

# Wie kriege ich sie hoch?

Von Pia Aumeier & Gerhard Liebig  
Emscherstr. 3, 44791 Bochum  
E-Mail: Pia.Aumeier@rub.de,  
Tel. 0170 / 3 17 59 32



*Von März bis Juli haben Wirtschaftsvölker einen stetig steigenden Platzbedarf. Moderne Betriebsweisen passen die Beutengröße während dieser Monate durch Aufsetzen von Zargen den Bedürfnissen des Bienenvolkes an. Doch was tun, wenn die Mädels die neu dargebotenen Räume verschmähen?*

## Die gängigen Methoden

Bienenvölker werden nach einräumiger Überwinterung zunächst mit dem zweiten Brutraum, dann mit Honigräumen nach oben erweitert. Manche Völker jedoch bauen dann nicht im Honigraum, sondern lieber im Boden, oder deponieren Honig in den oberen Brutraum. Ärgerlich, denn Wildbau macht Arbeit, ein verhonigtes Brutnest fördert die Schwarmlust.

Vielfältig sind daher die gut gemeinten Ratschläge aus der Imker-Community,

die eine zügigere Annahme insbesondere des Honigraumes bewirken sollen. Je nach Ratgeber werden offene oder verdeckelte Brutwaben mit oder ohne ansitzende Bienen hochgehängt.

Alternativ wird empfohlen, ausschließlich ehemals bebrütete oder zumindest ausgebaute Honigraumwaben zu verwenden. Wahlweise wird der Honigraum auch gerne mit einer lockenden Honiglösung besprüht. Ein Tausch der beiden Brutraumzargen vor Aufsetzen des Honigraums soll die Brutkugel für den Weg nach oben „eröffnen“. Andere setzen das vermeintlich störende Absperrgitter erst nach Annahme des Honigraumes zwischen. Oder schwören auf ein Gitter mit Rahmen und viel Abstand zu den Rähmchen, was einen leichteren Zutritt nach oben gewähren soll. Eine elementare Herausforderung insbesondere für unerfahrene Neuimker ist die angeblich höchst bedeutende Wahl des richtigen Zeitpunktes der

Erweiterung. All überall wird postuliert, dass zu frühes Aufsetzen die Bruttemperatur senken und so der Entwicklung des Volkes schaden würde. Das leuchtet zwar ein, ist aber trotzdem falsch.

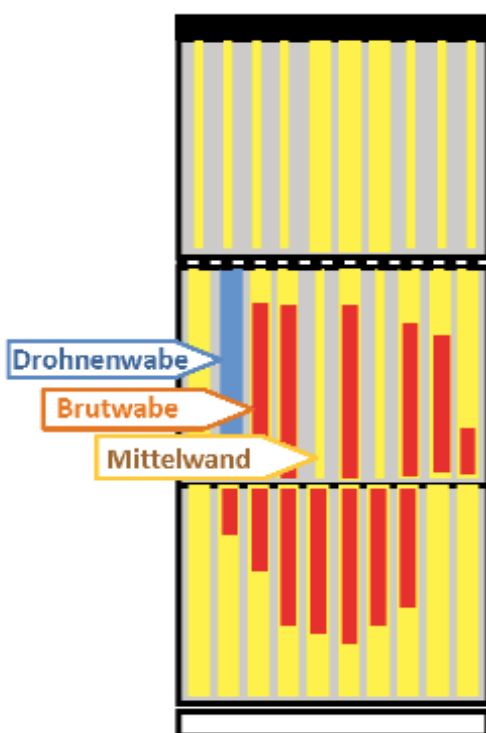
## Die Alternative

Wer sich überlieferter „Weisheiten“ entledigt, für den ist jede Erweiterung ein Kinderspiel. Seit 20 Jahren ist wissenschaftlich belegt, dass sehr frühzeitiges Erweitern auch schwachen Völkern nicht schadet. Denn Bienen wärmen nicht den Beuteninnenraum, sondern nur ihre Brutkugel. Der schlaue faule Imker setzt daher unbeeindruckt von Witterung oder Volksstärke zum Beginn der Salweidenblüte den zweiten Brutraum auf einräumig überwinterte Völker. Zum Start der ersten Massentrachten mit Beginn der Kirschblüte wird ein vollkommen leeres Rähmchen als Drohnenrahmen zwischen zwei ausgebaute Waben direkt neben die Randwabe des oberen Brutraumes positioniert. Danach das Absperrgitter aufgelegt und der Honigraum aufgesetzt.

Jeder neue Raum wird ausschließlich mit Mittelwänden und, wenn vorhanden, mittig im Block mit zwei bis vier ausgebauten unbebrüteten Waben bestückt.

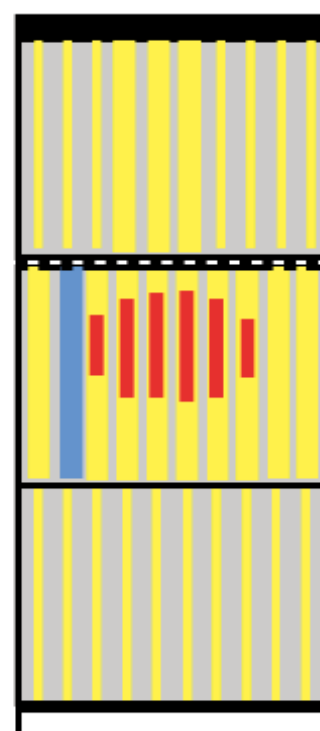
## Früh erweitern

Wer so frühzeitig und großzügig erweitert, verhindert effektiv Wildbau im Un-



*Abb. 1 links:  
Wie verfährt man, wenn schwache Völker sich mit einer Honigbarriere oberhalb der Brutkugel den Durchgang zum Honigraum selbst verbaut haben? Helle Randwaben aus dem oberen Brutraum mittig nach oben in den Honigraum hängen. Sodann im oberen Brutraum Brutnest auseinanderschieben und mit einer oder zwei eingehängten Mittelwände freien Durchgang nach oben in den Honigraum verschaffen.*

*Abb. 2 rechts:  
Wie verfährt man mit sehr schwachen Völkern kurz vor der Nektarschwemme? Gleichzeitig mit je einer Zarge mit hellen Waben nach unten und oben erweitern, so ausreichend Platz für Entwicklung schaffen und Honigeintrag oben fördern.*





terboden. Denn die Bienen merken früh, wo Raum vorhanden ist. Der Drohnenrahmen im oberen Brutraum kann nicht nur sehr viel leichter bei der Kippkontrolle auf Schneidereife kontrolliert, und bei Bedarf geerntet werden als Rahmen in der untersten Etage, er zieht auch das Brutnest in die obere Zarge. So werden Honigräume schneller belegt. Und das auch mit Absperrgitter.

### Wir bleiben lieber unten

Doch was tun, wenn Schwächlinge standhaft unten bleiben? Ist das Frühjahr unwirtschaftlich, lagern Bienen Honig gerne am Oberrand des zweiten Brutraumes ein. Etliche Wochen lang versperrt ihnen diese Barriere dann den bequemen Zutritt zum Honigraum. Wer seine Bienen liebt, tauscht nun keinesfalls die Brutraumzargen oder hängt Brutwaben in den Honigraum. Zu groß ist die Gefahr der Brutverköhlung, des versehentlichen Mitnehmens der Köni-

gin, der Zeitaufwand für das nachträgliche Umsortieren der Waben für die Wabenhygiene. Das Brutwaben wegen ihrer Belastung mit fettlöslichen Varroaziden nichts im Honigraum zu suchen haben, ist hingegen kein gutes Argument. Denn wer Perizin, Bayvarol oder Thymol einsetzt, dessen Honigraumwaben sind generell mit diesen Mitteln belastet. Bienen verschleppen Rückstände mit ihren Füßen, schwitzen belastetes Wachs und kontaminieren Honig durch kurzes Zwischenlagern hinter dem Flugloch, wie Untersuchungen der Universität Hohenheim belegen. Fettlösliche Varroazide sind für mich daher generell tabu.

Online-Vorbereitung für den „Fachkundenachweis Honig“ des Deutschen Imkerbundes  
[www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de)

Eine Teilnahme ist kostenlos!

### Wir machen den Weg frei

Sitzen Bienen unter der Honigbarriere im Brutraum fest, ist ihnen schnell geholfen: helle, ausgebaute, brutfreie Randwaben aus dem oberen Brutraum mittig in den Honigraum hängen. Sodann Brutnest in der oberen Zarge in den gewonnenen Platz hinein auseinanderrücken, ein oder zwei Mittelwände mittig einhängen (Abb.1). So entsteht ein Durchgang zum Honigraum. Und dort bald eine Großbaustelle.

Völker hingegen, die zur Salweidenblüte mit winzigem Brutnest und wenigen Bienen auf einer Zarge sitzen, erhalten den zweiten Brutraum nicht auf-, sondern untergesetzt. Gleichzeitig wird der Drohnenrahmen in den oberen Brutraum gehängt, das Absperrgitter aufgelegt, der Honigraum aufgesetzt (Abb.2). Obwohl schwach, lagern solche Völker Honig direkt an die richtige Stelle: über die Brut, in den Honigraum.

## Leichte Küche

### Lachsscheiben auf Gurkengemüse

#### Zutaten für 2 Personen

2 Lachsfilets (125 g) mit Haut (frisch oder tiefgekühlt)  
½ Biozitronen, 2 TL Olivenöl, Meersalz, Chilipulver, 1 EL Sesam, 1 EL flüssiger Honig, 200 g Salatgurke, 1 Schalotte, etwas Dill, 50 ml Gemüsebrühe, 1 EL saure Sahne, Pfeffer.

#### So wird's gemacht:

Lachs ggf. auftauen lassen, abspülen und trocken tupfen. Zitrone unter heißem Wasser abwischen und trocken reiben. Zitronenschale mit einer guten Reibe fein abraspeln. Dann die Frucht in Scheiben schneiden.

1 TL Öl in einer Auflaufform verteilen. Lachsscheiben mit der Haut nach unten hineinlegen. 30 Minuten marinieren. Nach 15 Min. den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Filets bei 180 °C 15 Min. im Ofen garen. Mit Zitronenschale und Sesam bestreuen, mit Honig beträufeln. Dann den Grill zuschalten und nochmals 3 Min. bei 225 °C übergrillen. Gurke schälen, entkernen und in halbe Scheiben

## Rezepte mit Honig

Von Christa Kluxen

schneiden. Schalotten und Dill hacken. Alles im restlichen Öl 5 Min. andünsten, Brühe zufügen und 3 Min. garen. Gurkengemüse würzen, saure Sahne unterrühren, mit dem Lachs auf Tellern anrichten.

### Schweinefilet aus dem Wok

#### Zutaten für 2 Personen

1 TL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 kl. Rote Chilischote, 3 EL Zitronensaft, 300 g Schweinefilet, 500 g Mangold, 2 kl. Gelbe Paprika, 1 Stück frischer Ingwer, etwas Sojasauce, 2 TL Honig

#### So wird's gemacht:

Filet abspülen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Öl im Wok erhitzen. Filet darin circa 4 Min. braten, herausnehmen. Knoblauch, Ingwer und Chili hacken. Im Bratfett andünsten.

Mangold und Paprika waschen, putzen und klein schneiden. In den Wok geben und unter Rühren kurz anbraten. Das Fleisch mit erhitzen. Mit Sojasauce, Zitronensaft und Honig abschmecken. Wer einen Feldsalat mit Kirschtomaten dazu reicht, hat ein perfektes Eiweiß-Trennkostgericht.



### Rucola-Putensalat

#### Zutaten für 4 Personen

1 Packung Rucola-Salat, 1 Avocado, 1 gelbe Paprika, 250 g Kirschtomaten, 300 g Putensteak, 1 EL Honig, Rapsöl, Pfeffer, Kräutersalz, Balsamicocreame

#### Und so geht's:

Den Salat waschen, die Avocado halbieren, den Kern entfernen, klein schneiden, Paprika und Kirschtomaten waschen, Paprika aufschneiden, Kirschtomaten halbieren, das Putenfleisch in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit Rapsöl anbraten, würzen, den Honig dazugeben, abkühlen lassen. Dann auf Tellern nett anrichten und mit der Balsamicocreame verzieren.

Guten Appetit wünscht  
Christa Kluxen