



*Weihnachtsstimmung mit Bienenwachs.*

*Foto: Agnes Eisenstecken*

# Südtiroler Imkerbund aktuell

Dezember 2021



## INHALTE

- Monatsbetrachtung Dezember
- Fachartikel: Von Honig zu Honigessig  
– Apis mellifera carnica ist nicht  
gleich Carnica-Biene – Von erfah-  
renen Imkern lernen
- Infokasten Verwaltung  
Neuigkeiten im Südtiroler Imkerbund
- Die Bienenweihnacht
- Bezirks-Jahreshauptversammlung Brixen



MINISTERIO PER L'AGRICOLTURA, LE POLITICHE RURALI E LE FORESTE  
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI



EUROPEAN UNION  
UNIONE EUROPEA

## Monatsbetrachtung für den Monat Dezember von Lukas Tratter



sen haben. Wenn die Zeitspanne der Brutfreiheit nicht für die Bekämpfung der Varroamilbe genutzt werden konnte, müssen diese ersten, kleinen Brutflächen mechanisch (z. B. mit einem Messer) entfernt werden. Unmittelbar danach sollte zügig die Restentmilbung vorgenommen werden. Ansonsten sind im Dezember keine weiteren Arbeiten an den Bienenvölkern notwendig. Allerdings sollten die Bienenstände regelmäßig kontrolliert und da-

Der Dezember ist der Monat der Wintersonnenwende, also jener Jahresabschnitt mit der kürzesten Tageslänge. Die typische Dezemberwitterung ist gekennzeichnet von langen Frostperioden und viel Sonnenschein. Niederschläge fallen oft erst gegen Monatsende, diese sind aber meist recht ergiebig und die Schneefallgrenze kann bis in die Talsohle herabsinken. Die Bienen überdauern die Wintermonate indem sie sich zu einer Kugel, der sogenannten Wintertraube zusammenschließen. Diese Kugelform wird deshalb gebildet, da sie im Vergleich zu ihrem Volumen nur eine geringe Oberfläche aufweist und dadurch der Energieaufwand für die Wärmeerzeugung reduziert wird. Im Zentrum der Wintertraube sitzt die Königin, um sie herum versammeln sich in Abhängigkeit von der Volksstärke zwischen 8.000 und 12.000 Winterbienen. Die Kerntemperatur liegt zwischen 25° C und 35° C, sie wird durch die Bewegung der Flugmuskulatur aufrechterhalten. Obwohl vom Kern bis zum äußeren Rand der Wintertraube ein Temperaturrückgang stattfindet, darf die Temperatur der am äußeren Rand sitzenden Bienen nie unter 10° C absinken. Denn dadurch würden diese Bienen in eine Kältetarre verfallen und von der Traube abfallen. Bei stetig sinkenden Umgebungstemperaturen zieht sich auch die Wintertraube immer stärker zusammen, was zur besseren Wärmeisolation beiträgt. Besonders in den Tallagen ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass die Königin gegen Ende des Monats wieder mit der Eiablage beginnt. Mit der einsetzenden Bruttätigkeit wird auch der Energieaufwand im Bienenvolk gesteigert, da das Brutnest konstant auf 35° C aufgewärmt werden muss. Spätestens zu diesem Zeitpunkt sollte der Imker die Restentmilbung mit einem zugelassenen Medikament erfolgreich abgeschlos-

bei eventuell aufgetretene Mängel behoben werden. Der Dezember ist auch eine gute Zeit, um bestimmte Vorbereitungsarbeiten für das kommende Imkerjahr zu verrichten. Zu diesen Arbeiten zählt unter anderem die Reparatur von kaputten Rähmchen und Beutenteilen, aber auch das Säubern und Desinfizieren von Beuten- und Imkereimaterial. Des Weiteren ist jetzt ein guter Zeitpunkt um neue Rähmchen für die kommende Saison vorzubereiten. Die Wintermonate können auch gut für die persönliche Fortbildung genutzt werden. Die Möglichkeiten für die Beschaffung von nützlichen Informationen sind dabei vielfältig, neben geeigneter Fachliteratur ist auch der Besuch von Vorträgen, Kursen und Versammlungen sehr empfehlenswert. Bei solchen Veranstaltungen kann man neben der Aneignung von Fachwissen auch den Kontakt zu den Imkerkolleginnen und Imkerkollegen pflegen.

*In diesem Sinne möchte ich mich von den Leserinnen und Lesern der Monatsbetrachtung 2021 verabschieden, es war mir eine große Ehre diese Artikel verfassen zu dürfen. Außerdem wünsche ich allen Imkerinnen und Imkern frohe Weihnachten sowie ein erfolgreiches Imkerjahr 2022.*

*Ihr Lukas Tratter,  
Fachberater für Imkerei*

Im Namen des Südtiroler Imkerbundes möchte ich Herrn Tratter Lukas aufrichtig für die monatlichen bereichernden Berichte für das Jahr 2021 danken. Mit viel Einsatz und Engagement konnte er viel Neues vermitteln und einen Überblick über die verschiedenen anfallenden Arbeiten verschaffen. *Euer Obmann Erich Larcher*

# Von Honig zu Honigessig

Essig ist ein Lebensmittel mit vielen Superlativen. Es ist eines der ältesten, lagerfähigsten Lebensmittel der Welt. Schon vor 5000 Jahren haben die Chinesen und die Ägypter ihre Nahrungsmittel in Essig konserviert, und konnten sie so über lange Strecken transportieren. Reiner Essig ist ein Nahrungsmittel, das nicht verdirbt.

Essig, kann aus allen zuckerhaltenen Lebensmittel hergestellt werden, deshalb natürlich auch aus Honig. Der Unterschied zwischen Obst und Honig bei der Herstellung eines Essigs liegt im Zuckergehalt. Obst hat meist das Problem nicht genügend Zucker zu enthalten, was man vom Honig natürlich im Gegenteil behaupten muss. Die Herstellung von Speiseessig beruht immer auf zwei Verarbeitungsschritten, die im folgenden Artikel speziell für Honig beschrieben werden, da die Herstellung eines hochwertigen Honigessigs schon eine bestimmte Herausforderung darstellt. Die Auswahl des geeigneten Honigs, hängt letztendlich von der Verfügbarkeit bestimmter Honigtypen zusammen. Blütenhonige bilden ein filigranes florales Aroma, während Honigtauhonige ein kräftig würziges dafür eher eintöniges Aroma liefern.

Die Herstellung des Honigessigs beginnt mit der Verflüssigung des Honigs, wobei sehr weiches Wasser sehr gut dafür geeignet ist, sofern die Gegend nur hartes Wasser liefert, sollte man dieses mit einem Teil entmineralisiertem bzw. destilliertem Wasser vermischen. Zu hartes Wasser neutralisiert einen Teil der Säure, was dann bei der Gärung zu Komplikationen führen könnte. Der Honig muss soweit verdünnt werden, dass man auf einen Zuckergehalt von ca. 14°KMW bzw. 16°Bx kommt. Daraus resultiert dann bei einer optimalen Vergärung ein Alkoholgehalt von ca. 9 Vol%. Der Alkoholgehalt hängt aber wiederum von der Art des Honigs ab. Blütenhonige erreichen diesen Endvergärungsgrad aufgrund ihres Zuckerspektrums leichter, bei Honigtauhonigen wird der Alkoholgehalt geringer ausfallen. Zeitgleich mit der Einstellung des optimalen Zuckergehaltes gilt es einen aktiven Hefeansatz herzustellen, der bei der Vermischung mit dem Honig-Wasseransatz nur eine maximale Temperaturdifferenz von 10 ° C aufweisen darf. Der Hefeansatz ist von zentraler Bedeutung, da Honig aufgrund seiner Zusam-



*Fessleranlage, Submersanlage.*

mensetzung Schwierigkeiten hat, in Gärung zu gehen. Auch enthält Honig keinen hefeverwertbaren Stickstoff, weshalb es unerlässlich ist, Hefenährsalze ((NH<sub>4</sub>)<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>) in einer Dosis von 20-40g/hl zuzusetzen, um eine saubere Durchgärung der Maische zu erreichen. Die Vergärung ist bei optimalen Temperaturen in ca. 2 Wochen abgeschlossen, und die natürliche Klärung des Produktes kann beginnen. Um unerwünschte Böchser zu vermeiden, sollte ein erster Abzug nach weiteren zwei Wochen erfolgen, um den Grobtrub zu entfernen.

Nun ist der erste Verarbeitungsschritt abgeschlossen, und es folgt die Umwandlung des enthaltenen Alkohols in Essigsäure. Grundsätzlich steht hinter der Umwandlung von Ethanol in Essigsäure eine Oxidation. Die Optimaltemperatur für die Umwandlung beträgt 29 ° C. Für die Essigherstellung gibt es 3-gängige Verfahren die alle ihre Vor-Nachteile haben.

**1. Oberflächenverfahren:** Dabei versetzt man den Honigwein mit einer kleinen Menge Impfessig bzw. einer bestenfalls geschmacksneutralen Essigmutter und wartet bis sich der enthaltene Alkohol in Essigsäure umwandelt. Dieses ist das traditionellste Verfahren, hat den großen Vorteil, dass man keine zusätzlichen Geräte bzw. Behälter braucht. Der Nachteil besteht darin, dass die Umwandlung je nach Temperatur sehr langsam geht, was zu einem Verlust an Essigsäure und Aromen führt.

**2. Fessler-Verfahren:** Dabei wird Mittels einer säureresistenten Umlaufpumpe der Honigwein über Holzspäne gepumpt. Dabei kommt Sauerstoff in das Gemisch, und die auf den Holzspänen befindlichen Essigsäurebakterien wandeln den Alkohol zügig (je nach Temperatur 7-10Tage) in Essigsäure um. Durch die schnelle Umwandlung ist das Verfahren aromaschonend, bzw. es bleibt auch die Gesamtsäure besser erhalten. Nachteilig sind auf jeden Fall die Kosten, bzw. auch das Konservieren der Holzspäne ist nicht ganz einfach.

**3. Submersverfahren:** Dabei wird in einem geschlossenen Kreislauf der Honigwein kontinuierlich mit Sauerstoff durchwirbelt, durch eine Heiz- bzw. Kühlspirale wird die Temperatur im Behälter konstant auf 29 ° C gehalten, was eine sehr schnelle Umsetzung (3 Tage) des Honig-

weins in Essigsäure zur Folge hat. Dies ist sicherlich das optimalste Verfahren, Gesamtsäure und Aromen bleiben sehr gut erhalten, jedoch sind die Kosten einer solchen Anlage schon recht hoch.

Nach der Umwandlung mit einem der beschriebenen Verfahren muss der Honigessig noch nachklären bzw. gefiltert werden.

Neugierig geworden? Dann kann ich euch mitteilen, dass demnächst ein Kurs dazu angeboten wird. Die Veröffentlichung desselben findet über den Südtiroler Imkerbund, die Homepage der FS Laimburg, bzw. über den Landwirt statt. Für weitere technische Fragen stehe ich zu den bekannten Uhrzeiten gerne zur Verfügung.

*Klaus Blasbichler, Fachberater für Imkerei  
der aut. Provinz Bozen; FS Laimburg*

## Apis mellifera carnica ist nicht gleich Carnica-Biene

Die Carnica-Biene (*Apis mellifera carnica*), auch Krainer Biene genannt, gelangte im letzten Jahrhundert vom Balkan über Kärnten/Slovenien, über die Alpen zu uns und etablierte sich. Ausschlaggebend waren die größere Volksstärke und damit höhere Erträge. Die Carnicabiene passt sich an klimatische Verhältnisse sehr gut an, sie verträgt heiße Sommer und auch kalte Winter.

Pioniere der Carnica-Zucht sind Hans Peschetz (1901 – 1968), Pfarrer Herold und die Gebrüder Ruttner, sie leisteten Großes.

Um Einblick zu bekommen, ob es sich um eine reine Carnica Biene handelt, sind vielerlei Daten wichtig, die es zu berücksichtigen gilt.

**Zucht** heißt das Gute vom Schlechten zu unterscheiden.

**Körung** bedeutet „Feststellen der Nachzucht-würdigkeit“

Viele verstehen unter Körung Vermessen des Cubitalindex, dies ist jedoch nur ein kleiner Teil des vollständigen Körprogramms.



Es ist wichtig, zu erkennen:

1. ob es sich um eine reine Carnica handelt
2. ob es sich um eine nachzuchtwürdige Königin handelt!



**Rechts erkennt man die Einkreuzung.**

Die Flügelmessung lässt grob erkennen, ob es Einkreuzungen anderer Bienenrassen gegeben hat.

Um eine genaue Herkunft zu bestimmen ist eine Vollkörnung erforderlich. Zuerst werden Cubitalindex, Hantelindex und Discoidalverschiebung gemessen und ausgewertet. Dafür werden von ca. 100 Bienen jeweils am rechten Flügel 8 Messungen durchgeführt.

Weiters werden unter dem Mikroskop die Haarlänge, Filzbindenbreite, die Panzerzeichen und die Haarfarbe der Arbeiterinnen bestimmt. Sollten alle Zeichen im grünen Bereich sein, handelt es sich um eine reine Carnica. In Zukunft kommt auch die genetische Untersuchung dazu, diese ist zurzeit noch sehr kostspielig.

Ob eine gekörnte Königin dann als nachzucht-würdig in die Auswahl kommt, entscheidet die bereits vorher durchgeführte Prüfung der verschiedenen Eigenschaften durch den Imker, was dann die Vollkörnung ausmacht.

Sanftmut – Wabensitz – Winterfestigkeit – Frühjahrsentwicklung – Volksstärke – Schwarmnei-

gung – Ertrag – Varroatoleranz (Ausräumrate mit dem Nadeltest) und Krankheiten werden genauer unter die Lupe genommen. Eine genaue Führung einer Stockkarte in Papierform oder digital ist dabei unerlässlich. Dies alles geschieht im Zeitraum von ein bis zwei Jahren. Sollten alle diese Bereiche im Positiven sein und überdurchschnittliche Ergebnisse liefern, werden diese Königinnen als nachzuchtwürdig erachtet.

Durch das Zuchtprogramm beebreed.eu werden viele Generationen und Geschwistergruppen erfasst, dadurch erreicht man auch bedeutend mehr Sicherheit.

Oft können mehrere Jahre oder gar Jahrzehnte vergehen, bis eine ausgesprochen erfolgreiche Zuchtmutter aus der Prüfung kommt. Die große Kunst ist es, besondere Eigenschaften zu unterscheiden und entsprechend zu selektionieren. Einmal so weit gekommen, macht die Zucht erst richtig Spaß, die Krönung sind wirklich erfolgreiche Zuchtmütter mit tollen Leistungen und ausgezeichneten Nachkommen.

Nach diesen Kriterien trifft der Südtiroler Königinnenzuchtverein alljährlich eine gezielte Auswahl der Drohnenvölker und bestimmt, auf welchen unserer Belegstellen im darauffolgenden Jahr welche Erbanlagen durch die Drohnen weitergegeben werden.

Es sollen natürlich nur die besten Eigenschaften sei es von der Mutter, als auch von den Vätern weitergegeben werden, dies garantiert wieder wertvolle Nachzuchten. Natürlich sollte alles zusammenpassen, einer erfolgreichen Begattung kann auch die Natur einen Strich durch die Rechnung machen, etwa wenn beim Begattungsflug die Temperatur nicht stimmt oder das



Wetter umschlägt, oder die Jungkönigin kommt gar nicht nach Hause ins Begattungskästchen. Gerade da machen viele Imker/innen den Fehler und kaufen nur ein oder zwei Reinzuchtköniginnen. Dabei kann es vorkommen das auch einmal eine Niete darunter ist. Wer dies vermeiden möchte, sollte mindestens 10, noch besser 20 Reinzuchtköniginnen nachzüchten oder erwerben, um sicherzustellen das wieder einige Spitzenzuchtmütter darunter sind. Je mehr ich Auswahl habe, umso besser ist das Ergebnis. Laut Aufzeichnungen liegt der Honigertrag bei Reinzuchtköniginnen immer über dem Durchschnitt, im Vergleich zu standbegatteten Königinnen. Abgesehen davon wird durch die Sanftmut die Bearbeitung der Völker sehr erleichtert. Sollte einmal eine Reinzuchtkönigin umweiselern, so hat man immer noch eine F1-Königin im Volk. Damit ist auch der höhere Preis gerechtfertigt (einmal für bedeutend mehr Honig und weiters für noch andere viele positive Eigenschaften) So hat sich die Carnica bereits seit Jahrhunderten bei uns durchgesetzt und auch recht gut angepasst. Hobbyimker und auch Berufsimker sind von ihr sehr begeistert und halten sie mit großer Überzeugung und Erfolg.

*Euer Zuchtobmann Erich Larcher*

## Von erfahrenen Imkern lernen



Foto: Andrea Falcomat

Die Imkerei ist im Aufschwung und mit ihr auch die verschiedenen Bienenprodukte. Die Fachschule für Land – und Hauswirtschaft Salern bot in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Imkerbund ein Grundmodul an. Die modulare Ausbildung ist die Basis für eine erfolgreiche Imkerei im alpinen Raum.

„Ausgebucht“ hieß es bald schon auf der Webseite des Anbieters.

Bienenhaltung ist ein komplexes und spannendes Unterfangen. Es trafen sich sowohl werdende als auch bereits aktive Imker/innen. Immer mehr junge Südtiroler interessieren sich für die Imkerei.



Die Kursstruktur folgte dem Bienenjahr: Im Frühjahr lernten die Einsteiger beim digitalen theoretischen Auftakt Interessantes über die Biologie und das Verhalten der Bienen, die Königinnenzucht, über den Honig und wurden in die betriebswirtschaftlichen Aspekte in der Imkerei eingeführt.

Auch ganz simple Fragen wurden beantwortet: Welche Trachtpflanzen versorgen die Bienen gut mit Nektar und Pollen? Welche Ansprüche stellen Bienen an den Standort?

Der Imkermeister Wilhelm Überbacher sprach

über Hygiene und Steuerrecht, Georg Frenner berichtete über Bienenkrankheiten.

Hoch über Bozen, auf dem Dach einer Schule besuchten die Jungimker mit der Wanderlehrerin Maria Lago Mayr eine Stadtimkerei. „Die Bienen merken sofort, wenn man nervös ist“, meinte eine Teilnehmerin, während sie mit langsamen Bewegungen den Deckel einer Bienenzarge am Lehrbienenstand abnahm und die Waben kontrollierte.

Am Ritten schnupperten die Jungimker im ersten Api-Wellness-Hotel Italiens heilsame Bienenluft.

Während der Waldtrachtexkursion in Salern suchten die Teilnehmer die winzigen Honigtau-erzeuger. Dann muss noch das Wetter stimmen, damit die Honigtautracht von den Bienen genutzt werden kann.

Neben Honig produzieren die Bienen noch viele weitere hochwertige Produkte wie Gelée Royale, Blütenpollen und duftendes Bienenwachs.

Willkommen im Bienenuniversum!

*Maria Überbacher*

## INFOKASTEN VERWALTUNG

### *Neuigkeiten im Südtiroler Imkerbund*

#### **Personalwechsel im Imkerbund**

Die in der Novemberausgabe angekündigte neue Teilzeitkraft, Frau Manuela Kofler, hat uns leider schon in der Probezeit aus persönlichen Gründen wieder verlassen.

Frau Marion Rabensteiner hat eine neue berufliche Herausforderung gesucht. Ihr letzter Arbeitstag im Imkerbund war der 29. 10. 2021. Anfang Dezember beginnen zwei neue motivierte Mitarbeiterinnen bei uns. In der Jännerausgabe werde ich sie näher vorstellen.

Bis dahin, liebe Mitglieder, habt etwas Geduld, denn es benötigt eine ausführliche Einarbeitung. Bei Fragen können sie mich innerhalb den Bürozeiten auch gerne direkt kontaktieren:

*Euer Obmann Erich Larcher,  
Tel. 335-83 41 890*

#### **Bienendatenbank**

Änderungsansuchen: Wir sind bemüht, lau-



fend alle Bienendatenbankänderungen einzutragen. Jene, die zu spät eintreffen, werden wir im Dezember angehen. Jedoch können wir nicht garantieren, dass die Aktualisierungen noch gemacht werden.

Laut Ankündigungen war der Stichtag, der 31. Oktober 2021

Auch im letzten Jahr trafen bis Ende Dezember jeden Tag laufend Formulare ein. Da kann einfach nicht mehr garantiert werden, dass alles zeitnah erledigt werden kann. Bitte habt Verständnis.

Selbstverständlich werden wir unser Bestes geben.

#### **Öffnungszeiten SIB-Büro**

Montag	8.00 – 12.00 und 13.00 – 16.00 Uhr
Dienstag	8.00 – 12.00 und 13.00 – 16.00 Uhr
Mittwoch	8.00 – 12.00 und 13.00 – 16.00 Uhr
Donnerstag	8.00 – 12.00 und 13.00 – 16.00 Uhr
Freitag	8.00 – 12.00 Uhr

# Die Bienenweihnacht



Seit frühester Kindheit war es bei uns Brauch, seine Bienenweihnacht zu feiern. Das wurde stets ein großes, aber äußerst stilles Fest, das tiefen Eindruck auf uns Kinder machte. Beim Dunkelwerden erstrahlten in der großen Stube der glitzernd geschmückte Baum. Darunter lagen die Geschenke ausgebreitet. Die Reichhaltigkeit unserer Weihnachtsgaben stand mit unseren Immen in enger Verbindung; denn hatten die Immen viel Honig eingetragen, so durften die Kinder damit rechnen, dass neben den nützlichen Sachen sich auch andere, entbehrlichere Dinge befanden. Nachdem die Gaben verteilt und die aufgeregten Gemüter beruhigt waren, gingen wir wohlvermummt aus der Wärme der Stube in den Garten. Dort standen, unter dem Obstbäumen verborgen, die Bienenhäuser. Wir Kinder schritten, eines hinter dem anderen herstapfend, dem Vater nach. Oft war es grimmig kalt, und die Sterne blinkten durch das Geäst der Bäume. In anderen Jahren schneite es, oder es stürmte so sehr, daß der Schnee hochwirbelte und uns, die wir als nächtliche Wanderer durch die unberührte Stille des nächtlichen Gartens geisterten, wie Spukgestalten erscheinen ließ.

Das Bienenhaus Nummer eins lag zwar weitab, aber dem Wohnhaus doch am nächsten vor den anderen fünf. Es war uns von allen das liebste, denn es schien uns immer, als beherbergte es die sanftesten Bienen. Es kam selten vor, daß mich Sommers über, wenn ich dem Vater durch verschiedene Handreichungen half, eine Biene stach. Die Stechlustigsten flogen an das große Seitenfenster, schlüpfte durch den Spalt in den Glasscheiben und surrten davon. Dieses größte der sechs Bienenhäuser beherbergte auch die größten Zahlen an Bienenvölkern. An der anderen Seite stand der große Schrank für die Waben, der Werkzeugkasten und ein blaugestrichener Tisch. Im Sommer fiel durch das Fenster und seinen natürlichen Vorhang aus Weinlaub grühdämmeriges Licht. Es verlieh dem Bienenhaus neben dem süßlich-säuerlichen Honigduft eine zauberhafte Stimmung.

Nachdem nun die Völker im Spätherbst ein

letztes Mal besichtigt worden waren und es sich zeigte, daß sie und die Königin den Winter wohlbehalten überdauern würden, nachdem das Bienenhaus in peinlichste Ordnung gebracht und die Beuten sorgsam in Decken gehüllt waren, sperrte mein Vater es ab. Niemand durfte es betreten, denn die Bienen mußten Ruhe haben.

Wenn wir unseren Bienen den Weihnachtsbesuch abstatteten, so geschah es in größter Stille und Behutsamkeit. Noch ehe der Vater den Schlüssel drehte und die Klinke drückte, schüttelten wir den Schnee von den Kleidern und fegten die Schuhe rein. Dann erst traten wir ein in den finsternen Raum.

Schon am Nachmittag hatte der Vater alles für die Bienenweihnacht vorbereitet. Er brauchte nur noch die Kerzen mit der Flamme zu beschenken. Auf jedem Bienenstock stand eine kleine Kerze, ein Tannenreis lag davor, und über dem weiß gedeckten Tisch hing ein Fichtenast, ein paar Lichterchen tragend.

Es war wundersam, mit angehaltenem Atem in dieser warmen Kerzenhelle zu stehen und dem ganz leisen und gleichmäßigen Brausen der Bienen zu lauschen. Ja, es rauschte wie in einem fernen, fernen Walde, den ein sanfter Wind bewegt. Dieses kündigte an, daß da tausendfältiges Leben wach war und daß es sich bewährte, weil es sich bewähren mußte, wollte es nicht verlöschen. Mir war das Geheimnis der winterlichen Bienen schon früh bekannt. Ich kann mich entsinnen, wann mein Vater mir zum ersten Mal etwas darüber erzählt hat. Ich würde mit dem geheimnisvollen Wunder in der gleichen Art vertraut, wie ein Bauernbub mit dem Leben der Tiere im Stall. Aber immer ist es mir ein Wunderbares geblieben, daß die Tau-

sende der kleinen Bienen, die da ein Volk bilden, der große Wintergefahr auf so weise Art zu trotzen vermögen.

Ein ewiges Gesetz beherrscht sie, und sie gehorchen. Sie sitzen in dichten Trauben beisammen und wahren die Wärme, so gut sie es vermögen; aber sie verflüchtigt sich, und Hunger stellt sich bei einem Teil des Volkes ein. Die Kälte bedroht die Randbienen. Sie drängen nach innen, und die bisher Bewahrten besetzen die von der Kälte gefährdeten Außenposten der Traube. Während dieses Strömens nach außen und innen erhalten die Hungrigen von den Satten die lebenspendende Kraft des Honigs. Es wird warm. Die Traube sitzt dann, ruhig geworden, ganz locker, fast gelöst. Dann wird sie wieder dichter mit dem Zunehmen vom Hunger und Kälte. Wenn die Kälte und der Hunger ihren höchsten Grad erreicht haben, dann wiederholt sich das jähe Auseinanderquellen, das Wechseln der Posten und das Schenken und Nehmen des Honigtröpfleins abermals. Alle 23 Stunden geschieht es.

Ich nenne mich glücklich, daß ich das dankbare Staunen vor dem Wirken der Natur schon

früh kennengelernt habe und daß mich dieses Staunen bis zum heutigen Tage nicht verlassen hat.

Wenn wir nun in aller Ruhe und Stille beim leisen Kerzenflackern im Bienenhaus standen, so trat mir der Kampf der Bienen um ihr Leben und ihr Sieg über den Winter besonders deutlich vor die Seele, und das leise Rauschen, das wir dort vernahmen, wuchs in mir zum gewaltigen, brausenden Lied des Lebens. Ja, wir dachten in Liebe an sie, denn sie gehörten in die Gemeinschaft unserer Familie. Es wäre unschändlich erschienen, wenn wir das an diesem hohen Festtag nicht anerkannt hatten.

Nach unserer stillen Weihnachtsbesinnung ging der Vater vom Stock zu Stock und blies die Lichter aus. Es wurde dunkler und dunkler Raum. Als die letzte Kerze gelöscht war, verließen wir so still und heimlich, wie wir gekommen waren, das Bienenhaus, um in dem anderen das gleiche stille Fest zu feiern.

– Georg Rendl

– abgeschrieben von HPL am 11. – 13. 1. 1962 aus dem unitarischen Weihnachtsbuch von Familie Hermannsen.



*Der Südtiroler Imkerbund wünscht seinen Mitgliedern  
eine friedvolle Weihnachtszeit  
und viel Glück, Kraft und Frohsinn für das kommende Jahr!*



## Bezirk-Jahreshauptversammlung 2022



Die Jahreshauptversammlung des Bezirks Brixen wird einberufen am:

**Samstag, den 22. Jänner 2022, um 14.00 Uhr, in Salern**

Die Tagesordnungspunkte und Details zum Fachvortrag werden den Mitgliedern rechtzeitig mitgeteilt.

*Günther Galiano, designerter Bezirksobmann*

## Info-Blatt des Südtiroler Imkerbundes

**Sitz der Geschäftsleitung:** Südtiroler Imkerbund, Galvanistraße 38, 39100 Bozen,  
Tel. 0471-063990, Fax 0471-063991

**E-Mail:** [info@suedtirolerimker.it](mailto:info@suedtirolerimker.it) / **Internet:** [www.suedtirolerimker.it](http://www.suedtirolerimker.it)

**Eigentümer:** Südtiroler Imkerbund

**Herausgeber:** in der Person des gesetzlichen Vertreters, der Obmann des Südtiroler Imkerbundes,  
Erich Larcher, Weinbergstraße 74/G, I-39042 Brixen (BZ), Mobil: 335-8341890,  
E-Mail: [obmann@suedtirolerimker.it](mailto:obmann@suedtirolerimker.it)

**Verantwortlicher Direktor:** Markus Perwanger

**Genehmigung des Tribunals:** BZ. R. St. Nr. 19/97 vom 21. Oktober 1997