



Bienen auf Honigwabe

Foto: Freepik

Südtiroler Imkerbund aktuell

Juli/August 2025



INHALT

- Monatsbetrachtungen im Juli und August
- Kontrolle des Milbenabfalls
- Reglement zur 1. EUREGIO Honigbewertung 2025
- AlpinRosa in Rom
- Steckbrief: Maskenbiene
- Rezept: Panna Cotta mit Honig

Liebe Imkerinnen und Imker!

wir starten in den Spätsommer. Unsere Beuten sind voll mit Bienen besetzt und die letzten Sommerblüher werden noch fleißig befliegen. Der gesammelte Pollen wird für die Aufzucht der anstehenden Brut verwendet, der letzte Nektar füllt unsere Honigwaben. Es werden nun schon langsam die ersten Eier zur Entstehung der Winterbienen von der Königin abgelegt. Unsere Aufgabe ist es jetzt, darauf zu achten, dass die nächsten Generationen sich gesund und vital entwickeln können.

Foto: Maria Mayr Lago



Junge Königin bereit zum Einweiseln

In diesen Monaten stehen einige wichtige Arbeiten an. Sie sind der Grundstein für einen guten Start in den Winter und für die nächste Bienen-saison.

Unser erstes Augenmerk liegt nicht, wie man meinen möchte, auf der Honigernte, sondern auf den Milbenbefall in unseren Bienenvölkern. Wir haben den natürlichen Varroa-abfall schon im Mai und Juni beobachtet und kennen somit die Situation jedes Bienenvolkes bzw. Bienenstandes. Wir wissen, dass sich die Milbenanzahl in einem Brutzyklus der Biene verdoppelt. Es ist also ein großer Unterschied, ob wir vom 1. Juli oder vom 25. Juli sprechen. Wir könnten am 1. Juli beispielsweise bei 1500 Milben liegen – und haben Ende Juli bereits über 3000 Milben, was die Toleranzgrenze im Volk deutlich überschreitet. Dazu kommt, dass die Milbe auch Überträger und Auslöser von Viruserkrankungen ist. Die Folgen: geschwächte, deformierte, kurzlebige Bienen.

Kurz: Jetzt zählt jeder Tag.

Der zweite wichtige Punkt zum Erfolg ist, dass die Methode und das Präparat zur Varroa-bekämpfung richtig eingesetzt werden!

Nun zur Honigernte.

Unser Ziel ist es, ein einwandfreies, sauberes und reifes Produkt ins Glas zu bekommen.

Wie erkenne ich das Trachtende?

Grundsätzlich kann man gegen Mitte des Monats Juli mit Trachtende rechnen. Wer eine Stockwaage verwendet, erkennt dies an dem Gewichtsrückgang. Weitere Anzeichen sind suchende Bienen am Bienenstand sowie ein schwacher, nicht zielstrebiges Bienenflug. Werden bei der Volkskontrolle Waben zur Seite gestellt, so werden diese bei Trachtende, von den Bienen sofort geplündert. Die Bautätigkeit wird eingestellt (Baurahmen, Mittelwände) und die Legetätigkeit der Königin geht stark zurück.

Ist Ende Juli aber noch kein Ende der Tracht in Sicht, muss abgewandert werden, da sich die Bienenvölker sonst abarbeiten. Die Varroa-behandlung hat Vorrang. Durch den Sammeltrieb werden auch keine langlebigen Winterbienen gebildet, was zur Folge hat, dass das Bienen-volk durch die Kurzlebigkeit der Bienen kaum oder gar nicht den Winter übersteht.

Wie erkenne ich reifen Honig?

Ich verwende ein Refraktometer und messe den Wassergehalt aus den offenen Zellen der Randwaben im Honigraum. Liegt er dort unter 18 Prozent, so kann man davon ausgehen, dass auch die restlichen Honigwaben reif sind. Wer nur per Klopfprobe kontrolliert, muss gut darauf achten, dass nichts aus den Zellen herausspritzt. Ein einziger Tropfen ist schon zu viel und ein Anzeichen auf eine zu hohe Feuchtigkeit im Honig.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Honigwaben zu entnehmen.

Ich persönlich arbeite mit einer Bienenflucht. Sie ist für den Imker eine große Arbeitserleichterung und für das Bienenvolk weniger Stress bei geringerer Räubereigefahr. Ein bis zwei Tage vor dem Abernten wird die Bienenflucht zwischen Honigraum und Brutraum eingelegt. Die meisten Bienen verlassen die Honigwaben und kehren zur Königin in den darunterliegenden Brutraum zurück. Damit das geschieht, muss mit Absperrgitter geimkert werden. Im Honigraum darf keine Brut vorhanden sein, auch keine Königin oder Drohne, ansonst verlassen die Bienen den Honigraum nicht.

Wer nicht mit einer Bienenflucht arbeitet, muss jede einzelne Wabe von den Bienen befreien. Da dies schnell zu sehr viel Unruhe am Bienenstand führen kann, empfiehlt es sich, schon in den frühen, noch kühlen Morgenstunden mit der Arbeit zu beginnen. Zu diesem Zeitpunkt sind noch keine Flugbienen unterwegs und es kann zügig gearbeitet werden.

Der Smoker hat beim Abernten so gut wie nichts zu tun, denn Honig ist sehr geruchsempfindlich und würde den Rauchgeruch sofort annehmen. Außerdem könnten sich im Honig Rußpartikel ansammeln. Auch ein Wassersprüher und/oder ein nasser Abkehrbesen sollten nicht zum Einsatz kommen. Der nicht verdeckelte Honig würde die Feuchtigkeit annehmen und der Wassergehalt würde ansteigen. Die Folge davon sind eine Qualitätsverminderung und die Gefahr einer späteren Gärung.

Auch vom Auflegen eines mit Duftöl getränkten Tuches rate ich ab.

Nach der Abernte wird sofort mit der Auffütterung begonnen.

Durch die heutigen Betriebsweisen, sowie

durch das Legen eines Absperrgitters wird den Völkern kaum Honigvorrat im Brutnest belasten. Bitte darauf achten, dass der Zugang zum Futter für die Bienen auch gewährleistet ist. Ansonsten kann ein gutes Bienenvolk innerhalb von zwei Tagen verhungern. Eine regelmäßige Fütterung, die bis Ende August abgeschlossen sein sollte, ist für eine gute Überwinterung enorm wichtig. Dadurch erhalten die Bienen auf den Waben einen trockenen Wintersitz. Wird erst im September fertig aufgefüttert, so ist das Futter nicht mehr am richtigen Platz. Es wird nicht mehr richtig umgearbeitet und ist somit auch kein Qualitätsfutter für den Winter. Auch wird es dann nicht mehr von den Sommerbienen, sondern schon zum größten Teil von den Winterbienen umgearbeitet, was nicht deren Aufgabe ist.

Königinnentausch

Ich behalte meine Königinnen nicht länger als zwei Wirtschaftsjahre in den Völkern. Durch die Notizen auf den Stockkarten ist es einfach abzulesen, welche Königinnen getauscht werden müssen. Im August während der Auffütterung werden neue Königinnen gerne angenommen.

Zitat aus dem Buch „Im Cockpit der Biene“ von Lars Chittka (Seiten 60-61)

Mit den Antennen spüren und hören

Weitere Härchen auf den Antennen sind Mechanosensoren. Es sind Tastsensoren (taktile Sensoren), weshalb man Antennen auch als „Fühler“ bezeichnet. Einige dieser Härchen dienen der Wahrnehmung des eigenen Körpers nach dessen Lage im Raum und der Stellung der verschiedenen Fühlerteile zueinander (was als Propriozeption – Eigenwahrnehmung – bezeichnet wird), andere dazu, externe Reize wahrnehmen. Sie sind hohle Fortsätze der Kutikula (des Chitinpanzers der Insekten), die oft so konstruiert sind, dass sie sich unter Druck in eine bestimmte Richtung biegen. Da die Biene ständig interessante Objekte abtastet (etwa Blumen, oder - im Falle der Honigbienen – eine im Bau begriffene Honigwabe, aber auch bewegliche Objekte im Stock wie andere Bienen oder potenzielle Eindringlinge), liefert die Verbindung von willentlichen Fühlerbewegungen mit Informationen, die mithilfe der Mechanorezeptoren aufgenommen werden, Wissenswertes über Formen und Identität eines Objekts. Außerhalb des Stockes und beim Blumenbesuch werden die Antennen ebenfalls benutzt, um die zarte Struktur der Blütenoberfläche abzutasten und der Biene so zu ihrer Belohnung zu verhelfen.

Doch nicht alle Mechanorezeptoren der Bienen sind haarförmig. Im Verbindungsstück zwischen dem distalen bzw. äußersten Antennenglied (dem Flagellum, der Geißel) und dem mittleren Glied (dem Pedicellum oder Wendeglied) befindet sich das Johnstonsche Organ – eine Gruppe von Mechanorezeptoren, die messen, wie sehr das Flagellum relativ zum Pedicellum gebogen ist. Wie sich herausgestellt hat, sind diese Rezeptoren für das Hören der Biene zuständig.

Die Menschen haben den Gehörsinn der Bienen lange unterschätzt – angefangen bei Lohn Lubbock, der feststellte, dass die Bienen nicht auf sein Geigenspiel reagierten, bis hin zu der Beobachtung, dass Bienen kein Trommelfell besitzen wie wir (und viele andere Insekten, die auf große Entfernungen hören müssen, zum Beispiel Grillen, bei denen sich das Trommelfell in den Vorderbeinen befindet). Das sogenannte Trommelfell misst von Schallwellen verursachte Druckveränderungen. Doch wie sich herausgestellt hat, misst das Johnstonsche Organ in den Fühlern der Biene und anderer Insekten eine ganz andere Größe: die Be-

wegung der Luftpartikel, aufgrund der die Geißel vibriert, und nicht Druckwellen.

Aufgrund dieses speziellen Mechanismus können Honigbienen akustische Signale anderer Bienen nur aus einer Entfernung von wenigen Millimetern und in einem Frequenzbereich von 20 bis 500 Hz (Schwingungen pro Sekunde) hören. Im Vergleich dazu hören Menschenkinder in einem Frequenzbereich von 20 bis 20.000 Hz. Viele Bienen Geräusche, die wir hören, wenn wir zum Beispiel den vielfältigen Geräuschen in einem Bienenstock lauschen, werden von den Bienen selbst nicht als Ton wahrgenommen, sondern als Vibration der Waben, und zwar mithilfe der Beine. In den dunklen Hohlräumen, in denen einige Bienenarten ihre Nester bauen und wo sie die Tänzerin nicht sehen können, die die Lage eines Futterplatzes angibt, eignen sich sowohl Vibrationen als auch Schallwellen, um die Position der tanzenden Biene zu erkennen.

Ich wünsche Euch noch eine gute Zeit!

Bis bald, Eure Wanderlehrerin
Maria Mayr Lago



Foto: Maria Mayr Lago

Schöne bebrütete Wabe aus Apidea

Reglement zur 1. Euregio Honigbewertung 2025

1) Beteiligung

Am Wettbewerb können sich alle **Mitglieder des Südtiroler Imkerbundes, des Tiroler Landesverbandes für Bienenzucht und der Associazione Apicoltori Trentini** ausschließlich mit Schleuderhonigen eigener Produktion mit max. 2 Honigorten beteiligen. Der Honig muss in der Euregio, also in Südtirol, im österreichischen Bundesland Tirol oder im Trentino, von den sich dort befindlichen Bienen stammen. Honige von Bienenvölkern, die sich außerhalb dieser Region befanden, sind von der Bewertung ausgeschlossen!

2) Angaben betreffend Zulassung

Pro Honigsorte müssen **1 x 500g und 3x 250g** im üblichen Honigglas (EU-Glas oder Imkerbund-Glas) zur Verfügung gestellt werden. An den **3 x 250g** und **1 x 500g** Honiggläsern dürfen von der Imkerin bzw. dem Imker keinerlei Etiketten oder andere Erkennungszeichen angebracht werden.

Die Probenversiegelung erfolgt bei Abgabe der Probe im Beisein der Teilnehmer. Die Behälter und Deckel müssen einheitlich sein. (EURO-Glas sowie Golddeckel mit Wabenmuster oder OIB-Glas). Nicht entsprechende Gläser werden zur Bewertung nicht zugelassen.

3) Vergütung

Für den Wettbewerbshonig erfolgt keine Vergütung an die Imkerinnen und Imker. Am Ende der Veranstaltung wird der übriggebliebene Honig an soziale Einrichtungen verschenkt.

4) Abgabe des Honigs und Teilnahmegebühr

Die Imkerinnen und Imker, welche sich an der 1. Euregio Honigbewertung beteiligen möchten, müssen sich bis zum 21. Juni 2025 online über die Homepage des Südtiroler Imkerbundes anmelden (www.suedtirolerimker.it). Der Honig für die Bewertung ist in den genannten Mengen und Gebinden beim Bezirksobmann des jeweiligen Einzugsgebietes bis **SPÄTESTENS MONTAG, 25. AUGUST 2025** abzugeben (die genauen Abgabetermine werden noch veröffentlicht). Der Bezirksobmann versiegelt die Proben in Anwesenheit des Überbringers. Die

Teilnahmegebühr beträgt für die Honigbewertung 100 Euro. Der Betrag ist bei Anmeldung zur Bewertung über das Online-Bezahlsystem der Homepage zu bezahlen. Eine Pollenanalyse – so gewünscht – kostet 50 Euro zusätzlich; das Ergebnis dieser wird aber nicht in die Prämierung eingerechnet. Die Pollenanalyse wird zugestellt, sobald diese eintrifft, dies kann unter Umständen auch erst nach der Honigprämierung der Fall sein. Die Bezirksobmänner bekommen eine Liste ausgehändigt, auf der alle Teilnehmer eingetragen werden.

5) Richtlinien für die Vergabe der Wertungsnoten

a) Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C, Rohrzuckerskala)

Punkte 10 = 18,6 - 19,5 % Wasser

Punkte 20 = 17,1 - 18,5 % Wasser

Punkte 30 = unter 17 % Wasser

(bei Cremehonig, sofern als solcher ausgewiesen bis 18% Wasser)

b) HMF- Wert (Hydroxymethylfurfural)

Punkte 30 = < 5 mg/kg

Punkte 25 = 5 - 6,5 mg/kg

Punkte 20 = 6,6 - 8 mg/kg

Punkte 15 = 8,1 - 9,9 mg/kg

c) Sauberkeit Punkte 10 = starke Verunreinigungen an Boden und Seiten des Glases und an der Oberfläche des Honigs

Punkte 20 = Verunreinigungen an Boden und Seiten des Glases und an der Oberfläche des Honigs

Punkte 30 = ohne Beanstandung

d) Geruch

Punkte 0 = Fremdgeruch

Punkte 10 = honigtypischer Geruch

e) Geschmack

Punkte 0 = Fremdgeschmack

Punkte 10 = honigtypischer Geschmack

6) Bewertung der Honige

Die Bewertung der Honige erfolgt nach folgenden Punktesystem:

Merkmal	Wertnotenspanne	Multiplikationsfaktor	Punktezahl	
			Min.	Max.
1. Wassergehalt	1-3	10	10	30
2. HMF			15	30
3. Sauberkeit	1-3	10	10	30
4. Geruch	0-2	5	0	10
5. Geschmack	0-2	5	0	10
TOTALE			35	110

Vorprüfung

Die Vorprüfung der zum Wettbewerb gemeldeten Honige erfolgt im Chemischen Labor des Landesverbandes Salzburg. Überprüft werden der Wassergehalt, der HMF-Wert, der-Hydroxymethylfurfuralgehalt, (der 10 mg/kg nicht überschreiten darf), die elektrische Leitfähigkeit und der Invertasegehalt. Bei den Honigen wird keine Pollenanalyse durchgeführt, da das Ergebnis dieser Analyse keine direkte Qualitätsaussage gibt, sowie die Referenzwerte für die Euregio fehlen.

8) Zuerkennung der Preise

Gold = 100 – 110 Punkte Diplom
 Silber = 80 – 99 Punkte Diplom
 Bronze = 55 – 79 Punkte KEIN Diplom

NB: Es werden KEINE Medaillen vergeben. Für die mit Gold ausgezeichneten Honige werden jeweils 500 Klebe-Etiketten vergeben welche auf den Honig aufgeklebt werden können mit der Beschreibung: 1. EUREGIO Honigbewertung 2025 – GOLD

Wird Geruch oder Geschmack beanstandet, fällt der Honig aus der Wertung.

9) Ratschläge

Es wird sowohl flüssiger, cremig gerührter, als auch fester Honig zur Bewertung zugelassen. Flüssiger Honig sollte nur dann ausgestellt werden, wenn er zur Zeit der Ausstellung von Natur aus noch flüssig ist und nicht nachträglich wieder verflüssigt wurde. Nicht angemessen gefüllte Gläser werden von der Beurteilung ausgeschlossen.

10) Ergebnisse

Eine Kopie des Bewertungsbogens sowie alle Analyseergebnisse werden jedem Teilnehmer nach der Prämierung zugesandt bzw. anlässlich der Prämierung ausgehändigt. Anlässlich der Honigprämierung am 14.12.2025 wird ein Glas (1x500 g) eines jeden Imkers ausgestellt.

11) Allgemeine Hinweise

Weitere Anfragen und Auskünfte zur 1.EUREGIO Honigbewertung 2025 erhalten Sie auf der Homepage des Südtiroler Imkerbundes www.suedtirolerimker.it und vom Fachberater für Imkerei Andreas Platzer, Tel.+39 347 972 91 29

Steckbrief: *Hylaeus (Fabricius, 1793)*

Maskenbienen



Maskenbiene auf Poreblüte

Nestbau: Ihre Nester errichten Maskenbienen in vorhandenen Hohlräumen, z. B. in Käferfraßgängen in altem Holz oder im Mark dürerer Stängel von Brombeeren oder Königskerzen, in das sie Nistgänge graben.

Pollenquellen: In der Regel sind sie in der Auswahl der Blüten nicht sehr wählerisch; gerne besuchen sie Doldenblütler (Apiaceae), aber auch Natternkopf (Echium), Himbeere und Brombeere (Rubus) und Fingerkraut (Potentilla).

Literarnachweis: Erwin Scheuchl/Wolfgang Willner, Taschenlexikon der Wildbienen Mitteleuropas, Verlag Quelle & Meyer.

Kontrolle des Milbenabfalls

Fotos: Heinrich Gufler



Ohrwürmer

Im Kampf gegen die Varroamilbe ist die Kontrolle mit einer Stockeinlage eine Grundvoraussetzung. Damit kann der natürliche Abfall und die Wirksamkeit eines Behandlungsmittels festgestellt werden. Allerdings kommt es häufig vor, dass ein Teil der Milben von Ameisen und Ohrwürmern beseitigt wird.

Um dies zu verhindern, verwende ich schon seit vielen Jahren Papier einer Küchenrolle, das auf

die Stockeinlage gelegt wird (wie im Bild ersichtlich). Anschließend wird dieses mit einem preisgünstigen Samenöl beträufelt und unter den Gitterboden gegeben.

Diese Methode verhindert das Wegtragen der Milben durch Ameisen und Ohrwürmer und ermöglicht eine genauere Kontrolle der abgefallenen Milben.

Die Stockeinlagen müssen derart funktionieren, dass sie auch vor Bienen geschützt sind, weil sonst Varroamilben und kleine Wachsteile aus dem Stock getragen werden.

Genauso kann die Überwachung und Kontrolle der Varroamilbe in den Bienenstöcken mittels Staubzuckermethode erfolgen.

Heinrich Gufler

Wanderlehrer, Bruneck



Küchenrolle und Öl

ApinRosa

ApinRosa in Rom

Malanie Gafriller - die Südtiroler Honigkönigin von 2022 bis 2025 – hat kürzlich die Südtiroler Imkerinnen bei der „ApinRosa“ in Rom vertreten.

Anwesend waren Vertreterinnen des Landwirtschaftsministeriums, des Senats, der Abgeordnetenkammer und der nationalen Imkerverbände. Die Imkerei ist bei den Frauen sehr beliebt. Die unterschiedlichen Wege und Lebensbereiche der auserwählten 20 Imkerinnen aus allen Regionen Italiens wurden mit den Bildern der Teilnehmerinnen präsentiert. Die Frauen wurden von der Journalistin Valentina Calzavara interviewt; die Texte mit den Bildern der Frauen sollen in einem Buch veröffentlicht werden.

Der Anteil der Frauen in der Imkerei ist größer als allgemein angenommen wird. Sie leisten wertvolle Arbeit im Hintergrund. Mit dem von der EU geförderten Projekt „ApinRosa“ wird die Stellung der Frau in der Imkerei hervorgehoben. Herzlichen Glückwunsch und ein Dankeschön an Malanie Gafriller!

*Wilhelm Überbacher
Verwaltungsratsmitglied FAI, Neustift*



Melanie Gafriller wurde bei ApinRosa in Rom ausgezeichnet



Die ausgezeichneten Imkerinnen in Rom

Panna Cotta mit Honig



Symbolfoto

Zutaten

500 ml Sahne
100 ml Milch
3 EL Waldhonig
4 Bl Gelatine

Zubereitung

1. Gelatine in kaltes Wasser geben
2. Sahne, Milch und Honig aufkochen
3. Gelatine aus dem Wasser nehmen, zur Sahne-Milchmischung geben und auflösen
4. In gewünschten Gläsern abfüllen und kaltstellen
5. Nachdem die Panna Cotta fest geworden ist, ein bisschen Honig erwärmen, sodass er schön flüssig wird. Anschließend auf der Panna Cotta schön verteilen.

*Eure Honigprinzessin
Doris Höller*

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 / **Internet:** www.suedtirolerimker.it

Eigentümer: Südtiroler Imkerbund

Herausgeber: in der Person des gesetzlichen Vertreters,
der Obmann des Südtiroler Imkerbundes, Christian Trafoier,
Mobil: +39 338 653 2269, E-Mail: obmann@suedtirolerimker.it

Verantwortlicher Direktor: Markus Perwanger

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