

Sommerblütenhonig

Ernten und verarbeiten

Nektar für den Sommerblütenhonig sammeln die Bienen von all den Blüten, die nach dem 1. Juni blühen. Also z. B. von Himbeeren, Brombeeren, Faulbaum, Weidenröschen, Linden, ebenso wie von Disteln, Kornblume, Weißklee und vielen anderen Sommerblüchern. Während unser Frühjahrshonig vom Raps wegen seines hohen Traubenzuckeranteils von Natur sehr schnell kristallisiert und sehr hart wird, kristallisiert unser Sommerhonig wegen seines hohen Fruchtzuckeranteils langsamer, aber sehr grob aus. Beides mag der Kunde nicht. Deshalb ist es bei uns in Schleswig-Holstein Tradition, alle unsere Blütenhonige durch Rühren in einen streichfähigen und feinkristallinen Zustand zu versetzen. Dies gilt natürlich auch für all die anderen Regionen in Deutschland, wo nicht mit einer Waldtracht gerechnet wird und reine Tauhonige nur selten vorkommen. Diese bleiben (ebenso wie Robinien- oder Edelkastanienhonig) wegen ihres höheren Fruchtzuckeranteils lange flüssig und können so auch verkauft werden.

Das Trachtende erkennen

Die Ernte der Sommertracht darf nicht zu spät erfolgen. Imker leben zwar stets in freudiger Erwartung auf volle Honigtöpfe, aber man muss lernen, dass zu langes Hoffen schaden kann: Wird die Sommerhonigernte hinausgezögert, kommt es zur Bruteinstellung, und die weniger werdende Bienenbrut und die Pflegebienen werden durch unverhältnismäßig viele Varroamilben mehr und mehr geschädigt.

In vielen Teilen Deutschlands erfolgt die Sommerhonigernte ab Mitte Juli. In guten Jahren mit Tauhonig auch später, ab Anfang August und in schlechten Jahren schon Anfang Juli. Man muss,

den richtigen Zeitpunkt erkennen. Ein sicherer Hinweis ist z. B., dass man die Völker auf einmal nicht mehr ungestraft lange öffnen kann, ohne dass es die Bienen bemerken und zu räubern beginnen. Für ein rechtzeitiges Abschleudern spricht auch die dann mögliche frühzeitige Bekämpfung der Varroamilbe. Um diese erfolgreich zu bekämpfen, muss ein ausreichender Futtermittelvorrat im Brutraum sein. Da das bei uns in den meisten Sommern nicht der Fall ist, muss also unmittelbar nach der Honigentnahme mit der ersten Futtergabe (in der Regel 10 l Flüssigfutter) begonnen werden.

Reife des Honigs beachten

Grundsätzlich sollte der Imker vor der Ernte die Reife des Honigs einschätzen, denn unreifer Honig kann nur noch als Futterhonig, Honigwein oder Honiglikör Verwendung finden. Der beste Schutz vor unreifem Honig sind starke Völker, sie haben die nötige Bienenmasse, ihn reichlich zu fermentieren und auch im Honigraum warm zu halten.

Grundsätzlich gilt, dass Honig in zur Hälfte bis Dreiviertel verdeckelten Waben sieben Tage nach dem Trachtende ausreichend abgereift ist. Sogenannte Spritzproben können eine Hilfe sein, sie zeigen aber nur die Reife der offenen Honigzellen an. Ein Zeichen für reifen Honig ist es, wenn man die verdeckelten Honigzellen eindrückt und der Honig dann zäh herausfließt. Unreifer Honig würde ähnlich wie Wasser aus der Zelle quellen. In regnerischen Sommern sollte man mit der Ernte etwas länger warten. Ansonsten kann gleich bei Trachtende mit dem Abnehmen des Honigraums (der dann überwiegend verdeckelt ist) begonnen werden.



Wenn das Getreide reif ist und Phacelia-Felder blühen, ist bald Trachtschluss, und die Ernte des Sommerblütenhonigs steht an.

Nicht nur für Einsteiger

Sommerhonig-Gewinnung

Schritt für Schritt:

Abfegen oder durchschleusen?

Das Abfegen jeder einzelnen Honigwabe ist mühsam und kostet Zeit, es ist daher eigentlich nur für ganz kleine Imkereien das Mittel der Wahl. Meist steht man in dieser Jahreszeit beim Abfegen bereits nach dem dritten oder vierten Volk in einer Wolke aus Räuberbienen und muss abbrechen. Wenn überhaupt abgefegt wird, muss die Wabentnahme am frühen Morgen oder späten Abend erfolgen. Beim Durchschleusen mittels Bienenflucht ❶ ist man dagegen an keine Tageszeit gebunden. Die Bienenflucht wird für 24 Stunden zwischen Brutraum und Honigräume gelegt, und schon sind die Honigwaben fast bienenfrei. Beim Abnehmen entnimmt man die Fluchten erst, wenn der Honig sicher verstaubt ist. Die Bienen bemerken es so erst gar nicht.



Schleudern und sieben

Auch beim Sommerhonig gilt: Stockwarmer Honig lässt sich leichter schleudern als kalter. Daher stapelt man die Zargen am besten auf einem „Wärmemeister“ ❷ und stellt ihn auf 35 °C ein. In der abgedeckten obersten Zarge ist er dann 25 °C warm. Hilfreich ist auch eine Schleuder mit Bodenheizung. Fein gesiebter Honig ist für die Herstellung von Qualitätshonig unentbehrlich. Beim Sieben des Sommerhonigs setze ich eine Wärmespirale im Spitzsieb ❸ ein. Bei 35 – 40 °C fließt der Honig schneller durch die Siebe. Sie sollten eine Maschenweite von 0,3 bis 0,35 mm haben.



Klären und animpfen

Beim zweitägigen Klären im Großgebinde steigen nochmals kleinste Teile an die Honigoberfläche und bilden dort zusammen mit den Luftbläschen eine Schaumschicht. Man hebt sie mit einem Teigschaber ab. Aufgrund des hohen Fruchtzuckergehaltes kristallisiert Sommerblütenhonig viel zu langsam und grob. Man impft ihn daher sofort nach dem Abschäumen mit 10 % leicht erwärmtem und somit fließfähigem Rapschhönig an (nicht klar flüssig, hier kommt es auf die Kristalle an). Durch Einrühren startet man eine schnellere und feine Kristallisation.

Rühren und abfüllen

Nun ist also fleißiges und regelmäßiges Rühren angesagt. Zweimal am Tag etwa 5 bis 10 Minuten genügen, um eine feine Kristallstruktur zu erreichen. Insgesamt dauert das etwas länger als beim Rapshönig. Mit bis zu 14 Tagen muss man schon rechnen. Für den kleinen Imker lohnen sich keine großen Investitionen in einen überdimensionalen Maschinenpark. Zum Rühren reichen ein Honigrührer „Auf und Ab“ ❹ oder eine gute Bohrmaschine mit Rührspirale – siehe auch „Honig cremig rühren“ Ausgabe 06/2010, www.diebiene.de. Der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen ist gekommen, wenn der flüssige Sommerhonig wie Perlmutter schimmert ❺. Nicht nur mit feinem Schleier, sondern kräftig in der Farbe und undurchsichtig. Dann wird der Honig feinkristallin. So macht man mischblütige Sommerhonige zu einem gerne nachgefragten Qualitätsprodukt und liegt mit der Deklaration „Sommerblütenhonig“ ❻ nie falsch.



Geert Staemmler, Imkermeister,
Im Holt 38 g, 23812 Wahlstedt
Geert.Staemmler@t-online.de

Fotos: Autor, J. Schwenkel (1)