welche den Bienen gute Nektartrachten bieten. Dann haben aber auch eine verbesserte Imkertechnik und eben der Einsatz guter Zuchtköniginnen zu dieser Zunahme beigetragen.

Was ist gute Pflege?

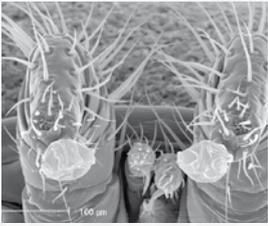
Grosse Leistungsvölker brauchen nicht nur vor, sondern auch nach der Honigernte eine gute Pflege. Dazu gehört die laufende Erneuerung des Wabenmaterials sowie perfekte Sauberkeit und Ordnung im Bienenstand und Wabenkasten. Ein verantwortungsbewusster Imker wird nie Bienenmaterial aus einer unbekanntem Quelle zukaufen. Der Einsatz guter Zuchtköniginnen, die richtige Varroabehandlung zum richtigen Zeitpunkt, die laufende Überwachung der Brutgesundheit und die dauerhaft gute Futterversorgung seien hier nur noch der Vollständigkeit halber erwähnt. 

Literatur

1. Imdorf, A.; Charrière, J.-D.; Roetschi, A. (2007) Sauerbrut – Eine heimtückische Krankheit! *ALP Forum* 2007 57 (d): Seite 14.

Merke:

Das Zusammenwürfeln schwacher Bienenvölker und das Verteilen der kränklichen Brut auf andere Völker bringt weder den Bienenvölkern noch dem Imker etwas. Diese Praxis muss aufhören. Schwache, kleine Völker mit ungenügenden Königinnen müssen abgeschwefelt werden.


25 JAHRE VARROA IN DER SCHWEIZ

Oxalsäure-Winterbehandlung

Varroa – was ist im November / Dezember zu tun?

ANTON IMDORF, MÜHLETHURNEN UND JEAN-DANIEL CHARRIÈRE, ZENTRUM FÜR BIENENFORSCHUNG, ALP.

Die Winterbehandlung mit Oxalsäure bildet den Abschluss der Varroabekämpfung im Kalenderjahr und spielt eine zentrale Rolle für die Gesundheit der Völker im kommenden Jahr.

Der ideale Zeitpunkt für die Behandlung ist ab Mitte November bis Ende Dezember, wenn die Völker brutfrei sind. Dadurch wird die Milbenpopulation in der überwinterten Bienenpopulation unter der Schadensschwelle gehalten. Zudem kann mit dieser Behandlung gegen frühzeitige Probleme mit der Varroa im kommenden Sommer vorgebeugt werden.

Richtige Verabreichung, hohe Wirkung

Alle drei Behandlungsarten mit Oxalsäure, Sprühen, Träufeln und Verdampfen, haben in brutfreien Völkern eine Wirksamkeit von etwa 95 % und haben bei einer einmaligen Anwendung

eine gute Bienenverträglichkeit. Unter der Voraussetzung, dass die Behandlung richtig durchgeführt wird und die Wintermilbenpopulation respektiv der Behandlungsmilbenfall unter 500 Milben liegt, genügt in den allermeisten Fällen eine Behandlung. Es ist deshalb wichtig, wenigstens bei einzelnen Völkern, den Behandlungsmilbenfall während mindestens zwei Wochen wöchentlich einmal zu erfassen. Liegt dieser Behandlungsmilbenfall über 500, so sollte möglichst rasch ein zweites Mal behandelt werden, in Form von Verdampfen oder Sprühen. Es dürfen nie im gleichen Winter zwei Träufelbehandlungen durchgeführt werden. ◻

Die verschiedenen Verabreichungsformen von Oxalsäure für die Winterbehandlung.

Anwendungsmethode	Sprühen	Träufeln	Verdampfen / Sublimieren
Wirksamkeit	ca. 95 %	ca. 95 %	ca. 95 %
Anwendungen pro Winter	Mehrmals möglich (Nur bei hohem Befall)	nur einmal	Mehrmals möglich (Nur bei hohem Befall)
Geräte	Sprühgerät	Dosiergerät	Verdampfungsgerät mit Batterie oder Gaskartusche
Form	Wasserlösung	Zuckerwasserlösung oder Oxuvar®	Kristalle
Konzentration	30 g Oxalsäuredihydrat pro Liter Wasser	35 g Oxalsäuredihydrat pro Liter Zuckerwasser (1:1)	Oxalsäuredihydrat-Kristalle
Dosierung	3–4 ml pro Wabenseite	30–50 ml pro Volk je nach Volksgrösse	CH-Kasten und Kleinbeuten 1 g Dadantkasten und 2-Zargen-Beuten 2 g
Aussentemperatur	mehr als 8 °C	mehr als 3 °C	mehr als 2 °C
Anwenderschutz	Handschuhe, Maske, Schutzbrille	Handschuhe	Handschuhe, Maske, Schutzbrille
Zeitaufwand pro Volk	5 Minuten	2 Minuten	4 Minuten



Die drei empfohlenen Anwendungsarten der Oxalsäure für die Varroa-Winterbehandlung: Sprühen (links), Träufeln (Mitte) und Verdampfen / Sublimieren (rechts).

Mitarbeit an wissenschaftlichen Studien

Für medizinische Studien im Dienst der Imkergesundheit und der Apitherapie sucht die Universitätsklinik Giessen Imker/-innen mit Bienengiftallergie oder rheumatischen Gelenkerkrankungen sowie Honigkunden mit Heuschnupfen als Auskunftspersonen.

PROF. DR. KARSTEN MÜNSTEDT, UNIVERSITÄTSKLINIKUM GIESSEN

In der Vergangenheit konnten durch die Mitarbeit von Imker/-innen einige wichtige Fragen zur Bienengift- und Propolisallergie, Imkergesundheit und Apitherapie beantwortet werden. So konnte zum Beispiel im Bereich der Bienengiftallergie gezeigt werden, dass nach erfolgreicher Desensibilisierungsbehandlung die Imkerei fortgesetzt werden kann. In weiterführenden Studien sollen weitere Fragestellungen mit Hilfe von Imker/-innen beantwortet werden. Nachfolgend die Projekte:

Gesucht: Imker/-innen mit Bienengiftallergie

Um die oben genannten Ergebnisse mit weiteren Daten zu untermauern, werden Personen gesucht, die selber gute oder schlechte Erfahrungen mit Behandlungsmassnahmen der Bienengiftallergie gesammelt haben. Neben der schulmedizinischen Desensibilisierung sollen auch Homöopathie und andere Methoden geprüft werden. Da ein Teil der an der Imkerei interessierten Personen aufgrund von Allergien von der Imkerei Abstand nimmt, soll die Untersuchung dazu beitragen, dass zukünftig betroffene Imker eine gute Beratungsgrundlage erhalten, die ihnen erlaubt, eine gute Entscheidung bezüglich der Fortsetzung der Imkerei zu treffen.

Gesucht: Honigkunden mit Heuschnupfen

Seit Langem empfehlen Imker und Naturmediziner Personen mit Heuschnupfen die Anwendung von Honig, der in der unmittelbaren Umgebung und in der entsprechenden Jahreszeit geerntet wurde. In jüngerer Vergangenheit haben sich auch die Medien diesem Thema angenommen¹. Leider haben wissenschaftliche Untersuchungen den positiven Effekt von Honig in dieser Situation bislang nicht bestätigen können. Im Gegenteil, eine Studie

mit 36 Teilnehmern ergab keine Hinweise auf eine besondere Wirksamkeit von Honig.² Aufgrund der Diskrepanz zwischen den positiven Fallberichten und dem Ergebnis der Studie werden Imker, die unter ihren Honigkunden Personen haben, die an Heuschnupfen leiden und die gezielt Honig zur Therapie ihres Heuschnupfen kaufen, gebeten, diese zu bitten, einen Fragebogen auszufüllen.

Gesucht: Imker/-innen mit rheumatischen Gelenkerkrankungen

In einer früheren Studie wurde deutlich, dass einige Imker Bienen gezielt zur Eigenbehandlung von rheumatischen Erkrankungen nutzen. Leider liegen derzeit nur unzureichende wissenschaftliche Untersuchungen zum Thema Bienengift und Rheuma vor. Imker, die an Rheuma leiden und die Heilkraft der Bienenstiche nutzen oder genutzt haben, werden gebeten, ihre Erfahrungen mithilfe eines speziellen Fragebogens weiterzugeben.

Alle drei Projekte sollen den Erkenntnisstand zu bienengesundheitlichen Fragestellungen verbessern. Wichtig ist auch, dass sowohl gute wie schlechte Erfahrungen mitgeteilt werden. Nur so erscheint eine objektive Beurteilung sinnvoll. Insbesondere das Projekt «Honig und Heuschnupfen» dürfte für die Imker interessant sein, denn ein positiver Befund könnte zur Sicherung des Honigabsatzes beitragen. Schliesslich soll ja nur ein vor Ort geernteter Honig die Beschwerden bei Heuschnupfen lindern.

Als Gegenleistung für die Mitarbeit der Imker/-innen aus der Schweiz werden die Resultate dieser Untersuchungen in der Schweizerischen Bienen-Zeitung veröffentlicht werden. 



FOTO: KARSTEN MÜNSTEDT

Schwerpunkt der Arbeit von Professor Dr. Karsten Münstedt an der Frauenklinik Giessen des Uniklinikums Giessen und Marburg ist die Tumorheilkunde. Dabei beschäftigt er sich aber auch wissenschaftlich mit dem Bereich der Alternativ- und Komplementärtherapien. Er ist vor allem an Fragen zum gesundheitlichen Wert von Bienenprodukten interessiert. Seit mehr als 30 Jahren beschäftigt er sich mit Bienen und hält selber bis zu 35 Völker.

Literatur

1. <http://www.rbb-online.de/quivive/archiv/index.html>
2. Rajan, T. V.; Tennen, H.; Lindquist R. L.; Cohen, L.; Clive, J. (2002) Effect of ingestion of honey on symptoms of rhinoconjunctivitis. *Ann. Allergy Asthma Immunol.* 88: 198–203.

Unterlagen und Kontaktadresse

Am Einfachsten werden die jeweiligen Fragebögen aus dem Internet unter der Adresse:

<http://www.komplonko.tk/>

herunter geladen. Auf Wunsch können sie auch per Post zugestellt werden. Anfragen bitte an:

Herrn Prof. Dr. Karsten Münstedt
Universitätsklinikum Giessen, Klinikstrasse 32,
D-35392 Giessen oder
E-Mail: karsten.muenstedt@gyn.med.uni-giessen.de
oder FAX (0641) 99 451 39

Auf Wunsch werden Auslagen für Porto oder Kopien erstattet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass anderweitige Unkosten nicht übernommen werden können, da für dieses Projekt bislang keine Unterstützung durch Dritte besteht.

Neues vom Honigtauhonig

Das erste Honigtauhonig Symposium der Welt fand im August 2008 in Tzarevo an der bulgarischen Schwarzmeerküste statt. Etwa 100 Teilnehmer aus 23 Ländern versammelten sich zu einer internationalen Bestandaufnahme des aktuellen Wissens. Waldhonige aus der ganzen Welt wurden degustiert und charakterisiert.

Stefan Bogdanov, Mühlethurnen,
www.bee-hexagon.net

In der Schweiz sind Honigtauhonige (Waldhonige) sehr beliebt. In den meisten Ländern der Welt wird in erster Linie Blütenhonig konsumiert. Waldhonig wird dort nicht sehr geschätzt. Folgende Anekdote verdeutlicht die geringe Bedeutung, die weltweit dem Waldhonig beigemessen wird: Vor wenigen Jahren wurde ein neuer Weltstandard mit Normen für Nahrungsmittel, der so genannte Codex Alimentarius, aufgestellt. Im ersten Entwurf des im Codex Alimentarius enthaltenen Honigstandards war zunächst der Begriff «Waldhonig» gar nicht vorgesehen. Die vorgeschlagene Norm für Honig betraf nur den Blütenhonig! Die massgebenden Nahrungsmittelspezialisten aus führenden Ländern wie den USA, Kanada und dem Vereinigten Königreich waren der Meinung, dass Honig im allgemeinen Blütenhonig ist. An der entscheidenden Sitzung in London waren dann aber glücklicherweise auch



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

In einem feierlichen Akt mit liturgischen Gesängen und einer Honigsegenung wurden das Waldhonigfestival und das 1. Welt Honigtauhonig Symposium vom orthodoxen Bischof eröffnet. Rechts im Hintergrund der lokale Organisator Manol Todorov von der Strandja Honigtauhonig Kooperative.



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Anschliessend wurden vom Bischof die Honigstände des Festivalmarktes mit Weihwasser gesegnet.

einige Honigspezialisten aus Deutschland und der Schweiz anwesend. Wir konnten gerade noch rechtzeitig intervenieren und im jetzt gültigen Standard ist deshalb auch eine Norm für Waldhonig vorgesehen.

In der Schweiz und in einigen europäischen Ländern spielt der Honigtauhonig eine sehr wichtige Rolle (siehe Kasten S. 15). Auch in Deutschland, Österreich, Polen, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Slowenien, Kroatien, Griechenland und der Türkei wird viel Waldhonig produziert. Er erzielt in diesen Ländern oft höhere Preise als der Blütenhonig. Um die Bedeutung des Honigtauhonigs international besser bekannt zu machen und das vorhandene Wissen zusammenzutragen, machten wir uns Gedanken zu einem internationalen Symposium. Nach einer langen und nicht ganz einfachen Vorbereitungszeit gelang es, die internationalen Honigspezialisten zu einem Treffen in mein Herkunftsland Bulgarien zu motivieren.

Erstes Waldhonig Symposium

Im August 2008 war es dann soweit. Zum ersten Mal wurde ein internationales Honigtauhonig Symposium

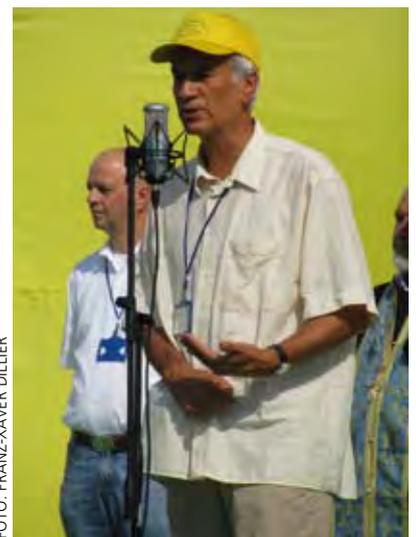


FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Stefan Bogdanov als Programmkoordinator und Werner von der Ohe (links), Präsident der internationalen Honigkommission IHC, eröffneten das 1. Welt Honigtauhonig Symposium.



FOTO: TERESA IGLESIAS

Tzarevo, die kleine Badedestination am Schwarzen Meer, stand letzten Sommer ganz im Zeichen des Honigfestivals und internationalen Waldhonigsymposiums.

durchgeführt. Der Tagungsort Tzarevo, liegt im Strandja Naturpark mit Eichenwäldern an der Schwarzmeerküste Bulgariens, in der Nähe der türkischen Grenze. Dort findet seit fünf Jahren jeweils das einzigartige Festival des Waldhonigs statt (siehe Fotos).

Die Wissenschaftler aus 23 Ländern berichteten über die Produktion und die speziellen Eigenschaften des Waldhonigs in ihren Ländern. Sie stellten die neusten Forschungsergebnisse über Honigtau- und Waldhonig vor und

diskutierten die vordringlichsten Forschungsaufgaben auf diesem Gebiet.

Einige wichtige Punkte aus den Referaten werden hier als Zusammenfassung vorgestellt.*

Übersichtsreferate:

Richard Jones (Grossbritannien) ging in einem kulturhistorischen Exkurs der Herkunft des Wortes «Honigtau» nach, den süßen Absonderungen von Insekten und Pflanzen, aus denen die Bienen den Waldhonig produzieren. Für den Begriff «Honigtau» kommen in der Weltliteratur die beiden Wörter «Honigtau» und «Manna» vor. Mit «Manna» bezeichnet die Bibel das «Himmelsbrot». Dieses Wort taucht in der Mythologie vieler Völker auf. Einige Sprachen, wie die bulgarische, rumänische und slowenische bezeichnen mit dem Wort «Manna» noch heute sowohl das göttliche Manna wie auch den Honigtau. In vielen anderen Sprachen hat sich das Wort «Honigtau» anstelle von «Manna» durchgesetzt. Übrigens bedeutet «Honeydew» im Englischen in erster Linie Honigmelone und erst in zweiter Linie verstehen die Amerikaner darunter Honigtau.

Lucia Piana (Italien), die weltweit führende Spezialistin in der Honigsensorik, fasste die Resultate des Symposiumworkshops über Honigtauhonig-Degustation zusammen. Im Unterschied zu den übrigen Sortenhonigen



In Bulgarien sind Honige mit kandierten Früchten, Nüssen oder Sesampulver-Honig-Mischungen sehr beliebt.



Neben den einheimischen Waldhonigen wurden auch Wabenhonige im Glas an den vielen farbigen Ständen des Honigfestivals angeboten.



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Diese hübschen Trachtenmädchen bereiten sich auf den grossen Auftritt an der Eröffnung des Honigfestivals vor.



FOTOS: FRANZ-XAVER DILLIER

Reich war die Palette an Apitherapie- und Kosmetikartikeln auf der Basis von Bienenprodukten. Für uns eher ungewohnt für Imkerprodukte ist der Stil der Werbung.



Bezeichnung von Honig aus Honigtau

Die korrekte Bezeichnung lautet Honigtauhonig und nicht Wald-, Sommer- oder Blatthonig. Honigtau wird nämlich nicht nur auf Bäumen, sondern auch auf anderen Pflanzen von Honigtau produzierenden Insekten oder direkt von den Pflanzen selbst erzeugt.

In der Schweiz kann das Synonym «Waldhonig» für den Honigtauhonig trotzdem gebraucht werden. Dieser Name ist bei den Konsumenten besser bekannt. Honigtau wird bei uns in erster Linie auf Bäumen produziert und dort von den Bienen gesammelt. Tannen- (Weisstanne) und Fichtenhonige (Rottanne) werden beide als Tannenhonig bezeichnet. Es gibt keine eindeutigen sensorischen oder chemischen Unterschiede zwischen diesen beiden Honigsorten.

steht die Sensorik der Honigtauhonige noch am Anfang. In Europa können vier wichtige Honigtauhonige sensorisch als Sortenhonigtau honig definiert werden: die Honigtau honige von Tanne/Fichte, Eiche, Pinie und Metcalfa (siehe Tabelle unten). Der Metcalfahonig, das Produkt einer Zikade, ist in erster Linie in Italien

zu finden. Die Honige von der Tanne (Weisstanne) und der Fichte (Rottanne) können sensorisch nicht unterschieden werden. In der Schweiz werden deshalb beide Honigsorten als Tannenhonige bezeichnet.

Hermann Pechhacker (Österreich) berichtete über die Honigtau produktion in der ganzen Welt. Auf allen Kontinenten wird Honigtau von den Bienen gesammelt. Bäume sind die Haupthonigtau produzenten. In Afrika, Asien und Australien stammt aber ein bedeutender Teil der Honigtau tracht von anderen Pflanzen.

Werner von der Ohe (Deutschland) stellte Analyseresultate von europäischen Honigtau honigen vor. Die meisten dieser Honige erfüllen die Mindestanforderung für Honigtau honige nach

EU Norm, eine elektrischen Leitfähigkeit von 0,8 mS/cm. Der Dreifachzucker Melezitose ist vor allem bei Tannen- und Fichtenhonigen in grösseren Mengen vorhanden, während Eichen-, Metcalfa- und Pinienhonige wenig oder keine Melezitose enthalten. Die mikroskopischen Eigenschaften der verschiedenen Honigtau honige sind typisch für ihre botanische Herkunft.

Stefan Bogdanov (Schweiz) verglich die verschiedenen Bestimmungsmethoden der Honigtau honige. Traditionell wird die klassische Methode benutzt, die auf der Beurteilung von mikroskopischen, sensorischen und chemischen Befunden basiert. Es gibt aber neue, vielversprechende Methoden, zum Beispiel die Messung mit mittelwelliger Infrarot-Spektroskopie. Diese in Liebfeld weiterentwickelte Methode ist schneller und kostengünstiger.

Edward Baker (Grossbritannien) befasste sich mit ökologischen Aspekten der Honigtau produktion. Honigtau sammler und -produzenten stehen in einer Symbiosebeziehung. Der Honigtau, produziert von Blattläusen und anderen Insekten, ist Nahrung nicht nur für die Bienen, sondern auch für Fliegen, Schmetterlinge, parasitische Wespen, Maikäfer, Florfliegen, Raubkäfer, Ameisen und Mikroorganismen.

Aktuelle Forschungsreferate

- Mithilfe der Aromastoffidentifizierung ist es möglich, die vier verschiedenen Honigtau honigsorten (Pinien-, Tannen-, Eichen- und Metcalfahonig) zu unterscheiden (Thrasymoulou und Mitarbeiter, Griechenland; Sancho und Mitarbeiter, Spanien).



FOTO: STEFAN BOGDANOV

Die Napschildläuse der Art *Marchalina hellenica* produzieren den Pinienhonigtau. Der Pinienhonigtau honig ist mit ca. 30 000 t pro Jahr mengenmässig der wichtigste Honigtau honig Europas. Er stammt hauptsächlich aus der Türkei und aus Griechenland. Die Napschildläuse (Coccidae) produzieren Honigtau unter der Rinde von jungen Zweigen von Juni bis November. In Griechenland erzeugen diese Läuse auch auf der Tanne Honigtau.

Sensorische Eigenschaften der wichtigsten Honigtau honige Europas.

	Sorte	Tanne / Fichte	Eiche	Pinie	Metcalfa
Produktionsland		Mittel-, West-, Ost- und Südeuropa	Mittel-, vor allem aber Ost- und Südeuropa	Südeuropa	Italien, Südfrankreich
Aussehen		dunkel bis sehr dunkel	sehr dunkel	dunkel	sehr dunkel
Geruch	Charakteristik	warm, aromatisch	warm, malzig	warm, holzig, Karamell	warm, holzig
	Intensität	schwach bis mittel	schwach bis mittel	schwach bis mittel	schwach bis mittel
Geschmack	Charakteristik	warm, aromatisch	warm, malzig	holzig, Karamell	warm, holzig
	Intensität	mittel	mittel	mittel	mittel
	Süssigkeit	mittel	mittel	mittel	mittel
	Säure	schwach	schwach	schwach	schwach



- In Kroatien und in Bulgarien produzieren die Bienen den Waldhonig manchmal direkt aus Sekreten der Eiche (Pflanzensaft, der bei den Eichelkapseln austritt). Dieser Honig hat eine tiefere elektrische Leitfähigkeit, als Eichenwaldhonig, der von Honigtau produzierenden Insekten stammt (Kecic und Mitarbeiter, Kroatien).
- Die gesundheitsfördernde Wirkung der Honigtauhonige ist meistens höher als diejenige der Blütenhonige. Die antioxidative Wirkung nimmt mit der Dunkelheit der Farbe der Honige zu. Die antioxidative Wirkung der Honigtauhonige nimmt in der Reihenfolge Eichen-, Metcalfa-, Tannen- und Pinienhonig ab. Die antioxidative Wirkung des dunklen Kastanienhonigs ist gleich gross wie diejenige des Tannenhonigs (Bobis und Mitarbeiter, Rumänien).
- Auch in Nepal gibt es eine bedeutende Honigtauhonig-Produktion, besonders in Berglagen über 1 500 m ü. M. Im Tiefland sammeln die heimischen Honigbienenarten *Apis dorsata* und *Apis cerana* mehr Honigtau als *Apis mellifera* (S. Joshi, SBZ 6/2009).

Das 2. Welt Honigtauhonig Symposium wird vom 6.–9. April 2010 in Kreta (GR) stattfinden. Interessenten können sich beim Verfasser melden. Das nächste Ziel ist es, Qualitätskriterien für die einzelnen Honigtauhonige zu definieren, um einen internationalen Handel mit diesen Sortenhonigen zu erlauben. ◻

* Abstracts der Kongressbeiträge finden Sie auf dem Internet unter: www.bee-hexagon.net/en/reports.htm



FOTO: STEFAN BOGDANOV

Läuse bei der Eichenwald-Honigtauproduktion. In Bulgarien, Serbien, Kroatien und Spanien werden bedeutende Mengen Honigtauhonig auf der Eiche produziert. Die Bienen sammeln den süssigen Saft direkt vom Sekret der Eichenfrüchte oder vom Honigtau der Eichenläuse.

Honigtauhonig-Produktion in Europa (nach Angaben der Symposiumsteilnehmer)

- Die grösste Produktion stammt aus der Türkei mit ca. 20 000 t und Griechenland mit ca. 9 000 t pro Jahr. Es handelt sich dabei vor allem um Pinienhonig.
- Deutschland produziert ca. 7 000 t, die Schweiz, ca. 2 000 t jährlich.
- Polen, Tschechien, die Slowakei und Spanien produzieren je ca. 1 000 t pro Jahr.
- Hoch ist der Honigtauhonig Anteil in der Schweiz und mit mehr als 50% der Honigernte in Griechenland.
- In Deutschland, Polen, der Tschechischen Republik, der Slowakei, in Spanien, Slowenien, Kroatien und der Türkei ist die Produktion sehr wichtig und ihr Anteil beträgt 20–50% der Totalernte.
- Bedeutend ist der Honigtauhonig auch in Frankreich, Bulgarien, Serbien und Portugal mit einem Anteil von 10–20% an der Honigproduktion.
- Der Honigtau von Nadelbäumen stammt in Europa von der Fichte, Tanne, Lärche und Pinie.
- Der Honigtau von Laubbäumen stammt in Europa von der Eiche, Linde, dem Ahorn, der Edelkastanie, der Ulme und der Buche.



FOTO: TERESA IGLESIAS

Die Teilnehmer/-innen des Honigtauhonig Symposiums wollen sich das nächste Mal im April 2010 in Kreta (GR) wieder treffen.



Reise in die Heimat der Carnika

In Slowenien hat die Imkerei eine lange Tradition. Sie war schon immer Bestandteil der landwirtschaftlichen Kultur; schmucke alte Bienenhäuser mit liebevoll bemalten Flugbrettern zeugen davon. Gute Trachtbedingungen sowie die Beschränkung auf eine Bienenrasse bieten etwa 8 000 Imkerinnen und Imkern ideale Voraussetzungen.

WERNER HOCHULI, WETZIKON

«Slovenia enthält den Begriff «Love». Und weil unser Land zudem dasjenige des Honigs ist, verbringen bei uns viele Paare ihren «Honeymoon».» Mit diesen sympathischen Worten lud Reiseleiterin Simona Magdič die dreissigköpfige Reisegruppe aus dem Kanton Zürich ein, Slowenien und seine Imkerei während acht Tagen kennenzulernen.

Kleines Land, grosses kreatives Potenzial

Slowenien erstreckt sich südlich des Alpenkamms von Österreich bis an die Adria. Halb so gross wie die Schweiz, zählt das Land mit etwa zwei Millionen lediglich ein Viertel so viele Einwohner. Das Land war bis nach dem Ersten Weltkrieg Teil der Donaumonarchie und Transitland zwischen der Hauptstadt Wien und ihrem Adria-hafen Triest. Amtssprache war damals Deutsch. Später gehörte es zum Königreich Jugoslawien, damals und nachher unter dem moderat kommunistischen Regime Titos, wurde offiziell serbokroatisch gesprochen. Vor 18 Jahren hat sich Slowenien nach einem kurzen Krieg von Jugoslawien getrennt. Es ist seither ein prosperierender Staat mit demokratischen Strukturen und eigener Sprache. Slowenien ist Mitglied der EU, seine



FOTOS: ANDREAS MÜHLEMANN, GRÄSLIKON

Bienenhäuser als Freiluftgalerien dokumentieren die Verbindung zwischen der Imkerei und der ursprünglichen Volkskunst ...

Währung ist der Euro. Die vielen Herausforderungen setzten viel kreatives Potenzial und enorme Energien frei. Die Slowenen sind stolz auf das in kurzer Zeit Erreichte.

Land des Honigs

Gut die Hälfte Sloweniens ist mit Wald bedeckt und zwar nicht mit eintönigem Tannen-, sondern vielfältigem Mischwald. In den weitläufigen Forsten sollen 400 Bären leben. Für die Imkerei besonders nützlich sind die vielen Ahornbäume, Akazien, drei Arten von Linden und im Süden auch die Kastanien. Die slowenischen Imker hoffen nach der Frühlingstracht bis Ende Juni auf ständigen Nektarfluss. Die Tannentracht kann in höheren Lagen ergiebig sein, sie variiert von Jahr zu Jahr und wird häufig angewandert.

Slowenien zählt um die 8 000 Imker. 6 000 sind im slowenischen Bienenzüchterverband organisiert. Sie halten durchschnittlich 22 Völker, doch treiben einige Grossimker – Janko Pislak zum Beispiel bewirtschaftet über 2 000 Völker – den Durchschnitt nach oben. Es wird mit einem Ertrag

von etwa 20 kg Honig pro Volk gerechnet. Insgesamt kommen pro Jahr um die 2 000 Tonnen Honig in guter Qualität in den Handel. Er wird meist in 900-g-Gläsern verkauft. Heller Honig kostet ungefähr fünf, dunkler um die sechs Euro pro Kilo.

Bienenhäuser als ländliche Galerien

Die Bienenhaltung hat in Slowenien eine lange Tradition. Schon zur Zeit der Zeidler wurden Honig und Wachs in die umliegenden Staaten exportiert. Bienenhäuser gab es schon im 18. Jahrhundert; die Bienen wurden damals in ungefähr 35 mal 16 cm messenden und 80 cm tiefen Kästen gehalten. Aus diesen Kästen, die manchmal mit einem Spund für einen Aufsatz versehen waren, wurde der Honig im Herbst herausgeschnitten. Viele Völker wurden dazu abgeschwefelt.

Die langen Kästen wurden damals neben- und übereinander in Bienenhäuser gestellt. Zahlreiche Abbildungen zeigen Männer, die solche Kästen tragen, oder Pferde- und Ochsenwagen, die damit beladen zu den Bienenweiden ziehen. Die Fronten der Kästen

Imkerreise der Zürcher nach Slowenien

30 Imkerinnen und Imker aus dem Kanton Zürich reisten Ende Juni 2009 nach Slowenien. Perfekt organisiert wurde die Reise von Tanja Magdič vom slowenischen Imkerverband und vom langjährigen Präsidenten der Sektion Andelfingen, Andreas Mühlemann (Fotograf der Bilder dieses Beitrages). Unterstützt wurde er von Heinz Griesser, der Slowenien bestens kennt. Die Reise führte quer durch das Land, von der österreichischen Grenze bis an die Adria. Vom Badeort Bled über das Juwel Maribor zur Hauptstadt Ljubljana bis an den Grenzort Nova Gorica machte die Gruppe Bekanntschaft mit liebenswürdigen Menschen und wunderschönen Landschaften. Die Reise führte nicht nur zu Imkern, sondern in sehenswerte Städte und zu wertvollen Kulturdenkmälern.



wurden vielerorts mit geschichtlichen, biblischen, aber auch erotischen Sujets liebevoll verziert. Bienenhäuser mit so bemalten Kästen waren ländliche Freiluftgalerien und wer, wie unsere Reisegruppe, das Bienenmuseum in Radovljica besucht, kann sich bei dieser Kleinkunst lange verweilen. Noch heute bemalen die slowenischen Imkerinnen und Imker ihre Bienenkästen auffällig bunt, leuchtende Fassaden von Bienenhäusern sind von Weitem sichtbar.

Erstaunlicherweise haben sich Magazine in Slowenien nicht durchgesetzt. Die Bienen werden seit 100 Jahren in Hinterbehandlungskästen im Kaltbau – die Waben stehen im rechten Winkel zum Flugloch – auf neun Waben gehalten. Der Honigaufsatz, meist mit einem Gitter vom Brutraum abgetrennt, ist ebenso gross. Eine gefüllte Wabe enthält gut drei Kilo Honig. Dazu der Imker Ivan Atelšek: «Mittels Ziehen einer Wabe, können wir ein Volk mit geringstem Aufwand kontrollieren. Indem wir die Kästen in Bienenwagen oder -häusern unterbringen, sparen wir uns das mühevollen Heben der Magazine. Mein Rücken ist nach 50 Jahren Imkerei noch intakt.»

Solide Vereinsstrukturen und staatliche Förderung

Der slowenische Imkerbund ist 130 Jahre alt, seine etwa 6000 Mitglieder verteilen sich auf 200 lokale Vereine.



... Auch heute noch werden die Fassaden der Bienenhäuser auffällig bunt bemalt.

Seit 110 Jahren gibt es eine Imkerzeitung. Hoch verehrt wird der 1734 in der Nähe von Bled geborene Anton Janša, der von Kaiserin Maria Theresia als erster Lehrer an die Wiener Bienenzuchtschule berufen wurde. Er gilt europaweit als einer der Pioniere der Erforschung der Bienen, ihrer Fortpflanzung und ihrer Krankheiten. Viele seiner Entdeckungen und Publikationen darüber sind noch heute gültig.

Die Imkerei ist dem slowenischen Staat wichtig. Er fördert die Ausbildung der Imker, trägt deren Kosten

und unterstützt den professionellen Beraterdienst. Nach Slowenien dürfen ohne staatliche Bewilligung keine Bienen eingeführt werden, die Carnika soll die einzige erlaubte und geförderte Bienenrasse bleiben.

Grosszügig gebaut und ausgestattet ist der wunderschön gelegene Sitz des slowenischen Bienenzüchterverbandes in Lukovica. Hier treffen sich die Imker zu Kongressen und zur Weiterbildung. Für den Nachwuchs werden Schullandwochen durchgeführt. In einem kleinen Labor werden Honige kostenlos auf ihre sensorischen Qualitäten geprüft. Beeindruckt waren die Zürcher Besucher von der sich im Aufbau befindlichen Bibliothek. Dort wird Imkerliteratur aus der ganzen Welt katalogisiert und gesammelt.

Stolz auf die kleine Graue

Slowenien betrachtet sich als die Heimat der Krainer Biene. Seit mehr als hundert Jahren wird sie in viele Länder Europas exportiert. Die Rasse neigte ursprünglich zum Schwärmen, was heute nicht mehr erwünscht ist. Pro Saison werden um die 40000 Königinnen gezüchtet, als wichtigste Zuchtziele gelten:

- Erhaltung der Rassenreinheit
- Erhaltung der Variabilität der Population
- Verbesserung der Ruhe der Bienen (geringe Aggressivität)
- Verminderung des Schwärmens
- Erhöhung der Vitalität
- Erhöhung des Honigertrages
- Erhöhung der Widerstandskraft gegen Krankheiten. Dabei wird auf einen gut ausgebildeten Putztrieb geachtet.

Für die fachliche und organisatorische Zuchtauslese existiert ein umfangreiches Regelwerk. Die besten zur Zucht



Ein feiner Honigwein ...



... unmittelbar vor der Degustation.



zugelassenen Völker aus bewilligten Zuchtbetrieben können aus einer grossen Zahl ausgelesen werden; über die Abstammung dieser Königinnen wird ein Zuchtbuch geführt. Das slowenische landwirtschaftliche Institut überprüft die Zuchtarbeiten.

Interessante Imkerpersönlichkeiten

Professionelle oder halbprofessionelle Imker bieten ihre Produkte meist einladend präsentiert in einem eigenen Ladenlokal an. Neben verschiedenen Sorten Honig können Pollen, Propolis und Gelée Royale gekauft werden. Die meisten Imker produzieren eigenen Honigwein und oft auch einen Honiglikör. Selbstverständlich wird eine angereiste Gesellschaft zum Degustieren eingeladen. Sehr beeindruckt war die Reisegruppe von der Familie Voglar in Novo Mesto. Der Sohn, seit frühester Kindheit von den Bienen fasziniert, bewegte den Vater dazu, seine Kaderstelle aufzugeben und sich gänzlich der Imkerei zu widmen. Der Junior besucht inzwischen das Gymnasium, betreut aber jetzt schon 100 Bienenvölker.

Der international bekannteste slowenische Imker ist Franc Sivič, ein erfolgreicher Geschäftsmann in den 60er Jahren. Sivič hat 2003 die Apimondia in Ljubljana organisiert. Sein Buch «Leben mit Bienen» dokumentiert seine profunden Kenntnisse der Imkerei und seine Meisterschaft im Fotografieren. Er zeigte uns seinen auf etwa 100 m Meereshöhe gelegenen

Bienenstand, der mitten in einem Tracht spendenden, von ihm gepflegten, Baumbestand liegt. Ende Juni war dort die Blütezeit zu Ende und er musste ans Abräumen denken. In kurzer Distanz, aber 600 m höher besitzt er einen zweiten Bienenstand und von diesem erhoffte er – wie seine Besucher aus der Schweiz auch – eine späte Tannentracht.

Sivič machte uns auch mit der Aromatherapie vertraut. In einem kleinen Bienenhaus ist ein Ruheraum mit einem oder zwei Bienenvölkern eingerichtet. Während sich der Gast auf einer Liege entspannt, atmet er die wohlthuenden Düfte ein, die aus dem vergitterten Bienenvolk strömen.

In schmucker Imkertracht wurde die Zürcher Reisegruppe von Ivan Atelšek empfangen. Der etwas über 50-jährige Imker ist ein erfolgreicher Konstrukteur von Geräten zum Beispiel einer Schleuder, die mit 12 Volt Niederspannung, also an Batterien, läuft. Atelšek hat bei seinem Haus ein helles Kurslokal mit gut 100 Plätzen eingerichtet. In einem Film zeigte er uns, wie während der

Ästhetisch sehr ansprechende Präsentation der Bienenprodukte im Imkergeschäft.

Eine Gedenktafel an der Hausfassade erinnert an Dr. Filip Terč, einen Pionier der Apitherapie.

Akazientracht im und beim Bienenhaus geschleudert werden kann. Da staunten die Besucher.

Honig für den englischen Hof

Atelšek imkert im Karstgebiet, einer extrem trockenen Landschaft, in der die Niederschläge in den Kalkfelsen versickern. Die unterirdischen Abflüsse treten am Fuss des Gebirges aus. Honig aus der besonderen Flora dieser Gegend wird unter einer eigenen Marke verkauft, deren Zulassungsbedingungen und Prüfanforderungen extrem streng und teuer sind. Eine Spezialität aus dem trockenen Karst ist der Honig der Felsenkirsche (*Prunus malaheba*) von dem eine geringe Menge geerntet werden kann. Ihrer Blüte wird teilweise in Höhenabständen von nur 50 m nachgewandert. Abnehmer dieses kostbaren Honigs soll seit jeher der englische Königshof sein.

Atelšek führte uns zum Abschied zu seinem Ablegerstand, wo er den Zürcher Imkern Erstaunliches erzählte: «In unserer trockenen Gegend gibt es keine Viehzucht mehr und darum nur wenige Insekten. Die vielen Schwalben fressen deshalb vorzugsweise Bienen, darum fliegen hier weniger Bienen als anderswo. Doch auch die Schwalben müssen leben!»



Kinder von Imkern bringen es weit ...

In Slowenien wurde in den Reihen der Mitglieder des Bienenzuchtverbandes eine soziologische Untersuchung durchgeführt, die aufschlussreich ist. Zitat: «Wir entdeckten nämlich, dass Kinder aus Familien, die Bienenzucht betreiben – die meist auch gut situiert sind – überdurchschnittlich gute Noten in der Schule haben und nachdem sie die Schule absolviert haben, oft wichtige Stellungen in Politik, Wirtschaft und Kultur einnehmen. Viele folgen zwar nicht in jeder Hinsicht den Fussstapfen ihrer Väter und halten daher keine Bienen, aber sie geben zu, dass die Eltern ihre wichtigsten Vorbilder sind: Sie lehrten sie Ausdauer, Bescheidenheit, Fleiss und die Liebe zur Natur und zu ihrer Heimat.»



Naturnahe Zucht hochwertiger Königinnen

Die naturnahen Bedingungen in der Belegstation Kranjska cebela Zavrznica in Slowenien erlauben eine optimale Entwicklung junger Königinnen.

WERNER HOCHULI, WETZIKON

Östlich vom Dorf Moste, in der Nähe des Kurorts Bled liegt ein sieben Kilometer langes, wasserreiches, schmales Tal, in dem zwei Belegstationen eingerichtet sind. Weit oben in den Bergen eine Reinzuchtstation, unten auf 600 m.ü. M. liegt eine Belegstation, die, an Schweizer Massstäben gemessen, höchsten Ansprüchen genügt.

Bunte Vielfalt an Begattungskästen

An einem steilen Hang, im Laubwald verstreut, sind Begattungskästen aufgestellt. Sie sind auf jeder Seite auffällig anders bemalt. Jeweils unten ist eine Öffnung gebohrt, höselnde Bienen fliegen da ein und aus. Darko Magdič, Besitzer eines Metall verarbeitenden Betriebes, erfahrener Imker und Leiter der Station, erklärt das Prinzip der Begattungskästen. Sie sind übers Kreuz in vier Abteile geteilt, jedes enthält drei Wäbchen, sie messen je 20 mal 25 Zentimeter. Auf die Wäbchen wird jeweils eine Schachtel gelegt, die mit Futterteig gefüllt ist. Gefüttert wird mit handelsüblichem Zuckerteig, also weder mit Honig noch Puderzucker. Die Königinnen verbleiben bis zu vier Wochen in diesem Völklein. Erst wenn sie nach der Begattung ein schön geschlossenes Brutnest vorweisen und damit zeigen, dass sie etwas taugen, werden sie entnommen, respektive weiter verwendet.



FOTOS: ANDREAS MÜHLEMANN, GRÄSLIKON

Drei Belegungen pro Saison

Möglichst gleichzeitig mit der Entnahme der Königin wird eine neue Königinnenzelle eingesetzt, die nach zwei Tagen schlüpfen wird. Diese Königin kann sich in einem kleinen Völklein, in dem täglich Bienen schlüpfen, gut entwickeln. Weil sich die vier jungen Völklein gegenseitig wärmen, kühlt die Brut nie ab. Auf der im Wald gelegenen, eher schattigen Station können pro Saison drei Königinnen pro Abteil, respektive zwölf pro Kästchen gezogen werden.

Namhafte Experten haben an der Entwicklung der sogenannten Oberkrainer Begattungskästen mitgewirkt. Die Grösse der Kästchen erlaubt eine ungestörte und konstante Entwicklung der Bienenköniginnen ohne Unterbruch oder Stress. Dazu Darko Magdič: «Die ausreichende Fläche der ersten verdeckelten Brut ermöglicht uns eine Endauslese von hochwertigen Bienenköniginnen, den Königinnen zudem eine ungestörte Entwicklung der Genitalien in der kritischen ersten Lebensphase.» Das Ziel sei nicht die Zucht möglichst vieler, sondern möglichst hochwertiger Königinnen. Auf der Station sind lediglich vier Drohnenvölker aufgestellt, sie genügen vollständig, berichtete der

Im Zuchtkasten hat es vier Abteile. In jedem stehen drei Wäbchen. Darüber kommt je ein Behälter mit Futterteig zu liegen.

kompetente Züchter. Sowohl die Mutter- wie auch die Drohnenvölker haben den hohen Zuchtzielen der slowenischen Züchter zu genügen, nämlich rassenreine Krainer Bienen, hohen Honigertrag, geringe Schwarmlust und Widerstandskraft gegen Krankheiten. Über die Königinnen wird ein Zuchtbuch über mindestens drei Generationen geführt. ☐

Im Wald verteilt: die bunten vierteiligen Befruchtungskästen.



Hält das Brutnest der jungen Königin der kritischen Prüfungsstand?

Können Krainer Bienen stechen?

Gut drei Stunden waren 35 Leute auf der Belegstation versammelt, liessen sich die Völklein zeigen, picknickten, lachten und feierten den schönen Tag. Niemand wurde gestochen, was einige Besucher ungläubig staunen, andere behaupten liess, die Carnika sei eben ganz besonders fromm.

Am Abend, bei aufziehendem Gewitter, besuchte ein grosser Teil der Gruppe den Bienenstand von Darko Magdič bei Bled. Die Imkerinnen und Imker spazierten sorglos direkt vor der sehr belebten Flugfront vorbei; der Imker öffnete ein starkes Volk, wiederum wurde niemand gestochen. Doch dann änderte sich die Szene schlagartig: Ein Besucher zog neugierig ein Varroagitter, gleichzeitig klopfte der Imker auf einem Bienenkasten das Verschlussgitter ab. Nun kam plötzlich Leben in die Bude und die neugierig vorwitzigen Besucher bekamen eine gehörige Ladung von Stichen ab.



Der Jungbrunnen aus dem Bienenhaus

Janko Pislak betreibt in Slowenien eine der grössten Imkereien in Südosteuropa. Auf einem seiner Stände gewinnt er jedes Jahr über 100 kg Gelée Royale.

WERNER HOCHULI, WETZIKON

Der riesige Wanderwagen mit den bunt bemalten Flugfronten steht in einem lichten Buschwald. Es ist warm, die Bienen fliegen rege. Auf jeder Seite des Wagens sind 36 Völker platziert. Sie sind in zweistöckigen Hinterbehandlungskästen im Kaltbau untergebracht. Beim Kaltbau sind die Waben gegen das Flugloch gerichtet. Dies im Gegensatz zum Warmbau im Schweizerkasten, wo die Waben parallel zum Flugloch stehen. Dessen Vorteile zeigen sich bei der Gewinnung des begehrten Gelée Royale ganz eindeutig: Das Abschlussgitter im Honigraum wird geöffnet, die Zuchtlatte mit den Königinnenzellen herausgezogen und durch eine neue mit jungen Larven ersetzt. Dahinter wird wieder das Gitter platziert. Dieser Vorgang dauert pro Volk kaum zwei Minuten.

Um die Völker zu veranlassen, Königinnenzellen zu pflegen, müssen



FOTOS: ANDREAS MÜHLEMANN, GRÄSLIKON

Imkermeister Dr. med. vet. Robert Bali mit seinem älteren Kollegen Norbert Jedlovčnik, im Hintergrund die Hinterbehandlungskästen im Kaltbau.



Routiniertes Umlarven.

sie in guter Stimmung sein. Fehlt die Tracht, wird gefüttert. Der Brutraum eines Volkes wird durch ein Absperrgitter vom ebenso grossen Honigraum getrennt. In diesen Honigraum, der neun Waben fasst, wird zwischen je vier Waben die Zuchtlatte mit den umgelarvten, ungefähr dreitägigen kleinen Larven geschoben. Schon drei Tage später kann der Gelée Royale gewonnen werden. Es ist weniger als ein Gramm pro Zelle.

Teamwork für einen kostbaren Saft

Etwa 15 Meter vom Bienenwagen entfernt sind zwei Tische aufgestellt. Zum Ersten bringt eine Mitarbeiterin des Imkers die mit noch offenen Königinnenzellen bestückten Zuchtlatte aus dem Wagen zu ihren drei Kolleginnen. Geschickt kürzt die erste Frau eine Zelle und entnimmt ihr die Königinnenlarve. Ihre Kollegin kratzt aus der Zelle den Weiselsaft und streift ihn

an einem Glas ab. Die leere Zuchtlatte reicht sie an die Frau am Nebentisch weiter. Diese bestückt die künstlichen Weiselzäpfchen mit ungefähr dreitägigen Larven. Der geerntete Gelée Royale wird sofort nach der Ernte tiefgefroren.

In der Imkerei Pislak werden pro Jahr etwas über 100 Kilogramm

Die Imkerei Pislak

Die Imkerei Pislak ist eine der grössten im südlichen Osteuropa. Sie bewirtschaftet um die 2400 Bienenvölker und beschäftigt einige Berufsimker. Die Honigernte schwankt zwischen 60 und 100 Tonnen pro Jahr. Dazu kommen die verschiedensten Bienenprodukte. Ein wichtiger Zweig ist die Königinnen-zucht. Pro Jahr werden ungefähr 10000 Königinnen gezüchtet. Sie werden zum grössten Teil exportiert, sogar bis nach Japan. In Slowenien kosten Königinnen etwa 10 Euro.

Internetadresse:

www.cebelaarstvo-pislak.si



Gelée Royale produziert. Der Preis pro Kilo beträgt zwischen 400 und 450 Euro. Die Produktion dauert von Mitte Mai bis etwa Mitte August. Gelée Royale aus China sei darum viel billiger, weil dort auch die Königinnenlarve und nicht nur der Weiselsaft dafür gebraucht würden.

Ist Gelée Royale ein Jungbrunnen?

Über die verjüngende oder gar heilende Wirkung von Gelée Royale gibt es die unterschiedlichsten Erfahrungen, viele positive, doch sind nicht alle frei von erotischen Fantasien. Dazu eine Geschichte, die Franc Sivič, der wohl bekannteste Imker Sloweniens, erzählte: «Ein Mann kaufte ein Glas Gelée Royale und legte es in den Kühlschrank. Kurz darauf musste er für einige Wochen verreisen. Er hatte mit seiner Frau vereinbart, dass sie ihn am Bahnhof abhole. Doch als er eintraf, war sie nicht da. Statt dessen sprach ihn eine junge Frau mit einem Kind an der Hand an. Sie gab sich als seine Frau zu erkennen und auf die Frage, warum sie sich so verjüngt habe, erzählte sie, sie habe vom Gelée Royale im Kühlschrank gegessen. «Und wer ist denn das Kind an deiner Hand?», fragte der Mann. «Das Kind ist dein Vater, er hat das ganze Glas aufgegessen.»»



Das Ziehen und Einsetzen der Zuchtplatten ist beim Kasten mit Kaltbau einfach.



Die Dame rechts kürzt die Zellen und entfernt die Made, ihre Kollegin erntet den Gelée Royale.



Unsere grösste Wildbiene: Die Blaue Holzbiene

HELMUT
HINTERMEIER,
GALLMERS-
GARTEN (D)

Mit einfachen Massnahmen können die Lebensgrundlagen dieses eindrucklichen und ungefährlichen Brummers verbessert werden.

Ende August des Jahres 2006 wurde nach einem abendlichen Regenschauer im eigenen «Naturgarten» ein blauschwarz metallisch schillerndes, hummelgrosses Insekt entdeckt, das aufgrund seines aussergewöhnlichen Erscheinungsbildes gleich an Ort und Stelle bestimmt werden konnte. Es handelte sich um ein völlig erschöpftes Exemplar der überaus seltenen Blauen Holzbiene (*Xylocopa violacea*). Die leicht geknickten, braunrot geringelten Fühlerenden verrieten, dass wir ein stachel- und damit völlig wehrloses Männchen vor uns hatten.

Sicheres Nachtquartier

Die stürmische Regennacht verbrachte die ausgekühlte Biene in einem trockenen Insekten-Aufzuchtkasten. Als Frühstück wurde eine konzentrierte

Honig-Wasser-Lösung gereicht, die das ausgehungerte Tierchen mehrere Minuten lang mit hervorgeklapptem Rüssel und sichtlichem Appetit aufsaugte. Danach folgte eine gründliche Morgentoilette mit Einsatz der beiden Vorder- und Hinterbeine: Die Mundwerkzeuge wurden gereinigt, das Pelzgewand durchgekämmt und die Flügel zurechtgestrichen. Dieses sorgfältige Putzverhalten zeigte, dass die Holzbiene wieder völlig bei Kräften war. Nach einer weiteren ausgiebigen Fütterung wurde der seltene Gast wieder in die Freiheit entlassen.

Auf der Roten Liste

Die Blaue Holzbiene ist mit fast 3 cm Körperlänge die grösste heimische Bienenart. Mit ihrem grossen, hummelartigen Körper und den blauschwarzen

Flügeln ist die Art selbst im Flug mit keiner anderen Wildbiene zu verwechseln. Eine gewisse Ähnlichkeit besteht mit der ebenfalls völlig schwarzen, seltenen, bis 18 mm langen Schwarzen Mörtelbiene (*Megachile parietina*), die allerdings braunschwarze Flügel und eine Bauchbürste hat.

Sowohl die deutsche Bezeichnung wie auch der wissenschaftliche Gattungsname der Blauen Holzbiene beziehen sich auf ihre spezielle Nistweise: *Xylocopa* heisst so viel wie «die Holz Schneidende». In Mitteleuropa zählt die Art vielerorts zu den grossen Seltenheiten, in Deutschland kommt sie nur an einigen klimatisch begünstigten Plätzen, wie etwa in den warmen Flusstälern von Rhein, Lahn, Neckar und Main vor. In den Roten Listen mehrerer Bundesländer wird die Blaue Holzbiene mittlerweile als «gefährdet» eingestuft, in Bayern ist sie sogar vom Aussterben bedroht. Hauptrückgangursache ist der Verlust geeigneter Nistmöglichkeiten, vor allem alter Bäume und Totholzpartien in sonniger Lage (Stämme, Äste, Pfähle, Gebälk, besonders am Rand von Siedlungen, in Gärten und Streuobstwiesen).

Ein Totholzbewohner

Während bei vielen Wildbienen – auch die Hummeln gehören dazu – nur die befruchteten Weibchen den Winter überdauern, überwintern bei den Holzbienen beide Geschlechter in geschützten Verstecken wie zum Beispiel in Mauerspalteln oder Lehmwänden. Die Begattung erfolgt erst im folgenden Frühjahr. Ab April/Mai beginnt das Weibchen mit dem Nestbau in abgestorbenem, aber noch ziemlich festem Holz. Mit ihren kräftigen Kauwerkzeugen nagt die Biene eine etwa fingerdicke Brutröhre in das Holzinnere, die sich nach waagrechttem Beginn senkrecht nach unten wendet. Darin



FOTO: M. ZIMMERMANN

Das Weibchen der Blauen Holzbiene ist beim Pollensammeln an recht verschiedenen Blüten zu beobachten, darunter auch an Schmetterlingsblütlern.



werden 10–15 Brutkammern von etwa 2 cm Länge angelegt, die durch dünne, aus Holzspänchen und Speichel zusammengeklebte Zwischenwände voneinander getrennt sind. Jede Kammer wird mit einem Pollenvorrat von etwa 2 g versehen, auf dem ein Ei abgelegt wird. Die Larve verzehrt den eiweissreichen Blütenstaub und verpuppt sich nach rund 3 Wochen in ihrer Kammer. Sind die Aussenwände dünn, beisst sich die im Juni fertig entwickelte Biene durch eine eigene Öffnung ins Freie. Sind die Wände zu dick, muss sie warten, bis ihre Geschwister in den darüber liegenden Stockwerken geschlüpft sind. Holzbienen nisten bevorzugt dort, wo sie selbst geschlüpft sind.

Ein Kropfsammler

Die Blaue Holzbiene ist an recht verschiedenen Blüten zu beobachten, darunter Weidenkätzchen, Flieder, Natterkopf, Flockenblumen und Disteln. Bevorzugt werden jedoch Schmetterlingsblütler und Lippenblütler besucht. Im Frühjahr trifft man die Art am ehesten an blühenden Spalieren der Glyzinie. Obwohl die Blaue Holzbiene eine Haarbürste an Hinterschiene und -ferse als Pollentransporteinrichtung besitzt, wird der Pollen ausschliesslich im Kropf ins Nest getragen. Bei der Nektarausbeute kommen auch die kräftigen Kauwerkzeuge zum Einsatz: Ist die Blütenkronröhre zu schmal für den grossen Kopf oder der Rüssel zu



FOTO: M. HINTERMEIER

kurz, beißen die Tiere kurzerhand die Blüte auf und saugen den Nektar von der Seite ab, ohne Bestäubungsarbeit zu leisten.

Sehr guter Flieger

Dank ihrer Grösse sind Holzbienen ausgezeichnete Flieger und verfügen

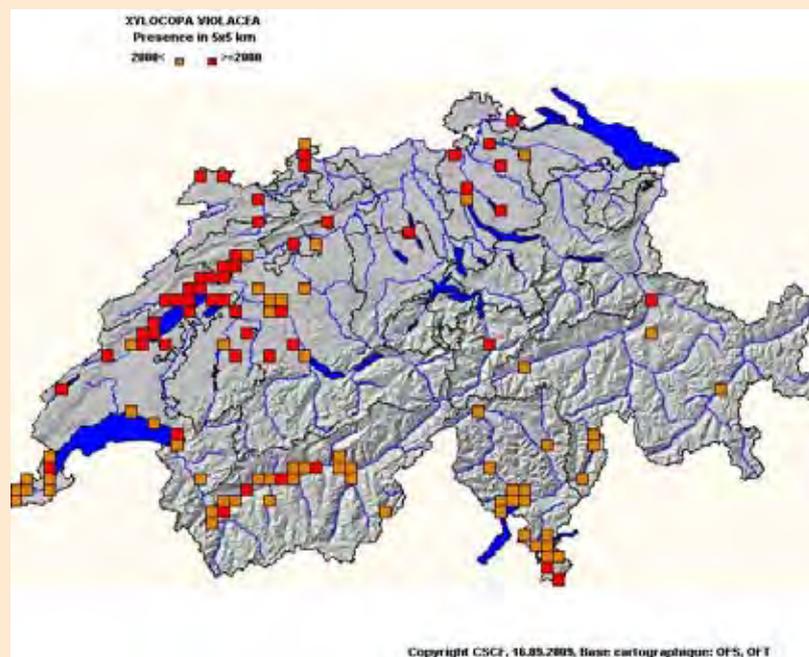
zudem über ein erstaunliches Orientierungsvermögen: Von Wissenschaftlern markierte Weibchen wurden nachts an einen 6 km entfernten Ort gebracht und am folgenden Tag freigelassen. Ein Teil der verfrachteten Bienen fand den Weg zum ursprünglichen Nest zurück. Doch scheinen

Das Männchen der Blauen Holzbiene unterscheidet sich vom Weibchen durch einen gelbbraunen Ring vor der leicht abgeknickten Fühlerspitze.

Holzbiene in der Schweiz

Auch in der Schweiz galt die Art als stark gefährdet (Rote Liste: 2 = stark gefährdet). Sie beschränkte sich auf einige klimatisch günstige Gebiete im Wallis und Tessin. Von der Klimaerwärmung der letzten Jahre scheinen die Holzbienen aber profitiert zu haben. Die Art ist seit einigen Jahren wieder in Ausbreitung begriffen. Die Meldungen aus verschiedenen Gebieten der Schweiz häufen sich (rote Punkte = Funde nach dem Jahr 2000). Auch bei meinem Redaktionskollegen in Basel sowie bei mir in Altdorf (UR) sind vereinzelt Holzbienen gesichtet worden.

Franz-Xaver Dillier



Verbreitungskarte von *Xylocopa violacea*, CSCF Centre Suisse de Cartographie de la Faune. Gelbe Punkte sind vor dem Jahr 2000 gemeldete Funde, rote seit dem Jahr 2000.



sich die Bienen nur die Lage des Nistpfostens oder Nistbaumes genau einzuprägen: Tauscht man ihren eigenen Pfosten gegen einen aus, in dem schon ein anderes Weibchen der gleichen

Art mit der Nestanlage begonnen hat, vollendet die eingetroffene Biene das angefangene fremde Nest, selbst wenn dieses schon wesentlich weiter gediehen ist, als das eigene.



Die Blaue Holzbiene legt ihre Brutzellen im morschen Holz von Ästen, Balken und Pfählen an. Das Problem in diesen «Reihenhäusern»: Die fertige Biene der hintersten Zelle muss mit Ausschlüpfen warten, bis ihre vorderen Geschwister geschlüpft sind.

Schutzmassnahmen

Wie schon eingangs bemerkt, ist der Grund für die Seltenheit der Blauen Holzbiene in dem Verschwinden beziehungsweise der unnötigen Vernichtung geeigneter Nistplätze zu suchen. Immer noch wird Totholz in der Waldwirtschaft, in Gärten und Parks aus «guten» Gründen beseitigt. Häufig ist es schlicht übertriebener menschlicher Ordnungssinn, der es für ganz selbstverständlich erachtet, dass tote Stämme unnütze Stämme sind und bestenfalls noch als Brennholz Verwendung finden. Der Schutz unserer Holzbiene beginnt also mit der Duldung und Erhaltung von Totholzvorkommen in Gärten, Parks und Streuobstwiesen. Empfohlen wird ferner das Aufstellen und Aufhängen abgestorbener Baumstämme und Äste. An Orten mit hoher Bodennässe sollte man die Stämme auf eine Steinplatte stellen, die den Bodenkontakt verhindert. Eine Abdeckplatte schützt die obere Schnittstelle vor Regen. Dickere Äste sollten schräg an Bäume gebunden werden. Auf trockenem, porösem Boden können Baumstücke auch ausgelegt werden. Nicht verschwiegen werden soll, dass der seltene Gast auch ein Ärgernis werden kann, wenn Holzbiene beispielsweise in altem, wertvollen Fachwerk ihre Kinderstube einrichten. Dem kann man vorbeugen, indem man unbehandeltes oder altes, angewittertes Holz mit Lasuren oder Lacken streicht und Verletzungen der Holzoberfläche (Nagellöcher, Sägeschnitte) vermeidet, da die Bienen gerne dort ansetzen.

Auf dem Vormarsch

Die Blaue Holzbiene ist eine Holz bewohnende Bienenart mit mediterraner bis asiatischer Verbreitung. Ihre Vorkommen nördlich der Alpen waren bisher auf warme Gebiete beschränkt. Mehrere Beobachtungen deuten jedoch darauf hin, dass sich die Art im Zuge fortschreitender Klimaerwärmung seit dem Jahr 2000 weiter ausbreitet und aufgrund ihrer Vorliebe für offene Habitate auch häufiger Kontakt zu Menschen bekommt. Bleibt zu hoffen, dass es gelingt, die Harmlosigkeit dieser zwar etwas bedrohlich aussehenden, aber ganz und gar nicht stechlustigen Art zu vermitteln. ○



Bedrohung Sauerbrut (SBZ 08/2009, Seite 21)

Mit Genugtuung habe ich gelesen, dass an höchsten Stellen dieses Thema erste Priorität erhalten hat. Die Imker finden in diesem Artikel eine sicher sehr wertvolle Liste, was sie auf ihrem Bienenstand gegen die Verschleppung der Seuche tun können, wenn ihr Stand befallen ist. Was mir in diesem Zusammenhang fehlt, sind übergeordnete Massnahmen und Auflagen, um eine sprunghafte Verbreitung der Seuche möglichst zu unterbinden. Die Verbreitung über grössere Strecken erfolgt erwiesenermassen durch Völkerverschiebungen, sei es durch Verkauf, Wanderung und auch auf Belegstationen.

Es scheint mir angesichts der aktuellen, sehr schwierigen Situation überfällig zu sein, sämtlichen Bienenverkehr nur mit einem Gesundheitsschein zuzulassen.

Mit der jetzt etablierten DNA-Analyse von Bienenproben kann der Erreger nachgewiesen werden, bevor die Seuche ausgebrochen ist. Positive Stände müssten gesperrt werden. Auch Begattungskästchen sollten nur mit Bienen von Ständen abgefüllt werden, die diesbezüglich geprüft wurden. Solche sehr einschneidende Massnahmen könnten, sobald die Seuche im Griff ist, wieder aufgehoben werden. Noch schöner wäre es, wenn die Imker diese Untersuchung freiwillig durchführen lassen würden. Die DNA-Analyse wird vom Institut Galli-Valerio in Lausanne angeboten. Sammelpfungen von bis zu 10 Proben (10 Völker) kosten 80 Fr. Die Züchter sind auch gefordert, ihre Stoff- und Vatervölker auf beste Hygieneeigenschaften (Nadeltest) zu prüfen.

Balsar Fried, Azmoos ◊

Weitere Bilder zur Furchenbiene *Lasioglossum*

In der SBZ 09/2009, S. 38 hat die Redaktion interessante Angaben zu Wildbienen der Gattung *Lasioglossum* gemacht. Diese Informationen möchte ich

durch einige weitere Bilder vom Nestbau und der Lebensweise dieser Bienen ergänzen.

Manfred Berger-Schmid,
Amden ◊



Der kleine Ausschnitt einer gemähten Magerwiese offenbart die recht zahlreiche Anwesenheit der koloniebrütenden Bodennister.



FOTO: CHRISTIAN FLUBACHER

Wann immer Wachs erhitzt wird, sollte eine Löschdecke bereitliegen.

Wachs abgekühlt hat. Löschdecken sind im Baumarkt oder bei der örtlichen Feuerwehr für etwa Fr. 30.– erhältlich. Beim Erhitzen von Wachs sollte also unbedingt immer eine Löschdecke griffbereit sein. So können grössere Schäden vermieden werden.

Christian Flubacher,
Münchenstein ◊



Mit Pollen voll gepackte Furchenbiene auf Flockenblume.



FOTOS: MANFRED BERGER-SCHMID

Furchenbiene am Ausgang ihres Bodennestes.

Jungimker Bardill zum Leserbrief von Uschi Bärtsch, Bienenrassen (SBZ 08 / 2009)


FOTO: SAMUEL SIEBER

Ob «Grau» oder «Schwarz», wichtig war für mich sanftmütig!

Beim Leserbrief von Uschi Bärtsch geht es weder um Carnica- noch um Landrassebie- nen, sondern um die Person Jakob Künzle. Wie ich als Jungimker vom Prättigauer Imkerverein informiert wurde, läuft im Prättigau seit fünf Jahren ein Projekt zur Erhaltung und Förderung der Dunklen Biene, was aber nicht heisst, dass alle Imker im Tal bei diesem Projekt mitmachen. Mehrere Imker imkern mit der Carnica-Biene. Durch Lesen von verschiedener Literatur,

wo die Carnica-Biene überall als sanftmütig beschrieben wurde, habe ich mich für die Carnica-Biene entschieden. Es entspricht deshalb nicht der Wahrheit, dass Jakob Künzle mich dazu überredet hat. Vielmehr habe ich in Jakob Künzle einen Imkerkollegen mit sehr grossem Fachwissen gefunden, der mir als Jungimker jederzeit mit Rat und Tat zur Seite steht und seine Erfahrungen gerne weitergibt.

Curdin Bardill, Luzein ☐

Stellungnahme von Jakob Künzle, Bienenrassen (SBZ 08 / 2009)

Gerne nehme ich Stellung zu den Anschuldigungen, welche ja vor allem an mich persönlich gerichtet sind und mit der Bienenzucht als solches nichts zu tun haben. Vor allem haben diese Anschuldigungen nichts mit meiner Amtsniederlegung als Zuchtchef VDRB zu tun. Diese Interessenkonflikte haben etwas mit dem allgemeinen Interesse an der Bienenzucht und der politischen Ausrichtung in den Verbänden zu tun. Sie haben sich schon seit einiger Zeit entwickelt, bis diese Entscheidung schliesslich gereift ist. Saatbeizmittel, Streptomycin, Honigkontrolle usw. sind hier einige Themen, welche dazu beigetragen haben.

Es ist eigentlich nicht meine Art, in der Bienen-Zeitung auf dieser Ebene zu argumentieren. Eigentlich bereinigt man solche Probleme mit den Betroffenen direkt. Ich glaube, es haben aber alle das Recht, nach der ersten Hälfte nun auch die zweite zu lesen. Grundsätzlich befremdet mich die Art und Weise, wie mit solchen Problemen umgegangen wird. Eines ist klar: Auf diese Weise werden sie ganz sicher nicht gelöst, sondern verschärfen sich nur noch.

Ich habe in der zweiten Hälfte des vergangenen Winters den Jungimker Curdin Bardill kennengelernt, welcher den

Jungimkerkurs in Landquart besucht. Er hatte sich für die Styropor-Magazinbeuten interessiert, welche wir im apimedi-Sortiment haben. Nach längerer Diskussion und Demonstration der apimedi-Beuten, hat sich Curdin für diese entschieden. Anstelle von teuren und alten Occasions-Schweizerkästen, welche ihm einige Imker andrehen wollten, hat er sich ein System ausgewählt, welches mehr Spielraum in der Ausübung seines neuen Hobbys gewährt. Hier ist dann auch zu erwähnen, dass ich keinem Imker die Carnica aufschwätze. Es muss jeder selber wissen, was er macht beziehungsweise was für ihn besser ist. Ob die Carnica besser ist als die Mellifera können nur diejenigen beurteilen, welche schon beide gehalten haben. Diejenigen, welche es probiert haben, wissen es.

Wir Carnicaimker sind keine Rassisten, sondern züchten und halten eine sanftmütige, ertragsstarke und vor allem eine widerstandsfähige Biene. Die Sauerbrut ist mittlerweile das grösste Problem in vielen Regionen der Schweiz geworden. Hier haben wir grosses Gewicht darauf gesetzt, die natürlichen Abwehrmechanismen und die Bruthygiene bei unseren Zuchtlinien zu verbessern. Ohne diese

Verbesserung der Eigenschaften wäre die Imkerei in der Schweiz mit einem Handicap belastet und hätte eine düstere Zukunft.

Um die Gene der Mellifera dennoch erhalten zu können, hat der VDRB zusammen mit den anderen Zuchtverbänden – VSMB, BIVS und SCIV – das Schutzgebiet Kanton Glarus bestimmt. Andere Gebiete, welche wir als Schutzgebiet betrachten, gibt es nicht. Dennoch gibt es Anstrengungen in einigen Gebieten der Schweiz, die Mellifera-Biene mit Bundesmitteln zu erhalten. Fraglich ist hier nur, wie diese Mittel eingesetzt werden, damit sie langfristig den erhofften Erfolg bringen.

Wir brauchen eine Biene, welche den Imker zufriedenstellt, dann haben wir auch die Teilnehmer, welche solche Projekte unterstützen. Es nützt jedoch nichts, sich mit Wunschgedanken aus der Populationsgenetik zu befassen, wenn wir Problemlösungen brauchen, welche unsere Zukunft sichern. Hier ist eine «funktionierende» Biene und nicht eine Museumsbiene gefragt.

Was mich am meisten ärgert, ist der Gedanke, dass man anstelle von Jungimkerförderung zu betreiben, die Jungimker angreift, wenn sie nicht haargenau das gleiche Gedankengut

vertreten wie einzelne Vorstandsmitglieder. Ich bin der Meinung, dass wir weit grössere Probleme zu lösen haben, als gegen unsere Jung- und Neuimker anzukämpfen, noch bevor sie so richtig mit der Imkerei angefangen haben.

Ich habe es früher schon immer gesagt und es wird aktuell bleiben: «Es muss ein Nebeneinander geben, sonst haben wir keine Zukunft.» Alle die züchten, wissen was das heisst: «Selektion und Auslese ist die eine Hälfte und das Imkerhandwerk die andere Hälfte für den Erfolg. Nur da sitzen und hoffen, dass es besser wird, geht leider nicht mehr!»

Jakob Künzle,
Oberhelfenschwil ☐

☐ DANK AN UNSERE LESER

Wir danken allen Leserinnen und Lesern für ihre Zusendungen, die es uns ermöglichen, eine vielseitige Bienen-Zeitung zu gestalten. Teilen auch Sie uns Ihre Meinung mit, oder senden Sie uns Beiträge für die Bienen-Zeitung. Wir freuen uns über jede Zuschrift an:
bienezeitung@bluewin.ch

Für den Inhalt der Leserbriefe zeichnet der Verfasser und nicht die Redaktion verantwortlich. Wir behalten uns vor, Zuschriften zu kürzen oder nicht zu veröffentlichen.



KÖNIGINNEN ZUCHTKURS DES BIENZÜCHTERVEREINS AFFOLTERN a. A.

Dorniger Weg zum Umgang mit königlichen Hoheiten

Friedrich Arnet, passionierter Imker und Züchter aus Steinhausen (ZG), machte gestandene und «Jung»-Imker/-innen mit den Geheimnissen der Königinnenzucht vertraut.

Für eine Schar von Imkerinnen und Imkern aus dem Bezirk Affoltern a. A. war die Königinnenzucht bis vor dem Kurs ein Unterfangen mit sieben Siegeln. Es war eine illustre Gruppe, welche die Siegel öffnen wollte: gestandene und erfahrene Imker/-innen, aber auch sechs Teilnehmer, die erst vor zwei Jahren einen Grundkurs erfolgreich absolviert hatten und heute schon bis zu 20 Völker ihr eigen nennen. Da wächst dann schnell das Verlangen, mit einer eigenen Königinnenzucht vitale und starke Völker zu bilden.

Friedrich Arnet, er ist auch Präsident des Zuger Kantonalverbandes, verstand es mit seiner ruhigen, aber von Begeisterung



FOTO: KRAFFT-RUPPRECHT RIEDEL

Die neuen Experten der Königinnenzucht mit Kursleiter Friedrich Arnet (ganz links).

getragenen Art, die Teilnehmer erst mit der Theorie vertraut zu machen. Dabei wurde schnell klar, über welch grosse theoretische

und praktische Erfahrung er verfügt. Nach drei Theorieabenden ging es an die praktische Umsetzung des erworbenen Wissens.

Es wurden verschiedene Züchtergruppen gebildet, welche ihre neuen Kenntnisse in die Praxis umsetzen sollten, natürlich mit sehr unterschiedlichem Erfolg. Einzelne Gruppen freuten sich über selbst gezüchtete Jungköniginnen. Nicht bei den Erfolgreichen war der Autor dieses Berichtes, der sich für das kommende Jahr eine Brille mit Lupe anschaffen wird, um die winzigen Larven besser erkennen zu können. Aus Erfahrung lernt man schnell!

Gelernt haben aber alle, keine Angst vor den eigenen Fähigkeiten zu haben und mit Leidenschaft die Königinnenzucht zu betreiben.

Krafft-Rupprecht Riedel, Aeugst a. A. ☺

OBERWALLISER BIENZÜCHTERVEREIN

Vom Bienehalter zum Bienezüchter

Nicht nur Bienehalter sein, sondern Bienezüchter werden, war das Ziel der 19 Imkerinnen und Imker, die sich diesen Sommer mehrmals in Birgisch und Termen getroffen haben.

Die teilnehmenden Imker konnten durch die beiden erfahrenen Kursleiter Franz Burgener und Albert Schmidt die

Faszination der Bienezucht kennenlernen. Sie erlebten, wie aus einer jungen Larve in der Brutwabe nach 12 Tagen durch

die Mithilfe des Imkers und der fleissigen Bienen in einer Weiselzelle eine neue Bienekönigin heranwächst.

Die Kurstage fanden entsprechend dem Lebensrhythmus der Bienen statt und manch einer musste seinen persönlichen Tageslauf während dieser Zeit demjenigen der Bienen anpassen. Jeder Teilnehmer konnte selbst

Hand anlegen, Zuchtstoff entnehmen, Zellen käfigen, Futterteig herstellen, Begattungskästchen füllen und den Erfolg seines eigenen Tuns überprüfen.

Köstlichkeiten und Abschlusszeugnis

Am Samstag, den 18. Juli trafen sich die Teilnehmer dann in Rotafen/Leuk. Hier genossen sie das Gastrecht bei der Zuchtchefin Sandra Lochmatter-Siffert und ihrer Mutter Irene, die mit Köstlichkeiten aus dem eigenen Biobetrieb aufwarteten. Zum Abschluss erhielt jeder Teilnehmer aus den Händen des Präsidenten des Oberwalliser Bienezüchtervereins, Herbert Zimmermann, den begehrten Kursausweis. Einige der Anwesenden konnten schon über erste Erfolge in der eigenen Zucht berichten. Dies spornte die restlichen Kursteilnehmer an, ihre erlernten Kenntnisse nächstes Jahr anzuwenden.

Bernarda Oggier, Salgesch ☺



FOTO: BERNARDA OGGIER

Königinnenzucht wird im Oberwallis auch künftig sehr aktiv betrieben werden.

Luzerner Imker zu Besuch in Baselland

Nachdem die Arlesheimer Imker kürzlich bei uns in Luzern zu Gast waren, durften wir ihre Gastfreundschaft geniessen.

Bei regnerischem Wetter trafen sich rund 40 Personen des Imkervereins Luzern auf dem Inseli-Parkplatz in Luzern. Erst als wir in der Region Basel eintrafen, begann sich das Wetter zu bessern. Ben Reinhardt, Präsident des Bienenzüchtervereins Arlesheim, empfing uns auf seinem Sektionsgebiet vor den Toren Basels und führte uns in den botanischen Garten Brüglingen. Der grosse Park ist eines der grossen Naherholungsgebiete der Stadt Basel und ihrer Umgebung. Er ist bei der Bevölkerung ganz allgemein als «Grün 80» bekannt. Bei Kaffee und Gipfeli erfuhren wir, wie der «Merian-Park» entstanden ist. Neun Reviergärtner und -gärtnerinnen und eine Anzahl Lehrlinge sind für die grosse Anlage und diverse Projekte zuständig. Auch ein neu erbautes Bienenhaus fehlt in dieser grosszügigen

Anlage nicht. Das alte Bienenhaus fiel vor noch nicht allzu langer Zeit einem Brandanschlag zum Opfer. Anschliessend ging es auf einen Rundgang. Dieser botanische Garten ist ein kleines Wunder, eine Oase in unserer hektischen Welt.

An originell gedeckten Tischen durften wir das Mittagessen einnehmen, musikalische Begleitung sorgte für eine gute Stimmung. Die Arlesheimer Imker/-innen setzten sich zu ihren Luzerner Kollegen und umgekehrt. So kamen viele interessante Gespräche zustande.

Bald hiess es wieder Abschied nehmen von unseren Freunden. Wir danken dem Bienenzüchterverein Arlesheim für die Gastfreundschaft und den erlebnisreichen Tag.

Elisabeth Hegele,
im Namen des Vorstandes
des Imkervereins Luzern ☉



Willkommens-Poster der Arlesheimer Imker.

Zum Gedenken



Anni Kamer,
7.10.1955 – 1.08.2009

Am 1. August 2009 ist unser Vorstandsmitglied Anni Kamer nach längerer Krankheit, doch unerwartet schnell von uns gegangen. Anni war viele Jahre im Vorstand und hat unseren Lehrbienenstand

betreut und die Schwarmvermittlung geleitet. Das Wohl der Bienen lag ihr sehr am Herzen. Alles, was sie anpackte, machte sie mit viel Freude und grossem Engagement. So hat sie all die Jahre aktiv mitgewirkt und die Vorstandsarbeit mitgeprägt. Dafür sind wir ihr sehr dankbar. Die letzten Jahre hat die Krankheit sie immer wieder eingeholt. Anni hat lange um ihre Gesundheit gekämpft und nie geklagt, auch wenn sie wieder zu einer Chemotherapie einrücken musste. Sie war so ein optimistischer Mensch und ihre Fröhlichkeit wirkte ansteckend. Anni wird uns in unserer Runde sehr fehlen. Wir werden Sie in liebem Andenken behalten.

In Dankbarkeit

Der Vorstand des
Imkervereins Innerschwyz ☉

Zum Gedenken



Peter Küng, Remigen,
3.11.1947 – 17.7.2009

Am 24. Juli nahm eine sehr grosse Trauergemeinde in Riniken Abschied von Peter Küng aus Remigen. Er starb leider schon im 62. Lebensjahr. Lange glaubte und hoffte er, den Krebs besiegen zu können und wieder gesund zu werden.

Peter trat 1994 in unseren Verein Unteres Aaretal ein. Bereits 1998 übernahm er nach erfolgreicher Absolvierung des Beraterkurses zusammen mit Albert Meier das Amt als Berater und Kursleiter. Sein grosses Imkerwissen gab er gerne an Imker und Kursteilnehmer weiter. Daneben war er sehr kreativ im Gestalten von Drucksachen. Den ganzen

administrativen Auftritt des Vereins gestaltete er neu. Noch heute freuen wir uns an unserer sehr schönen, von ihm entworfenen Honigetikette. Auch am 100-Jahr-Verbandsjubiläum der Aargauer war er aktiv beteiligt. Hier kreierte er das neue Logo, gestaltete die Drucksachen wie Tischset, Kuvert, Briefbogen usw. Ganz speziell danken wir Peter für seinen sehr grossen Einsatz beim Bau des neuen Lehrbienenstandes in Villigen. Bei der Sponsorsuche hat er sein Wissen erfolgreich eingesetzt. Er führte viele Besprechungen mit den Behörden und den Bauherren mit überaus kompetentem Verhandlungsgeschick, sodass wir heute einen sehr tollen Lehrbienenstand besitzen. Noch während der Bauphase des Lehrbienenstandes kreierte er eine Webseite für unseren Verein, die er auch stets aktualisierte.

Der Bienenzüchterverein Unteres Aaretal verliert mit Peter Küng einen kaum zu ersetzenden Imkerfreund. Er hinterlässt eine grosse Lücke. Wir danken der Familie Küng für die vielen Stunden, die Peter für die Vereins- und Verbandsarbeit investierte. Wir werden Peter in bester Erinnerung behalten.

Präsident Fritz Imhof ☉

Buchvorstellung

Nutzen Sie die Schätze Ihres Imkers

- **Propolis:** Das stärkste natürliche Antibiotikum
- **Pollen:** Jungbrunnen aus der Blüte
- **Gelée Royale:** Im Luxus schmelzen
- **Honig:** Süsse «Medizin» und Köstlichkeit in einem

Die Autorin

Jutta Oppermann, Jahrgang 1962, ist Diplom-Biologin und arbeitet als Journalistin und freie Autorin in Bielefeld. Seit vielen Jahren beschäftigt sie sich aus Überzeugung mit der «sanften Medizin». Sie hat zahlreiche Sachbücher und Ratgeber zu Themen der alternativen Heilkunde veröffentlicht.

Arznei muss nicht immer bitter schmecken, um zu heilen. Die ursprünglichen Produkte aus dem Bienenstock sind der beste Beweis dafür. Propolis und Gelée Royale, Honig und Blütenpollen enthalten mehr als zweihundert urgesunde Nähr- und Vitalstoffe: Sie stärken den Körper, spenden ihm Energie und unterstützen ihn sanft, aber bestimmt bei der Heilung von vielen Krankheiten.

In diesem Buch erfahren Sie, welche Wirkstoffe die Bienenprodukte auszeichnen und wie sie sich für Ihre Gesundheit einsetzen lassen. Eine Vielzahl von praktischen Tipps zur äusserlichen und innerlichen Anwendung machen das Werk zu einem kurzweiligen, leicht verständlichen Ratgeber.

Und was wären Honig und Co. ohne Imker?

Auch ihre Arbeit kommt in diesem Buch nicht zu kurz: Imker tragen mit der Herstellung ihrer gesunden Produkte nicht nur zur Gesundheitsvorsorge bei, vielmehr beteiligen sie sich mit ihrer Bienenzucht aktiv am Naturschutz. Ohne die Hege der bestäubenden Insekten wären Wiesenblumen und Nutzpflanzen wie Raps, Gemüse und viele Obstbäume und -sträucher vom Aussterben bedroht.



Nutzen Sie die Schätze Ihres Imkers

Jutta Oppermann LebensBaum Verlag
in J. Kamphausen Verlag GmbH
Buddestrasse 915
D 33602 Bielefeld
Tel. +49 (0) 521 56052 0
Fax +49 (0) 521 56052 29
lebensbaum-verlag@j.kamphausen.de
www.lebensbaum-verlag.de

Naturheilmittel mit Tradition
für Ihre Schönheit & Gesundheit
96 Seiten, Cover broschiert
ISBN 978-3-92843-050-0

Erhältlich bei:
Apimedi GmbH
Bogenstrasse 37
9621 Oberhelfenschwil
Tel. 071 374 29 65
info@apimedi.ch



Apistische Beobachtungen: 16. August

Sonnig, trocken und extrem warm – örtlich heftige Gewitterregen.

Der August war wärmer als normal. Ungewöhnlich spät, am 20. 8., wurde in Genf mit 36,2°C die höchste Temperatur des Jahres gemessen. Etwas weniger hohe Temperaturen herrschten in den Tälern des östlichen Alpennordhangs, die 32°C vom 25. Mai wurden nicht mehr erreicht. Die Witterung war überwiegend trocken, einzelne Störungen sorgten aber regional für ergiebige Regenfälle, die zahlreiche Keller und Unterführungen unter Wasser setzten. Stark betroffen waren das Baselland, das Emmental, Rapperswil-Jona und besonders die Innerschweiz.

Der September begann mit viel Sonne, die Temperaturen hingegen stiegen nach kalten Nächten nicht mehr so recht an. In höheren Lagen sanken sie um die 15°C, ein markanter Übergang vom Hochsommer in den Frühherbst.



Karte der Wäge- und Wetterstationen (roter Punkt in der Bienen-Zeitung, blauer Punkt nur auf www.vdrb.ch).

Monatsdiagramme der Stationen

(6 V 55) Schwyz, SZ (600 m ü. M.)



(7 F 52) Fideris, GR (980 m ü. M.)



(6 W 64) Gansingen, AG (410 m ü. M.)



Beutentyp Langstroth $\frac{3}{4}$; **Lage** Hanglage am Ortsrand; **Trachtangebot** Wiesenblumen, Gärten, Brombeere und Waldtracht.

Nach einer Vorratskontrolle konnte die Auffütterung beendet werden. Da das Volk im Juni geschwärmt hatte, wurde die Königin durch eine selber gezüchtete ersetzt. Die Königin wurde gezeichnet und ein Flügel geschnitten. Eine zweite Stossbehandlung mit Ameisensäure gegen Varroa wurde durchgeführt. Sie wurde zweimal wiederholt. Im brutfreien Zustand wird dann noch Oxalsäure verdampft.

Dominik Gaul

Beutentyp CH-Kasten; **Lage** Nordhanglage; **Trachtangebot** Nadelwald, etwas Laubbäume, Wiesen, wenige Obstbäume.

Nach einem heissen und trockenen August blieben auch im September die kalten Nächte aus. Der Herbst kündigt sich durch das Verfärben der Ahornblätter an. Allmählich wird der Flugbetrieb immer schwächer, da unser Stand nur noch kurze Zeit besonnt wird. Nach der Auffütterung führten wir die zweite Langzeitbehandlung gegen die Varroa durch. Auch das Waagvolk wurde geschröpft, um Jungvölker zu bilden, welche sich gut entwickelten.

Jörg Donau

Beutentyp Segeberger Styropormagazine; **Lage** offene Juralandschaft; **Trachtangebot** Wiese, Hochstammobstbäume, Weisstannenwald.

Erläuterungen zum Waagdiagramm Am 20. August registrierte die Wetterstation der Waage das Temperaturmaximum des Jahres mit 33,7°C. Niederschlag im August: 84 mm.

In der zweiten Augusthälfte war es richtig Sommer. Ausser, dass an vier Tagen insgesamt 700 g Zuschlag registriert wurden, gibt es nichts Besonderes zu erwähnen. Ich vermute, dass Nektar von Efeu oder späten Reben eingetragen wurde. Die erste Varroabehandlung von Mitte August zeigte keine Auffälligkeiten. Ältere Völker sind allerdings bedeutend stärker befallen als Jungvölker. Die Jungvölker dieses Jahres wurden gegen Mitte September erstmals mit Ameisensäure behandelt.

Thomas Senn

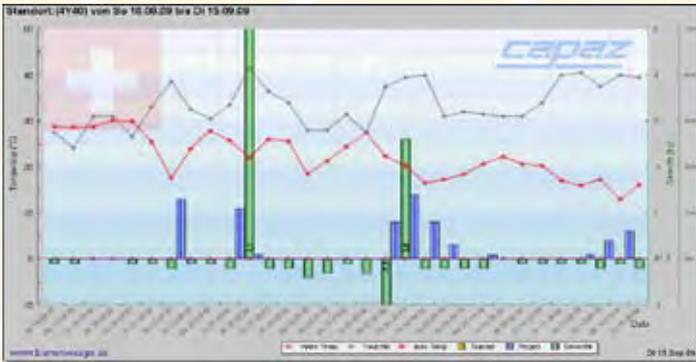


–15. September 2009

ERLÄUTERUNGEN ZU DEN DIAGRAMMEN

- Die grünen Balken zeigen Gewichtsveränderungen an.
Über der Nulllinie = Zunahme, unter der Nulllinie = Abnahme.
- Die rote Kurve zeigt die Temperaturschwankungen.
- Die blauen Balken messen den Regen [ml].
- Die graue Linie informiert über die relative Luftfeuchtigkeit [%].

(4 Y 40) St. Gallen, SG (670 m ü. M.)

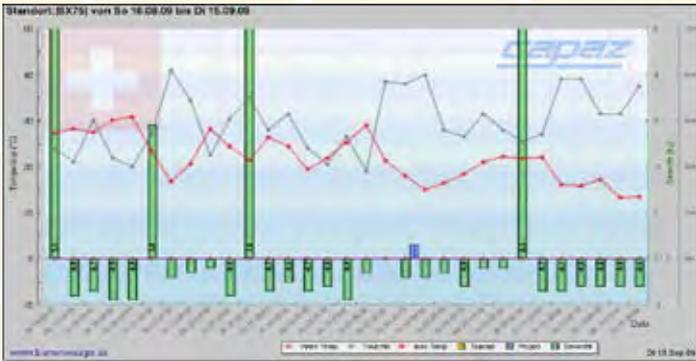


Beutentyp abgeänderter CH-Kasten; **Lage** in der Stadt St. Gallen; **Trachtangebot** Gärten, Obstbäume, Wiese, Mischwald.

Die spätsommerlichen Arbeiten, Varroabehandlung und letzte Futtergaben, waren wie immer bald erledigt. Dann wurde das ganze Umfeld geordnet, alle Utensilien gereinigt und an ihren Platz gestellt, damit im folgenden Jahr alles wieder «à jour» ist. Auch die Umgebung um das Bienenhaus beanspruchte noch einige Stunden Arbeit. Es soll doch ein gepflegter Bienenstand in den Winter gehen!

Hans Anderegg

(6 x 75) Rickenbach, LU (720 m ü. M.)

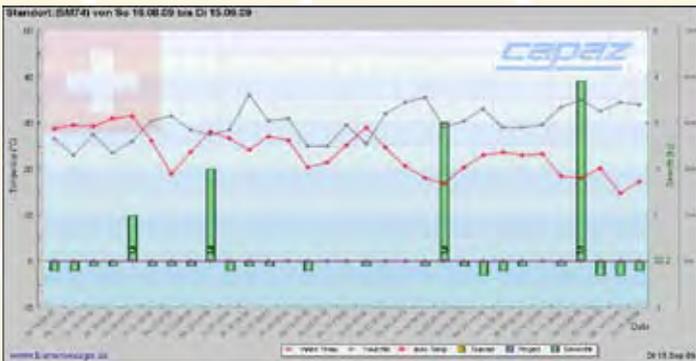


Beutentyp CH-Kasten; **Lage** Wiesenlandschaft; **Trachtangebot** Wiesen, Streuobst und Obstkulturen, Mischwald und Hecken.

Die dritte Augustwoche war eine richtige Hitzeperiode, in der man fast «verschmachtete». Auch die anstehende Ameisensäurebehandlung gegen Varroa konnte nicht gemacht werden. Am 23. August war dann der Termin optimal. Am 27. August folgte die dritte Fütterung wie bisher mit 5 l Sirup im Verhältnis 3:2. Bei der zweiten Ameisensäurebehandlung am 2. September war ich erstaunt: ein sehr grosser Milbenbefall über 500 pro Volk. Bald darauf konnte ich die Fütterung abschliessen. Der Betttag stand schliesslich vor der Tür. Im Allgemeinen sind die Völker recht gut «zwäg».

Max Estermann

(5 M 74) Bichelsee, TG (600 m ü. M.)

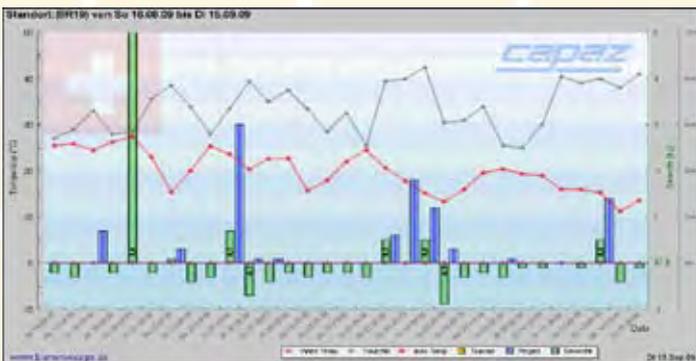


Beutentyp CH-Kasten; **Lage** am Dorfrand; **Trachtangebot** Wiesen, Waldtracht in der Nähe.

Ein heisser und trockener August brachte diesen Sommer zum Höhepunkt. Sogabesbeider Auffütterung und der Varroabehandlung auch keine Probleme. Der Varroabefall der Völker war sehr unterschiedlich, zum Teil allerdings eher beängstigend. Die Bienen flogen die letzten spät blühenden Pflanzen an und es war ein Genuss, sie dabei zu beobachten. In diesem Jahr ist mir besonders aufgefallen, dass die Bienen extrem nach «Geniessbarem» suchten, sogar die schön reifen Himbeeren blieben nicht verschont (Gibt es dabei etwa Himbeerhonig?, vergleiche dazu S. 38).

Christian Andri

(6 R 19) Gibswil, ZH (760 m ü. M.)



Beutentyp CH-Magazine; **Lage** am Dorfrand; **Trachtangebot** Wald, Wiese, Mischtracht entlang einer Bachböschung.

Die langen, schönen Sommertage im August und anfangs September erlaubten eine ideale Auffütterung und eine optimale Varroabehandlung. Es wird immer noch schön Pollen eingetragen und die Völker sind stark. Weitere Kontrollen erübrigen sich, die Fluglöcher sprechen für sich.

Hans Manser



(5 M 75) Zwingen, BL (350 m ü. M.)



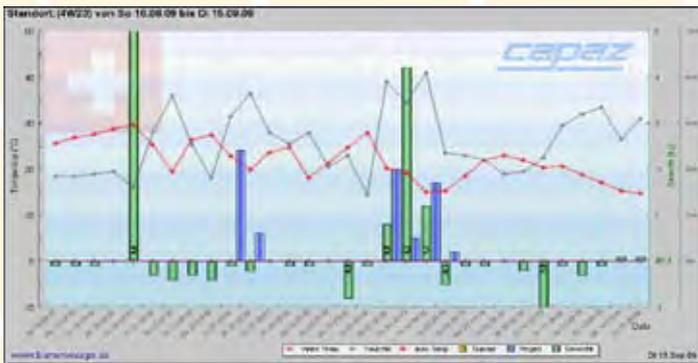
Beutentyp CH-Kasten; **Lage** in einer Waldlichtung; **Trachtangebot** Wiesen-tracht und Mischwald.

Erläuterungen zum Waagdiagramm In der Beobachtungszeit habe ich zweimal aufgefüttert. Die anderen Zunahmen müssen von anderem Nektar sein. Dies überrascht mich. Die Tagestemperaturen zeigen einen Höchstwert von 30,6°C. und einen Tiefstwert von 12,8°C.

An neun Tagen hatte es geregnet. Die Varroa-behandlungen wurden durchgeführt und die Völker fertig aufgefüttert. Die Volksstärke ist noch gut.

Erwin Borer

(4 W 23) Grund/Gstaad, BE (1085 m ü. M.)



Beutentyp CH-Kasten; **Lage** am Dorfrand; **Trachtangebot** Wiesen, Waldtracht in der Nähe.

August und September waren ideal zum Auffüttern und für die Varroa-behandlung. Wenn diesmal die Medikamente wie Thymovar und Ameisensäure zur Milbenbekämpfung nutzlos sind, dann hilft wirklich nichts mehr. Die Völker sind in sehr gutem Zustand. So sollten eigentlich diesen Winter keine grösseren Probleme auftauchen. Bei den Bienen gibt es, ausser den Futterkontrollen und dem Königinnenauswechseln, nicht mehr viel zu tun.

Johannes Raaflaub

(3 Q 68) Naters, VS (1 100 m ü. M.)



Beutentyp CH-Kasten; **Lage** Nordhanglage; **Trachtangebot** Wiesen, Nadel- und Laubbäume, Obstbäume und etwas Alpenflora.

Ende Juli, gleich nach der Ernte, wurden die Völker gefüttert. Darauf folgten zwei Langzeitbehandlungen gegen Varroa mit Ameisensäure. Ich behandle mit dem FAM-Dispenser. Das Wetter war, mit rund 25°C während fast eines Monats, ideal. Ich bin überzeugt, dass ich dieses Jahr den richtigen Behandlungszeitpunkt gewählt habe. Die regelmäßigen Kontrollen der Unterlagen werden meine Vermutungen sicher bestätigen. Inzwischen sind die Völker aufgefüttert. Am frühen Morgen konnten immer noch heimkehrende Bienen mit grossen Pollenhöschen beobachtet werden. Leider hat es im August nicht geregnet, was sich bestimmt auf das Herbstpollenangebot auswirken wird. Eine alte Weisheit sagt: Ab dem Betttag werden unsere Lieblinge nicht mehr gestört und wir überlassen sie Gottes Hand.

Herbert Zimmermann

(5 L 64) Mamishaus/Schwarzenburg, BE (768 m ü. M.)



Beutentyp CH-Kasten; **Lage** in hügeliger Landschaft; **Trachtangebot** Wiese, Obstbäume, Mischwald.

Die Julihitze blieb aus, wir hatten kühle Nächte. Doch der August und der September zeigten sich von der schönsten Seite. Mit warmen und sonnigen Tagen boten sie den Bienen ideale Ausflugsmöglichkeiten. Auch noch etwas Nektar vom Klee konnte eingetragen werden.

Beat Zwahlen

Keine Waagdiagramme während der Wintermonate

Da Messungen über die ruhigen Wintermonate aus apistischer Sicht wenig Sinn machen, wurden die Diagramme auf der Internetseite des VDRB sistiert. Im zeitigen Frühling 2010 werden die Daten wieder aufgeschaltet.

Für Ihr Verständnis danken wir

der Zentralvorstand VDRB



TRACHTBÄUME

Der Schwarzdorn, Schlehe (*Prunus spinosa*)

Der Schwarzdorn ist nicht nur eine Trachtpflanze der Bienen, die blauschwarzen Beeren dieses Strauches sind auch für anderes zu gebrauchen.



BILD: RENÉ ZUMSTEG

Der Schwarzdorn (*Prunus spinosa*) blüht im April. Im Herbst bieten seine Steinfrüchte Nahrung für viele Insekten, Vögel und Säugetiere.

Im April/Mai erscheinen die weissen Blüten des Schwarzdorns vor dem Laubaustrieb. So lässt sich die Schlehe zu dieser Zeit leicht vom Weissdorn unterscheiden, dessen Blüten erst nach den Blättern erscheinen. Der reichlich abgesonderte Trauben- und Fruchtzucker enthaltende Nektar lockt im Frühjahr die Bienen an. Der Pollen wird in kleinen, kompakten, dunkelbraunen Höschen gesammelt. Wertvolle Nahrungsquellen im zeitigen Frühling! Dieser dornige Strauch zeigt sich im Herbst erneut von seiner Geberseite. Die im September/Oktobre nach den ersten Frösten* geernteten Steinfrüchte finden vielseitige Verwendung. Gut 20 Vogelarten

dienen sie als Nahrung, dem Menschen als Rohstoff für einen feinen Likör.

Die Rinde dieses mittelgrossen Strauches wird seit jeher als adstringierendes (zusammenziehendes) und fiebersenkendes Mittel verwendet. Früher wurde die Pflanze als «Erntevorhersager» benutzt. Zwischen dem Erblühen und dem 24. April, dem «Georgi-Tag», wurden die Tage gezählt, um den Erntetag des Getreides «um den Jakobi-Tag» zu bestimmen. Dem dornigen Gehölz wurde eine starke Schutzwirkung gegen Hexen zugeschrieben. So wurden zur Abwehr oftmals Weiden und Höfe mit Schlehensträuchern umpflanzt.

FOTO: RENÉ ZUMSTEG

FOTO: GERHARD THÖNEN



Der Schwarzdorn oder die Schlehe (*Prunus spinosa*) ist eine attraktive Trachtpflanze.

Schlehenlikör mit Honig (ein erprobtes Rezept)

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 500 g Schlehen | zwei Anissterne |
| 7 dl guter Rotwein | die dünne Schale einer Zitrone |
| eine kleine Zimtstange | 250 g Honig |
| eine Gewürznelke | 7 dl Wodka |

Schlehen gut waschen und auf Küchenpapier leicht trocknen. Die Früchte in einem Gefäss gut zerdrücken, ohne die Steine zu zerquetschen (sie enthalten giftige Blausäure). Dieses Mus in einen Kochtopf geben. Rotwein, Zimtstange, Gewürznelke, Anissterne und Zitronenschale dazugeben, umrühren und drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Flüssigkeit absieben, gut abtropfen lassen und kurz aufkochen. Auf ca. 40 °C abkühlen. Den Honig einrühren und den Wodka nach dem Auskühlen dazugeben. In gut verschliessbare Flasche abfüllen. Kühl und dunkel lagern.

*Erprobter Trick: Die Schlehen kurze Zeit in den Tiefkühler geben. Das ersetzt den Frost und die Früchte lassen sich besser zerstampfen.



Ein feiner selbst gemachter Honig-Likör ergänzt auf ideale Weise die Palette der unterschiedlichen Bienenprodukte. Ein schönes Geschenk!

Veranstaltungskalender

Datum	Veranstaltung	Sektion	Ort und Zeit
Fr. 2.10.	Imker-Höck	St. Gallen	Rest. Traube, St. Josefen, 20.00 Uhr
Fr. 2.10.	Imkertreff	Buckfastimkerverband Schweiz	Hotel Ritterhof, Sargans, ab 19.30 Uhr
Mo. 5.10.	Trachtpflanzen	Werdenberg	Rest. Traube, Grabs, 20:00 Uhr
Mo. 5.10.	Marder, Siebenschläfer usw. im Bienenhaus	Hochdorf	Rest. Sternen, Ballwil, 20.00 Uhr
Mo. 5.10.	Imkerhöck	Appenzeller Vorderland	Rest. Hirschen, Heiden, 20.00 Uhr
Mo. 5.10.	Imkerlatein	Zürcher Bienenfreunde	Guggach Sportzentrum UBS, Zürich, 20.00 Uhr
Di. 6.10.	Das Bienenjahr im Rückblick	Untere mmmental	Rest. Rudswilbad, Ersigen, 19.30 Uhr
Di. 6.10.	Imkerhöck	Appenzeller Hinterland	Rest. Löwen, Waldstatt, 20.00 Uhr
Mi. 7.10.	Rückblick aufs Bienenjahr, letzte Arbeiten	Niedersimmental	Lehrbienenstand, 20.00 Uhr
Mi. 7.10.	Bienengesundheit, diverse Themen	Luzerner Hinterland	Schulhaus, Gettnau, 20.00 Uhr
Mi. 7.10.	Beratung Zuchtgruppe Oberholz	Seeland	Schützenhaus, Walperswil, 19.00 Uhr
Mi. 7.10.	Vortrag	Ilanz und Umgebung	Hotel Eden, Ilanz, 20.00 Uhr
Fr. 9.10.	Vitale Bienen – durch Auslese, Zucht, Imkerhandwerk zum Erfolg (gemeinsamer Vortrag)	Oberemmental Untere mmmental Trachselwald	Gasthof Ochsen, Lützelflüh, 20.00 Uhr
Fr. 9.10.	Höck: Winterbiene	Oberhasli	Gemeindeverwaltung, Schattenhalb, 20.00 Uhr
Fr. 9.10.	Herbstversammlung: Bienenwachs, ein Stoff mit interessanten Eigenschaften und einem langen Gedächtnis	Innerschwyz	Hotel Wysses Rössli, Schwyz, 20 Uhr
Fr. 9.10.	Kurs 2 (Heilsalben): Salben und Cremes aus Bienenprodukten	Urner Bienenfreunde	Kloster Seedorf, Seedorf (UR), 18.30 Uhr
Sa. 10.10.	Kurs 2 (Heilsalben): Salben und Cremes aus Bienenprodukten	Urner Bienenfreunde	Kloster Seedorf, Seedorf (UR), 13.30 Uhr
Sa. 10.10.	Stand am historischen Markt Grüningen – Museum geschlossen	Imkerverein Hinwil	Grüningen
So. 11.10.	Stand am historischen Markt Grüningen – Museum geschlossen	Imkerverein Hinwil	Grüningen
Mi. 14.10.	Film: Korbimkerei	Oberaargau	Rest. Sternen, Herzogenbuchsee, 20.00 Uhr
Do. 15.10.	Berater	Leuk und Umgebung	Schulhaus Feithieren, Leuk, 20.00 Uhr
Fr. 16.10.	Herbstversammlung	Wiggertaler	Rest. Fenneren, Brittnau, 19.45 Uhr
Fr. 16.10.	Herbstversammlung Bern-Mittelland	Riggisberg und Umgebung	Köniz, Oberbalm, 20.00 Uhr
Fr. 16.10.	Herbstversammlung: Kompetenzzentrum apisuisse – der richtige Weg für bessere Zeiten	Bern-Mittelland	Saalbau Gasel, Gasel, 20.00 Uhr
So. 18.10.	Imkereimuseum	Imkerverein Hinwil	Müli Grüningen, 14.00–17.00 Uhr
Mo. 19.10.	Bienenweide verbessern	Untere mmmental	Rest. Steingrube, Oberburg, 19.30 Uhr
Fr. 23.10.	Herbstversammlung	Bienenfreunde am See (SG)	Rest. Kreuz, Walde, 20.00 Uhr
Fr. 23.10.	Imkerhöck: Videoabend	Oberdiessbach	Rest. Kreuz, Linden, 20.15 Uhr
Fr. 23.10.	Herbstversammlung	Rheinfelden	
Fr. 23.10.	Herbstversammlung	Dorneck	Rest. Rebstock, Nuglar, 20.00 Uhr
Sa. 24.10.	Arbeitstag	Unteres Aaretal	Belegstand Kumet, Villigen, 9.00 Uhr
Sa. 24.10.	Ausflug nach Donau-Eschingen (D) an die Imkerei-Messe	Sensebezirk	Donau-Eschingen (D)
Sa. 24.10.	Willkommen im Bienenhaus – Einblicke ins Leben der Biene und ihrer Produkte. Infos unter: www.alpkaesemarkt.ch	Innerschwyz	Muotitaler Alpchäsmärcht, Schul- und Sportanlagen Stumpenmatt, Muotathal
So. 25.10.	Willkommen im Bienenhaus – Einblicke ins Leben der Biene und ihrer Produkte. Infos unter: www.alpkaesemarkt.ch	Innerschwyz	Muotitaler Alpchäsmärcht, Schul- und Sportanlagen Stumpenmatt, Muotathal



Datum	Veranstaltung	Sektion	Ort und Zeit
Mo. 26.10.	Einwinterung – Winterarbeiten – Wachsverarbeitung – eigener Wachskreislauf	Brig	Restaurant Diana, Brig-Glis, 20.00 Uhr
Di. 27.10.	Monatshöck: Abschluss und Rückblick auf den Grundkurs	Jungfrau	Hotel Park, Goldswil, 20.00 Uhr
Fr. 30.10.	Imkerhöck	Chur und Umgebung	Rest. Neustadt, Chur, 20.00 Uhr
Fr. 30.10.	«Bienenpolitik» Neues Schweizer Imkerkonzept	Trachselwald	Rest. Pintli-Griesbach, Sumiswald, 19.30 Uhr
Fr. 30.10.	Wildbienen und Hummeln	See-Gaster	Rest. Hirschen Dorf, Schänis, 20.00 Uhr
Fr. 30.10.	Imkertreff	Buckfastimkerverband Schweiz	Rest. Dörfli, Rothrist, ab 19.30 Uhr
Fr. 30.10.	Herbstversammlung	Seeland	Pappelenweg, Bütigen, 19.30 Uhr
Fr. 30.10.	Imkerhöck: Vortrag zu aktuellem Tagesthema	Chur und Umgebung	Rest. Neustadt, Chur, 20.00 Uhr
Fr. 30.10.	Beratung	Saaneland	Lehrbienenstand, Zweisimmen, 20.15 Uhr
Fr. 30.10.	Beratung	Obersimmental	Lehrbienenstand, Zweisimmen, 20.15 Uhr
Mo. 2.11.	Aktuelles	Werdenberg	Rest. Traube, Grabs, 20:00 Uhr
Mo. 2.11.	Herbstversammlung des VZB	Zürcher Bienenfreunde	Guggach Sportzentrum UBS, Zürich, 20.00 Uhr
Di. 3.11.	Nachfolgeplanung meiner Imkerei	Untere mmantal	Rest. Rudswilbad, Ersigen, 19.30 Uhr
Di. 3.11.	Monatshöck	Wiggertaler	Rest. Jselishof, Vordemwald, 20.00 Uhr
Di. 3.11.	Imkerhöck	Appenzeller Hinterland	Rest. Löwen, Waldstatt, 20.00 Uhr
Mi. 4.11.	Höck, Honigbeurteilung	Laufentaler	Café Sunneschyn, 20.15 Uhr
Do. 5.11.	Film: Aufzucht von Bienenköniginnen	Bienenzuchtgruppe Thun	Rest. Schwandenbad, Steffisburg, 20.00 Uhr
Fr. 6.11.	Herbstversammlung mit Vortrag	Oberthurgau	Landgasthof Löwen, Sulgen, 20.00 Uhr
Fr. 6.11.	Imkertreff	Buckfastimkerverband Schweiz	Hotel Ritterhof, Sargans, ab 19.30 Uhr
Fr. 6.11.	Generalversammlung	Sissach	APH-Ergolz, Ormalingen, 19.00 Uhr
Fr. 6.11.	Winterhöck: Der Kleine Beutenkäfer	Sensebezirk	Rest. Alpenrose, Alterswil, 20.00 Uhr
Fr. 6.11.	Kurs 3 (Kosmetik): Salben und Cremen aus Bienenprodukten	Urner Bienenfreunde	Kloster Seedorf, Seedorf (UR), 18.30 Uhr
Sa. 7.11.	Kurs 3 (Kosmetik): Salben und Cremen aus Bienenprodukten	Urner Bienenfreunde	Kloster Seedorf, Seedorf (UR), 13.30 Uhr
Sa. 7.11.	Bienenwachskerzen herstellen	Ilanz und Umgebung	Camuns/Runs, 13.30 Uhr
Mi. 11.11.	Abschlusshöck: Bienenhandel, Rechte, Pflichten, Gesetze, und Behörden	Luzerner Hinterland	Schulhaus, Gettnau, 20.00 Uhr
Mi. 11.11.	Beratung Zuchtgruppe Oberholz	Seeland	Schützenhaus, Walperswil, 19.00 Uhr

Öffentliche Veranstaltungen

Alle Interessierten sind herzlich willkommen!

Urner Bienenfreunde

Kurs 3: Salben und Cremen aus Bienenprodukten (Kosmetik)

Ort: Kloster Seedorf, Seedorf (UR)
 Datum/Zeit: Freitag, 6. Nov., 18.30 Uhr und Samstag, 7. Nov. 2009, 13.30 Uhr
 Referenten: Hans Gisler und Toni Mülle
 Anmeldung: Hans Gisler, Bürglergrund 1, 6460 Altdorf
 Tel. 041 871 17 63, E-Mail gisler_hans@bluewin.ch

Imkerverein Innerschwyz

Ort: Muotitaler Alpchäsmärcht,
 Schul- und Sportanlagen Stumpenmatt, Muotathal
 Datum: 24. und 25. Oktober 2009
 Zeit: Samstag, 10.00 bis 18.30 Uhr, Sonntag, 8.00 bis 17.00 Uhr
Ausstellung: Willkommen im Bienenhaus – Einblicke ins Leben der Biene und ihrer Produkte (Infos unter www.alpkaesemarkt.ch)

Gemeinsamer Höck der Sektionen:

Oberemmental, Trachselwald und Untere mmantal

Ort: Gasthof Ochsen, Lützelflüh
 Datum: Freitag, 9. Oktober 2009
 Zeit: 20.00 Uhr
Vortrag: Vitale Bienen – durch Auslese, Zucht und Imkerhandwerk zum Erfolg
 Referenten: Jakob Künzle, Oberhelfenschwil

67. SCHWEIZER MESSE FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG
ST. GALLEN, 8.–18. OKTOBER 2009

olma

3. OLMA Honig-Prämierung des VDRB

Nach den Erfolgen der beiden ersten Honigprämierungen führt der VDRB auch dieses Jahr wieder zusammen mit der OLMA, der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung, eine Honigprämierung durch. Neu werden dieses Jahr die Golddiplomhonige zusätzlich mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, welche – aufs Glas geklebt – für Vermarktungszwecke eingesetzt werden kann.

Als weitere Neuheit wird im Rahmen der OLMA 2009 auch ein Publikumswettbewerb mit einer Blinddegustation durchgeführt, bei welchem der beliebteste Honig gekürt werden soll.

Produktpräsentation an der OLMA 2009

Die prämierten Honige der 3. OLMA Honig-Prämierung werden an der OLMA am Stand des VDRB in der Halle 6 im Spezialitätenmarkt präsentiert. Ziel ist es auch dieses Jahr, unseren vorzüglichen Schweizer Honig im besten Licht erscheinen zu lassen. Interessierte Besucher erhalten zudem Informationen über die Imkerei und haben die Möglichkeit, Honig zu kaufen.

Medaille für Golddiplomhonige

Imker, die für ihren Honig mit einem Golddiplom ausgezeichnet werden, erhalten neu eine Goldmedaille «OLMA Honig-Prämierung VDRB 2009», welche sie für Vermarktungszwecke einsetzen und auf ihre Gläser aufkleben können.



Bewertung der Honige an der OLMA 2007.

Honig-Prämierung

Die Preisverleihung an die Gewinner der 3. OLMA Honig-Prämierung findet während der OLMA am Montag, 12. Oktober 2009, 14.00 Uhr im Forum, Halle 9.2, statt.

Weitere Informationen

OLMA
Splügenstrasse 12
Postfach
9008 St. Gallen
Tel. 071 242 01 33
Fax 071 242 01 03
olma@olma-messen.ch
www.olma.ch

FOTO: REGINA KÜHNE

Publikumswettbewerb mit Blinddegustation

Im Rahmen der OLMA findet am Stand des VDRB auch ein Publikumswettbewerb mit Blinddegustation statt. Welcher Honig schmeckt am besten? Ist es der Frühlingshonig, der Rapshonig, der Berghonig oder ein Waldhonig? Das Messepublikum ist eingeladen, verschiedene Honige zu probieren und seine Meinung abzugeben. Beim Wettbewerb mit verschiedenen Fragen rund um die Imkerei gibt es zudem einen tollen Preis zu gewinnen. Ziel des VDRB ist es, dem breiten Publikum die verschiedenen Honigsorten und deren unterschiedliche Geschmacksrichtungen – auch unter dem Aspekt «naturbelassen» und «gerührt» – aufzuzeigen und natürlich schmackhaft zu machen.



Der Verein Schweizerischer Mellifera Bienenfrennde lädt ein:

Generalversammlung und öffentliche Vorträge
Samstag, 17. Oktober 2009
im Hotel Sonne, Reiden LU

13.30 Uhr
GV mit statutarischen Traktanden

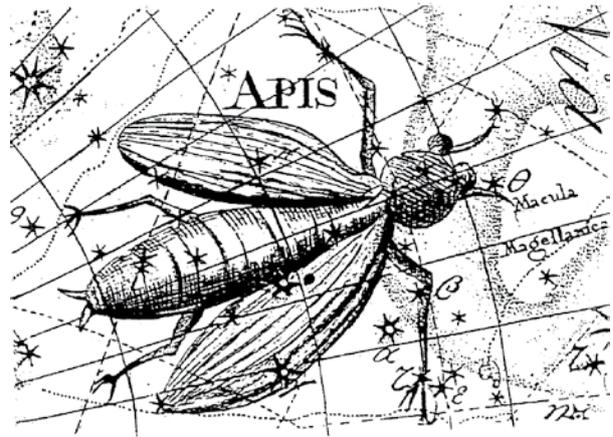
15.00 Uhr
Öffentliche Vorträge

- a) **Tierzuchtförderung für landwirtschaftliche Nutztiere, im Speziellen für Bienen**
Catherine Marguerat, Bundesamt für Landwirtschaft.
Fachbereich tierische Produkte und Tierzucht; tiergenetische Ressourcen
- b) **Das neue nationale Zuchtreglement: Reorganisation der Leistungsprüfung und Führung von Belegstationen**
Reto Soland, Zuchtchef mellifera.ch
- c) **Das neue nationale Zuchtreglement: Einführung von Zuchtbuchführung und Zuchtwertschätzung**
Gabriele Soland, wissenschaftliche Beraterin mellifera.ch
- d) **Auszeichnung der Prüfstandsleiter 2008/09**
Vik Gisler, Präsident und Reto Soland, Zuchtchef mellifera.ch

Schluss 17.00 Uhr

Links für weitere Informationen: www.mellifera.ch

ARBEITS - GRUPPE



NATURGEMÆSSE IMKEREI

14. Impuls- und Arbeitstagung der AGNI
FiBL, Frick, Samstag, 31. Oktober 2009, 09.00 Uhr

Pflanzenpalaver und Bienengesumm
– **Vielseitige Lebensbeziehungen rund um Blütenpflanzen.**

Veranstaltungsprogramm:

Florianne Köchlin: «Pflanzenpalaver»
Matthias Lehnerr: «Bienendichte»
André Hamm: «Pollenquellen der Wild- und Honigbienen
– Fallstudien zur Ressourcennutzung und zur Konkurrenz»

Mit einem vielseitigen Forum am Nachmittag: Vertiefung, Austausch und Diskussion.

Tagungsunterlagen unter www.agni.ch,
oder bestellen bei dettli@summ-summ.ch, Tel 061 703 88 74

Kosten: Fr. 50.–, Mitglieder AGNI Fr. 40.–
Anmeldung: Tagungskosten auf PC-Konto AGNI,
Frick, 40-599601-5

DBIB Deutscher Berufs- und Erwerbs Imker Bund e.V.
Wir sind die Lobby der erwerbsorientierten Imker



**39. Süddeutsche Berufs- und Erwerbsimkertage
in Donaueschingen
24. und 25. Oktober 2009**

5. Europäische Tage der Biene und Insekten
alle Imker, Freunde und Gäste aus nah und fern sind herzlich eingeladen

Programm und nähere Infos unter: www.berufsimker.de

Grösste deutsche Imker-Fachausstellung in der Donauhalle in Donaueschingen:
Samstag, von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr Sonntag, von 09.00 bis 16.30 Uhr

Schweizerischer Apitherapie Verein, SAV
Association Suisse d'Apitherapie, ASA
Associazione Svizzera d'Apiterapia, ASA

Apitherapietagung 2009

der deutschsprachigen Sektion des schweizerischen Apitherapie Vereins, SAV-D

Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz bei Solothurn; Samstag, 14. November, 9.30–16.00 Uhr

Prof. Karsten Münstedt, Deutschland: **Klinische Apitherapieanwendungen**

Med. Prakt. Matthias Holeiter, Adelboden: **Praxis der Anwendung des Honigs in der Wundheilung**

Hol. Med. Wolfgang Leonhard, Glattbrugg: **Praktische Anwendungen der Apitherapie in der Naturarztpraxis**

Anmeldungen auf www.apitherapie.ch oder Tel. 079 446 91 87





Liedertswiler Kirschenhonig

FRAGE:

Ich staunte nicht schlecht, als ich im vergangenen Juli den Sommerhonig meiner Völker erntete. Während 29 Völker den bekannten, schön braungelben Honig eingetragen hatten, fand ich bei 5 Völkern in den Honigwaben eine dunkle, fast schwarze Masse vor. Dieser schmeckte wie ganz normaler Honig, die Farbe war aber schon etwas gewöhnungsbedürftig. Dem Rätsel kam ich relativ schnell auf die Spur: In der Umgebung meines Bienenhauses stehen eine Anzahl Kirschbäume. An einigen waren die Kirschen nur unvollständig abgelesen worden. Mangels anderer Tracht hatten nun einige meiner Völker den zuckerhaltigen Kirschensaft eingetragen und in die Honigwaben eingelagert. Nun meine Frage: Darf solcher Honig bedenkenlos konsumiert oder gar verkauft werden? Vielleicht sogar als Spezialität unter dem Namen «Kirschenhonig»?

Erhard Schweizer, Liedertswil 



FOTOS: ERHARD SCHWEIZER

ANTWORT:

In der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, Art. 76 ist nachzulesen: «Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen,

indem sie Nektar und Honigtau oder andere an lebenden Pflanzenteilen zu findende zuckerhaltige Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe

bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Er kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.»



Bereits in den Honigwaben ist die dunkle Farbe gut erkennbar.

Dieser dunkle Honig schmeckt im Abgang leicht nach Kirschen.

Nach dem Befund von Herrn Schweizer habe ich mich etwas umgehört und erfahren, dass das Phänomen «Kirschenhonig» bei einigen Imkern bekannt ist. Voraussetzung dafür sind wohl nicht nur überreife, meist durch Regen aufgeplatzte Kirschen an den Bäumen, sondern auch, dass die Bienen zu dieser Jahreszeit keinen anderen, bevorzugten Nektar oder Honigtau finden. Genau das ist dieses Jahr passiert. Nach der in vielen Regionen ordentlichen Blütenhonigernte gab es für die Bienen praktisch keine Futterquellen mehr. Die Läuse, welche den Honigtau produzieren, wurden durch die häufigen und heftigen Gewitter und Hagel-niederschläge von den Bäumen gewaschen, weshalb Honigtau für die Bienen zur Mangelware wurde. Da sind den Bienen die nicht geernteten Kirschen beim Bienenhaus von Erhard Schweizer natürlich gerade recht gekommen.



«Kirschenhonig» ist eine echte Honigspezialität

Gemäss obigem Verordnungstext kann der Honig auch von «anderen, an lebenden Pflanzenteilen zu findenden, zuckerhaltigen Säften» stammen. Das ist hier genau der Fall. Die Kirschen sind ohne Zweifel als solche lebende Pflanzenteile zu bezeichnen, sie hängen ja noch am Baum. Das Resultat der Bienenernte ist daher richtiger und zulässiger Honig. Ich hatte das Vergnügen, von Erhard Schweizer eine Geschmacksprobe des Honigs zu erhalten und kann bestätigen, dass er sehr gut mundet, mit

einem leichten Kirschengeschmack im Abgang.

Da es sich hier also um richtigen und reinen Bienenhonig handelt, kann dieser selbstverständlich verkauft werden. Wenn der Betrieb nach den Regeln des Goldsiegels geführt ist (wie dies bei Erhard Schweizer der Fall ist), dann darf selbstverständlich auch das Goldsiegel auf das Glas geklebt werden. Dieser Honig ist sogar eine eher seltene Spezialität und sollte daher auch als solche gekennzeichnet werden (Kirschenhonig ...). Auch ein entsprechender Preisaufschlag ist durchaus gerechtfertigt,

schliesslich kosten Raritäten in der Regel immer etwas mehr.

Der Natur «nachzuhelfen» ist nicht erlaubt

Nun sollten aber ganz schlaue Imker im kommenden Sommer nicht auf die Idee kommen, eigenen Kirschenhonig zu provozieren ... In der Verordnung wird nämlich klar von zuckerhaltigen Säften an lebenden Pflanzenteilen gesprochen. Es geht also nicht an, überzählige Kirschen von einem Bauern zu kaufen und diese dann den Bienen vor dem Bienenstock zur Fütterung anzubieten. Das wäre ganz klar eine Verfälschung des Honigs

und strafbar. Selbstverständlich ist auch verboten (und das wurde mir kürzlich auch als Variante erzählt), dass ein Fruchtzucker gemisch mit einem Aroma den Bienen gegeben wird, um mehr Honigertrag zu erzielen.

Was die Bienen natürlich und selbstständig bei Pflanzen finden ist in Ordnung, was der Imker oder ein Helfer den Bienen als Futter künstlich offeriert, ist verboten.

Dieter Schürer, Ressortleitung
Honig VDRB ◊

Panna cotta mit Honig

Rezept für 4 Personen

4 dl Vollrahm
1 Vanillestängel
3 Blatt Gelatine
50g Blütenhonig
2 Teelöffel Blütenhonig
Früchte oder Beeren zum Garnieren

Den Vanillestängel aufschneiden und die Samen auskratzen. Diese zusammen mit dem Vollrahm 15 Minuten unter stetem Rühren leise kochen lassen. Inzwischen die Gelatine-Blätter in viel kaltes Wasser einlegen, bis sie gut aufgeweicht sind. Die Rahm/Vanillemischung vom Feuer nehmen und etwa 50g Blütenhonig unterrühren. Nun ebenfalls die gut ausgedrückten Gelatine-Blätter gut unterrühren. Alles durch ein feines Sieb giessen. Anschliessend in vier kleine, kalt ausgespülte Glas- oder Porzellanförmchen füllen und etwas auskühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank während mindestens fünf Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

4 Esslöffel Wasser erhitzen, 2 Teelöffel Blütenhonig



FOTO: SAMUEL SIEBER

beifügen. Diese Honig-Wasser-Mischung auskühlen lassen. Die Förmchen vor dem Servieren kurz in ein Gefäss mit

wenig heissem Wasser stellen, herausnehmen, abtrocknen und auf den Teller stürzen, mit dem Honig-Wasser umgiessen

und mit Früchten oder Beeren garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Beatrice Brassel ◊

HONIGREZEPTE



Tipps und Tricks

Eine etwas ungewöhnliche Art Wachs zu schmelzen

Neben Sonnenenergie, Gas oder Strom kann auch Feuer die notwendige Energie zur Wachs-gewinnung liefern.

Am Anfang meiner imkerlichen Tätigkeit schmolz ich mein Wachs in einem Sonnenwachs-schmelzer. Vor circa 10 Jahren sah ich in einer Ausstellung einen mit Strom betriebenen Dampf-wachsschmelzer. Super, dachte ich mir, ein solcher Apparat wäre für meine Bedürfnisse genau das Richtige. Da ich aber einerseits ein solches Gerät in meiner Miet-wohnung nicht einsetzen kann und sich andererseits in meinem Bienenhaus kein Stromanschluss befindet, musste ich eine Alternative suchen.

Eine gute Idee und etwas Material

Zuerst habe ich einen alten Kochtopf so abgeändert, dass damit Dampf erzeugt und dieser durch einen Schlauch abgeleitet werden kann. Anschliessend bohrte ich in den Boden eines mittelgrossen Kunststoff Gefässes ein Loch. In dieses Loch wurde das Ausflussrohr eines grossen Trichters gesteckt. Auf der Seite des Gefässes wurde zudem ein etwas kleineres Loch für die Verbindung mit dem Kochtopf gebohrt. Über den Trichter wurde ein Metallkorb gestellt, welcher etwa neun Brutwaben zu fassen vermag. Der Metallkorb wird mit einem feinen Vlies ausgekleidet, um allfällige Verunreinigungen zurückzuhalten. Damit das Wachs nicht allzu schnell erstarrt, befindet sich unterhalb des Kunststoff Gefässes eine Kiste, welche mit Isolationsmaterial derart ausgekleidet ist, dass der Auf-fangkübel des geschmolzenen Wachses rundum gut isoliert ist. Zur Dampferzeugung



FOTOS: PIERRE GROSSEN

In dem mit einem Vlies ausgekleideten Metallkorb haben neun Waben Platz.



Das Wachauffanggefäss passt genau in die mit Isolationsmaterial ausgekleidete Kiste.



Der Feuer-Dampf-Wabenschmelzer in Betrieb.

befinden sich im Kochtopf drei Liter Wasser.

Jetzt braucht es unter dem Kochtopf nur noch ein Feuer und schon kann mit dem Schmelzen der Altwaben begonnen werden. Um möglichst reines Wachs zu erhalten, schmelze ich das gewonnene Wachs noch ein zweites Mal.

Pierre Grossen, Biel ☉



Das Produkt darf sich sehen lassen ...



Aus- und Weiterbildung 2010 für Imkerkader

Im kommenden Jahr wird der VDRB wieder eine Anzahl Aus- und Weiterbildungskurse für Imkerkader durchführen. Dies ist eine wichtige Massnahme, um unsere Imker/-innen in der Bienenhaltung und -zucht optimal unterstützen zu können. Die folgenden Veranstaltungen werden durchgeführt werden:

Daten	Kurs	Ort	Zielpublikum / Voraussetzung
16. Januar	Weiterbildung der Betriebsprüfer/-innen und Züchter/-innen	Inforama Rütli in Zollikofen	Betriebsprüfer/-innen (Honigkontrolleure/-kontrolleurinnen) und Züchter/-innen mit genügend Pflichtkontrollen und Kurstagen im 2008
30. Januar	Weiterbildung der Betriebsprüfer/-innen und Züchter/-innen	Plantahof in Landquart	Erfolgreich abgeschlossener Grundkurs und einige Jahre Bienenpraxis
22.–24. Januar und 12.–14. Februar	Grundausbildung zu Betriebsprüfer/-in (Honigkontrolleur/-in)	Plantahof in Landquart	Amtierende Bienenzuchtberater/-innen
18.–20. Juni	Zuchtkurs	Plantahof in Landquart	

Für den Grundkurs Betriebsprüfer und Zuchtkurs findet vorgängig ein Vorkurs (½ Tag) statt. Daten werden noch bekannt gegeben werden.

Kosten

Weiterbildung Betriebsprüfer und Züchter: Fr. 25.– (für Verpflegung)

Grundkurs Betriebsprüfer: Fr. 500.– Sektionsanteil (Unterkunft Vollpension, inkl. Kursmaterial).

Zuchtkurs: Fr. 300.– Sektionsanteil (Unterkunft Vollpension, inkl. Kursmaterial)

Anmeldungen:

Grundausbildung Betriebsprüfer und Züchter bis am 31. Oktober 2009 an das Sekretariat VDRB in Appenzell. Die Anzahl Plätze für beide Kurse ist beschränkt.

Weiterbildung für Betriebsprüfer und Züchter gemäss Einladung. Versand November 2009.

Für 2009 ist keine Bienenzuchtberater-Weiterbildung vorgesehen. Die 2 Pflichtthemen werden im Oktober an alle Bienenzuchtberater/-innen verschickt.

Alfred Hoehener,
Leiter Ressort Aus- und Weiterbildung VDRB ☐

In eigener Sache

Liebe Leser/-innen

Leider sind auch die Redaktoren nicht immun gegen die Grippe. Aus diesem Grund wird die Zeitung diesmal etwas später ausgeliefert. Wir hoffen auf Ihr Verständnis

Ihre Redaktion



FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Ein kräftiger Farbtupfer im Garten und eine willkommene Tracht für die Bienen ist im Spätsommer der Leuchtende Sonnenhut (*Rudbeckia fulgida*).

Voranzeige für Bieneninspektoren und Bieneninspektorinnen

Wir möchten Sie schon heute auf die nächsten **Weiterbildungstage für Bieneninspektoren und Bieneninspektorinnen** aufmerksam machen. Sie finden wie folgt statt:

Nordostschweiz für die Kantone: AI/AR, GL, GR, LU, SG, SH, ZG, ZH, die Urkantone und das Fürstentum Lichtenstein:
am 27. Februar 2010 im Berufsbildungszentrum Pfäffikon, SZ

Nordwestschweiz für die Kantone: AG, BE, BL, BS, FR, SO, VS: **am 20. März 2010 im Inforama Rütli in Zollikofen, BE**

Vorgesehene Themen:

- Neuerungen bei der Tierschutzverordnung TSV
- Leitfaden für rechtliches Vorgehen gegen fehlbare Imker
- Aktuelles zur Sauerbrut
- Diagnose von Faul- und Sauerbrut mit der PCR-Methode
- Gefahren im Umgang mit Varroabekämpfungsmitteln
- Gruppenarbeit: die dringendsten Probleme von Bieneninspektoren

Änderungen oder Ergänzungen sind noch möglich.

Die Referate werden nur in deutscher Sprache vorgetragen.

Bei Terminkollisionen kann die Weiterbildung auch am anderen Ort besucht werden.

Die Einladungen werden Ihnen von den Veterinärämtern der Kantone zugestellt. Sollten Sie bis zum Dezember keine Einladung erhalten, so fragen Sie doch bei Ihrem zuständigen Veterinäramt oder Bienenkommissär nach.

Noldi Kälin,
Bieneninspektor Kanton Schwyz



Bienenseuchen – Mitteilungen des BVET

Meldungen des BVET vom 8. 8. bis 21. 8. 2009

Faulbrutfälle:

Kanton	Bezirk	Gemeinde	Anzahl Fälle
AG	Muri	Bünzen	1

Sauerbrutfälle:

Kanton	Bezirk	Gemeinde	Anzahl Fälle
AG	Muri	Beinwil (Freiamt)	1
AG	Muri	Boswil	1
BL	Sissach	Wittinsburg	1
BE	Aarberg	Rapperswil (BE)	1
BE	Aarwangen	Bannwil	1
BE	Bern	Oberbalm	1
BE	Bern	Vechigen	1
BE	Fraubrunnen	Deisswil b. Münchenbuchsee	1
BE	Fraubrunnen	Münchenbuchsee	1
BE	Fraubrunnen	Schalunen	1
BE	Konolfingen	Kiesen	1
BE	Konolfingen	Oberthal	1
BE	Oberhasli	Innertkirchen	1
BE	Seftigen	Belpberg	1
BE	Trachselwald	Affoltern im Emmental	1
LU	Willisau	Pfaffnau	2
LU	Willisau	Willisau	1
SG	Werdenberg	Wartau	1
TG	Arbon	Romanshorn	1
TG	Bischofszell	Amriswil	2
TG	Frauenfeld	Frauenfeld	2
TG	Kreuzlingen	Münsterlingen	1
TG	Weinfelden	Bonau	1
ZH	Andelfingen	Rheinau	1
ZH	Bülach	Freienstein-Teufen	1
ZH	Meilen	Zumikon	1

Meldungen des BVET vom 22. 8. bis 4. 9. 2009

Faulbrutfälle:

Kanton	Bezirk	Gemeinde	Anzahl Fälle
BE	Niedersimmental	Spiez	1
BE	Seftigen	Englisberg	1
BE	Trachselwald	Sumiswald	1
FR	La Glâne	Promasens	1
FR	La Gruyère	Jaun	2
GR	Albula	Tinzong	1
GR	Glenner/Glogn	Laax	1
GR	Oberlandquart	Davos	1
GR	Unterlandquart	Igis	1
JU	Delémont	Courtételle	1
LU	Sursee	Ruswil	1
VD	Cossonay	Pampigny	1

Sauerbrutfälle:

Kanton	Bezirk	Gemeinde	Anzahl Fälle
AG	Muri	Buttwil	1
BE	Aarwangen	Aarwangen	3
BE	Aarwangen	Langenthal	1
BE	Aarwangen	Reisiswil	1
BE	Aarwangen	Thunstetten	1
BE	Burgdorf	Burgdorf	1
BE	Burgdorf	Hasle bei Burgdorf	1
BE	Burgdorf	Oberburg	1
BE	Fraubrunnen	Münchenbuchsee	2
BE	Konolfingen	Worb	1
BE	Nidau	Mörigen	1
BE	Saanen	Gsteig	1
BE	Trachselwald	Affoltern im Emmental	1
BE	Trachselwald	Rüegsau	2
BE	Trachselwald	Sumiswald	1
BE	Trachselwald	Trachselwald	1
BE	Trachselwald	Walterswil	1
GR	Oberlandquart	Davos	1
GR	Surselva	Disentis / Mustér	2
SO	Gösgen	Winznau	1
SO	Olten	Kappel	1
TG	Arbon	Sommeri	1
TG	Bischofszell	Amriswil	1
TG	Frauenfeld	Warth	1
TG	Kreuzlingen	Münsterlingen	1
TG	Weinfelden	Weinfelden	1
VS	Sierre	Sierre	1
ZH	Andelfingen	Trüllikon	1

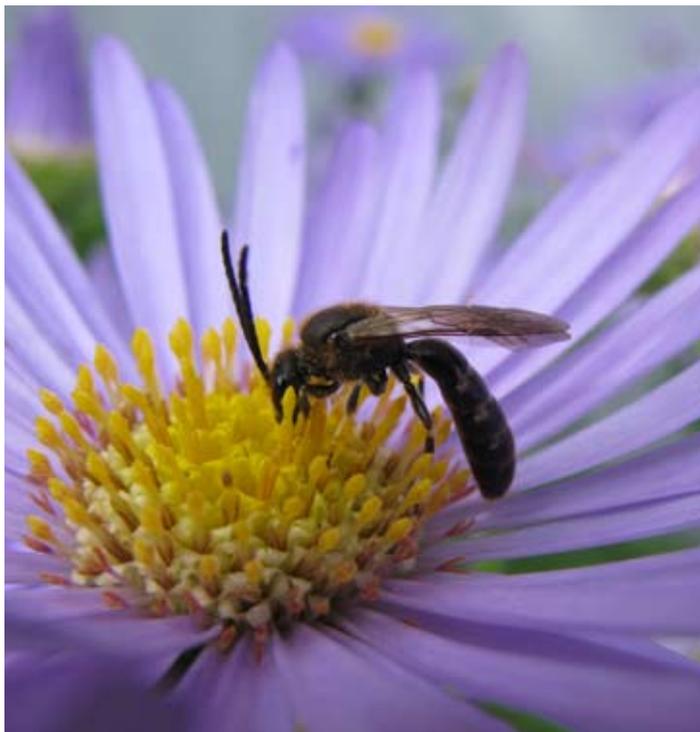


FOTO: FRANZ-XAVER DILLIER

Auch die Männchen der Wildbienen (wahrscheinlich männliche Furchenbiene) besuchen Blüten wie diese Aster.



Registrierung der Bienenstände für eine effizientere Krankheitsbekämpfung

Ab dem 1. Januar 2010 müssen alle Bienenhaltungen in der Schweiz bei einer noch zu bezeichnenden kantonalen Stelle registriert werden. Zudem muss das Verbringen von Bienenvölkern von einem Inspektionskreis in einen anderen gemeldet werden. Diese Massnahmen haben eine wirksamere Bekämpfung von Bienenkrankheiten zum Ziel.

CATHY MARET, BUNDESAMT FÜR VETERINÄRWESEN (BVET)

Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: 2008 gab es in der Schweiz mehr als 500 Fälle von Sauerbrut. Die Zunahme der Fälle seit 1999 ist beunruhigend und wirft zahlreiche Fragen auf: Ist das Bakterium virulenter geworden? Sind die Hygienemassnahmen ungenügend? Spielt der Klimawandel eine Rolle? Niemand hat heute darauf endgültige Antworten, doch die Forschung läuft auf Hochtouren. Bei allen Unklarheiten ist aber unbestritten, dass die von den Imkern und Imkerinnen zu beachtenden Hygieneregeln und die Bekämpfungsmassnahmen, welche nach Auftreten eines Falles eingeleitet werden,

für eine Verbesserung der Situation eine grosse Rolle spielen.

Aus diesem Grund wird die Rückverfolgbarkeit der Bienenstände auf den 1. Januar 2010 verbessert. Ab dann müssen Imker und Imkerinnen ihren Bienenstand – ob dieser besetzt ist oder nicht – bei einer dafür vorgesehenen kantonalen Stelle melden. Unbesetzte Bienenstände müssen auch gemeldet werden, weil sie bei der Verbreitung von Krankheiten eine Rolle spielen können, wenn sie nicht korrekt unterhalten werden. Konkret wird die Registrierung im Rahmen der koordinierten Erhebung landwirtschaftlicher Daten erfolgen, welche jedes

Jahr im Frühling stattfindet. Neue Imker oder von den jährlichen Zählungen noch nicht erfasste Imkerinnen und Imker müssen sich indessen selbst beim Kanton melden.

Den Bienen auf der Spur bleiben!

Die Arbeit der Bieneninspektoren ist für die Überwachung von Krankheiten zentral. Um ihnen die Arbeit zu erleichtern, müssen die Bienenstände künftig mit einer von aussen gut sichtbaren kantonalen Identifikationsnummer versehen sein. So kann ein Bieneninspektor bei einem Krankheitsverdacht sofort den zuständigen Imker oder die zuständige Imkerin identifizieren. Zudem muss den zuständigen Bieneninspektoren gemeldet werden, wenn Bienen in einen anderen Inspektionskreis verbracht werden. So können nach

Ab dem 1. Januar 2010 müssen alle Bienenstände den Behörden gemeldet werden.

Informieren Sie sich!

Weiterführende Informationen finden Sie beim Zentrum für Bienenforschung:

www.apis.admin.ch.

Halten Sie sich als Imker oder Imkerin über die neuesten Entwicklungen auf dem Gebiet der Tierkrankheiten auf dem Laufenden: Abonnieren Sie den Newsletter des Bundesamtes für Veterinärwesen – so erfahren Sie nützliche Neuigkeiten per E-Mail:

www.bvet.admin.ch

Bedarf Kontrollen durchgeführt und Bienenverstellungen aus einem Risikogebiet in ein Gebiet ohne Krankheit vermieden werden.

Seien Sie wachsam!

Was die Zunahme der Sauerbrut betrifft, so können Imkerinnen und Imker viel für eine Verbesserung der Situation tun. Das frühzeitige Erkennen der Krankheit und die konsequente Einleitung von Sanierungsmassnahmen sind entscheidend. Seien Sie wachsam! Melden Sie schon die ersten Anzeichen der Krankheit ohne Verzug und wenden Sie die Hygieneregeln kompromisslos an. Gemeinsam können Imker, Bieneninspektoren, Forscher und Behörden diese Krankheit wirkungsvoll bekämpfen. ◻



FOTO: HANS ANDEREGG

Konstellationskalender: Behandlungstage

NACH BERECHNUNGEN VON MARIA UND MATTHIAS K. THUN, D-35205 BIEDENKOPF

Für weitere präzise Angaben über die Konstellationstage empfiehlt es sich, die Aussaatage von Maria Thun, Rainfeldstr. 16, D-35216 Biedenkopf/Lahn, ISBN 3-928636-38-3, zu konsultieren.

Monat Oktober (November) 2009

Daten/Sternbild

Daten/Sternbild			Element	Pflanze	
Do. 1.–Fr. 2.	♋♌	Sa. 10.–So. 11.	♄	Licht	Blüte
Sa. 3.–Mo. 5.	♌♍	Mo. 12.–Di. 13.	♅♆	Wasser	Blatt
Di. 6.	♍	Mi. 14.–Do. 15.	♆♇	Wärme	Frucht
Mi. 7.–Fr. 9.	♎	Fr. 16.–So. 18.	♇♈	Erde	Wurzel
		Mo. 19.–Di. 20.	♈♉	Licht	Blüte
		Mi. 21.–Do. 22.	♉	Wasser	Blatt
		Fr. 23.–So. 25.	♊♋	Wärme	Frucht
		Mo. 26.–Di. 27.	♋	Erde	Wurzel
		Mi. 28.–Do. 29.	♌	Licht	Blüte
		Fr. 30.–So. 1.	♌♍	Wasser	Blatt
		Mo. 2.–Di. 3.	♍♎	Wärme	Frucht
		Mi. 4.–Do. 5.	♎	Erde	Wurzel
		Fr. 6.–Sa. 7.	♏	Licht	Blüte

Biene/Imkerei: stechfreudig, alles ungünstig; Wabenbau und Schwarm einlogieren; Nektartracht und Honigpflege; 1. Völkerdurchsicht Brut und Pollenimpuls, Honigpflege, Königinnenzucht

Sternbilder: Fische ♋; Widder ♈; Stier ♉; Zwillinge ♊; Krebs ♋; Löwe ♌; Jungfrau ♍; Waage ♎; Skorpion ♏; Schütze ♏; Steinbock ♑; Wassermann ♒

Altershalber zu verkaufen 10.05

Bienenhaus

zum Teil umgebaut auf Schweizerkasten in sehr ertragreicher Umgebung mit 7 Völkern, Gemeinde Güttingen

Tel. 071 411 36 86

Achtung! 10.06

Neuer Zusatzkäfig mit Königin

von Bienen getrennt, schriftl. Anfragen erwünscht.

Reber Willy, Schulhausstr. 50, 4564 Obergerlafingen

Zu verkaufen 10.07

Vollständige Imkerei

Standort: Uetendorf bei Thun. Bienenhaus 3,5 x 3,5 x 3,5 m mit Estrich, 2 Wandschr., 2 Wabenschr., 1 Tisch, 1 Wabenknecht, 12 Völker im Bienenhaus und 4 Reservevölker ausserhalb, Wassertränke, Bockleiter, Honigschl. elektr. Cr.St, 2 Abfüllkessel, 4 Honigkessel rostfrei, 1 Dampfwachsschmelzer, 40 kg Bio-Wachs, Zwischenwandgiessapparat, Refractometer, 2 Oxalsäureverdampfer + Transformator, 30 Apidea Zuchtkästchen, alle nötigen Einrichtungen und Werkzeuge.

Tel. 033 336 33 70

Zu verkaufen 10.11

Honigrahmen und Brutrahmen

leer, je 2 Stück aus Leichtmetall

Tel. 032 636 26 79

Wir kaufen Schweizerhonig kontrolliert 10.13

WALDHONIG und BLÜTENHONIG

mindestens 100 kg. Wir haben unsere seit mehreren Jahren gültigen Einkaufspreise erhöht und können Ihnen ein attraktives Angebot machen. Bei Interesse senden wir Ihnen gerne unsere Einkaufsbedingungen. Bitte melden Sie sich bei:

NARIMPEX AG, BIEL
Telefon 032 355 22 67, Frau Studer
E-Mail gstuder@narimpex.ch

Aus eigener Schreinerei zu verkaufen 10.04

CH-Bienenkästen

Ablegerkästen, Wabenschränke und Arbeitstische.

Hans Müller
Alte Römerstrasse 43
2542 Pieterlen
Telefon 032 377 29 39
Natel 079 300 42 54

10.09

Büro total!

Über 50000 Artikel aus einer Hand. Und preiswert.

Ihr Webshop auf: www.preisalarm.ch

Zu verkaufen 10.10

Gut erhaltenes Bienenhaus

(Baujahr: 69, BIENE AG) mit Inventar (8 Doppelbeutekästen und Div.).

Tel. 061 851 39 17

Zu verkaufen 10.14

Bienenwagen

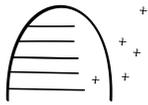
mit 16 CH-Kasten und 10 Völkern im Wald von Oberentfelden, neu renoviert und in sehr gutem Zustand. Standort kann übernommen werden.

062 849 67 34

Tausende Imkerinnen und Imker können sich nicht irren!
– Alles aus Chromstahl.
– Auch für Dadant!

Rahmentragleisten* ab	Fr. 2.40
Chromstahlnägel	
Deckbrettleisten* ab	Fr. -.50
Leuenbergerli	
Fluglochschieber	
Varroagitter*	
29,7 x 50 x 0,7 und 0,9 cm	
*jede gewünschte Länge	

Joho & Partner
5722 Gränichen
Telefon/Fax 062 842 11 77
www.varroa.ch

Imme 

Fachgeschäft für Imkereibedarf
Schreinergrasse 8, D-79588 Egringen
Tel.: 0049 (0)7628 800448
Mo-Di-Do-Fr: 10-12 und 14-18:30
Sa: 10-13, Mittwochs geschl.
www.imme-egringen.de 15 km von Basel

Regelmässig Vorträge

über Pollenanalyse, Sensorik u. a.
Auskunft erteilt:

Biologisches Institut für Pollenanalyse
Katharina Bieri, Talstrasse 23,
3122 Kehrsatz, Telefon 031 961 80 28
www.pollenanalyse.ch

10.12

Juhui!

Ich habe alle Bienenvölker auf Neubau. In Zukunft nur noch CH-Halbwabenmagazine.

Alois Kiser-Ziegler, Heiligkreuz,
Zimmertalstr. 9, 6060 Sarnen,
Tel. 041 660 22 64

Magazinelieferung:
Walter Odermatt, Eschliweg 11,
6060 Sarnen, Tel. 041 660 09 07
(nur abends 18.00–20.00 Uhr)

Lieferfrist: 6 Wochen ab Bestellung
(Abholpreise)

Ob Kleinst- oder Grossauflage: 10.08

Ihre Honigetikette

drucken wir gerne. Gummiert, selbstklebend, durchsichtig...

www.honigetikette.ch



Denken Sie schon heute an den nächsten Frost und schützen Sie Ihre

Bienenvölker

mit individuell angefertigten Schaumstoff-Lösungen aus professioneller Hand.

MW Schaumstoff AG
6010 Kriens

Tel. 041 310 90 70

www.mwschaumstoff.ch

Abonnieren Sie die **Schweizerische Bienen-Zeitung** und Sie sind topaktuell.

Zutreffendes ankreuzen

- Ich möchte die Schweizerische Bienen-Zeitung kennen lernen und bestelle **eine Probenummer**.
- Ich abonniere die **Schweizerische Bienen-Zeitung**
- für mich persönlich als Geschenk

Den Coupon senden Sie bitte an:
Bienen-Zeitung Abodienst
Industriestrasse 37
3178 Bösinggen
Fax 031 740 97 76

Jahresabonnement Fr. 60.– (Porto
Inland inbegriffen, Ausland Euro 50.–)

Adresse der Abonnementin/des Abonnenten

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ _____

Ort _____

Rechnungsadresse (bei Geschenkabo)

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ _____

Ort _____

Bestellschein für Kleininserat in der **Schweizerischen Bienen-Zeitung**

Ich bestelle folgendes Kleininserat (bitte in Blockschrift ausfüllen):

Gewünschte
Heft-Nr./Monat _____

Inseratentext _____

Adresse der Abonnementin/ des Abonnenten

Name	Vorname
Strasse	
PLZ	Ort
Telefon Privat	Geschäft
Datum	Unterschrift

Inseratenpreis **Kleininserate** (ohne Wiederholungsrabatt) Fr. 2.35 pro mm einspaltig zuzüglich 7,6 % MwSt., (Mindesthöhe 20 mm).

Zur Beachtung Inlerateschluss ist jeweils am 9. des Vormonats.
Nach Inlerateschluss eintreffende Inlerate werden automatisch in die folgende Ausgabe verschoben. Allfällige Abbestellungen **nach** dem jeweiligen Inlerateschluss sind aus satztechnischen Gründen nicht möglich. Danke für Ihr Verständnis.

Bestellschein senden an:

Geschäftsstelle VDRB, Oberbad 16, 9050 Appenzell, Tel. 071 780 10 50, E-Mail: inserate@vdrb.ai.ch, Fax 071 780 10 51

HOSTETTLERS®
www.hostettlers.ch

Futtermittel für Bienen

**Bewährt und ergiebig,
von erfolgreichen Imkern empfohlen.**
Mit Zucker, Fruchtzucker und Traubenzucker.

NEU: auch in BIO-Qualität erhältlich

FutterSIRUP		FutterTEIG	
Ideal für die Herbstfütterung. 72-73% Gesamtzuckeranteil.		Ideal für die Frühlings- und Zwischenfütterung.	
Gebinde:		Schachtel:	
• Leihbidon	27 kg	• Karton mit Beutel	à 6 kg
• BagInBox	20 kg	• Karton mit 4 Plastikschalen	4 x 3 kg
• BagInBox	10 kg	• Karton mit 4 Plastikschalen	8 x 1.5 kg
• BagInBox (Api-Bloc®)	6 kg		
• BagInBox (Api-Bloc®)	3 kg		
• Pet-Flaschen	2 kg		

Direktbestellung: Tel. 0800 825 725
Lieferung 2 Tage nach Bestellung, Preise ab Fabrik, inkl. MwSt
Depotpreise: Preise ab Fabrik + Depo-handling
siehe: www.hostettlers.ch

INTERNATIONALER LEBENSMITTEL STANDARD
Zertifiziertes Qualitätssystem

Hostettler-Spezialzucker AG | Hohlstrasse 501
8048 Zürich-Altstetten | Tel. 044 439 10 10
www.hostettlers.ch | GRATIS-TEL. 0800 825 725

alles für die bienen - alles von den bienen

WIENOLD

Nutzen Sie den Vorteil vom Hersteller zu kaufen
LCB-Hart-Styropor®-Beuten, Gottliebs®-Mittelwände,
Kirchhainer®-Begattungskästchen in 2 Ausf.,
APILAT®-Schutzbekleidung, Fachbücher,
Honigschleudern, Gläser, Faltschachteln, Eimer usw.
Blütenpollen, Bienenkittharz, Gelee-Royale,
Met, Kerzen u. Kerzenherstellung,
Kosmetik, Bärenfang, Bonbons usw.

Unsere Ladenöffnungszeiten:
Mo - Sa 8 - 12 Uhr
Mo, Di, Do, Fr 14 - 17 Uhr

Preisliste kommt gratis

D - 36341 Lauterbach, Dirlammer Str. 20
Tel. 0049 6641-3068 FAX 0049 6641-3060
www.wienold-imkereibedarf.de

**DAS GOLDENE QUALITÄTSSIEGEL
GARANTIERT BESTE
SCHWEIZERISCHE HONIGQUALITÄT!**

Melden Sie sich beim Betriebsprüfer Ihrer Sektion,
um Siegelimker zu werden. www.swisshoney.ch

Andermatt BioVet AG
Stahlermatten 6
CH-6146 Crossdietwil
Tel. 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11
www.biovet.ch, info@biovet.ch

Natürliche Varroabekämpfung

OXUVAR® **NEU**

**Tierarzneimittel
gegen die Varroa mit Oxalsäure**

Vor Anwendung Gebrauchsanleitung lesen.
Für Honig behandelte Völker ist keine Absetzfrist nötig.

Honigglas-Deckel VDRB
 TO82 (500g/1kg-Gläser), 1 Karton à 800 Stück
 TO63 (250g-Gläser), 1 Karton à 1500 Stück
 Neu: TO70, 1 Karton à 1200 Stück

Fr. -24/Stk.
 Fr. -23/Stk.
 Fr. -23/Stk.



gummierte Etiketten

100 Einzeletiketten unbeschriftet Fr. 6.50
 20 Bogen A4, 120 Etik. 210x45 mm (500g/1 kg-Gläser) Fr. 9.40
 20 Bogen A4, 140 Etik. 190x42 mm (250g-Gläser) Fr. 9.40
 Bedrucken/schneiden bis 100 Bogen Fr. 25.-
 jede weitere 100 Bogen Fr. 10.-

selbstklebende Etiketten

20 Bogen A4, 120 Etik. 210x45 mm (500g/1 kg-Gläser) Fr. 13.80
 20 Bogen A4, 120 Etik. 190x42 mm (250g-Gläser) Fr. 13.80
 Bedrucken bis 100 Bogen Fr. 20.-
 jede weitere 100 Bogen Fr. 10.-



HONIGARTIKEL FÜR IHREN BEDARF

Bestellen Sie die Honigartikel für Ihren Bedarf bei:
 Geschäftsstelle VDRB, Oberbad 16, 9050 Appenzell
 Tel. 071 780 10 50, Fax 071 780 10 51, sekretariat@vdrb.ai.ch
Online-Shop unter www.vdrb.ch

Verlangen Sie die ausführliche Preisliste mit weiteren Produkten.



Flyer

Imkerei – Der Natur zuliebe Fr. 5.-
 50 Stück
 Schweizer Bienenhonig – Ein Qualitätsprodukt, 50 Stück Fr. 5.-
 Deckelflyer, 50 Stück Fr. 15.-

Honigtragtasche

Platz für vier 500g-Gläser Fr. 1.20

