



# Melezitosehonig – was tun?

Melezitosehonig ist eine besondere Art des Waldhonigs vor allem von Lärchen und Fichten. Melezitose ist ein Dreifachzucker, die eigentlichen Entstehungsursachen sind noch weitgehend unbekannt. Dieser sogenannte „Zementhonig“ kristallisiert innerhalb weniger Tage bereits in den Waben aus und lässt sich deshalb nicht schleudern, hohe Tageszunahmen (durchschnittlich 5-6 kg, Spitzenwerte von 8 kg und mehr) verschärfen die Probleme:

- Wenn Melezitosewaben noch flüssig (Honig meistens nicht ausgereift!) geschleudert werden, ist der Wassergehalt zu hoch, es muss mit Gärung gerechnet werden!
- Honig lässt sich ohne weitere Bearbeitung meist nicht mehr schleudern!
- Melezitose ist als Winterfutter ungeeignet und darf deshalb nicht in den Völkern bleiben!

## Sofortmaßnahme:

Der Bautrieb ist während einer Melezitose-Tracht in der Regel sehr gut, deshalb Mittelwände ausbauen lassen. Diese neuen Waben ungefüllt nach 1 - 2 Tagen als Reservewaben wieder aus den Völkern herausnehmen und später bei Trachtende zum „Umtragen lassen“ oder „Einfüttern“ einhängen. Oder die Waben volltragen lassen.

## Gewinnung von Melezitosehonig:

(Melezitose = M)

Methoden	benötigte Geräte	Beschreibung	Vor- / Nachteile
M-Waben entnehmen und anschließend <b>umtragen lassen</b>	lebensmittelechte Behälter zum Einhängen von M-Waben, Leerzargen, Folie leere Waben  (Bienenhausimker: ggf. Glas- oder Plexiglasplatte anstelle eines Deckels)	Sofort nach Trachtende M-Waben entdeckeln, 5-20 min in warmem Wasser einweichen. Im zweiräumigen Volk über Absperrgitter einige leere Waben in 2. Zarge einhängen; Folie auflegen, diese an einem Eck als Aufstieg zurückschlagen. Aufsatz aufsetzen und etwa 5 durchnässte M-Waben in großem Abstand einhängen. Der Honig in diesem Raum wird ausgeraubt und umgetragen. Das Verfahren geht oft besser, wenn Abstand	Lange Zeitdauer vor allem bei mehreren Durchgängen; Einfütterung und Varroabehandlung verschieben sich. Honigverlust bis 50 % und mehr. Kristalle auf Folie und vor dem Flugloch. Funktioniert nur, wenn die Tracht zu Ende ist!

		nach oben erhöht werden kann (Halb- oder Ganzzarge dazwischen schieben).	
M-Honigwaben entnehmen und im Frühjahr <b>umtragen lassen.</b>	trockener, kühler Lagerraum zur Überwinterung von verdeckelten M-Waben.	M-Waben im nächsten Frühjahr in der Aufwärtsentwicklung der Völker ins Brutnest geben (ausrauben und umtragen lassen). Günstiger Zeitraum: Trachtlücke nach der ersten Schleuderung.	Frühjahrshonig wird dunkler; Sortenreinheit wird erschwert
M-Honig in <b>Wasser lösen</b> und anschließend <b>füttern.</b>	lebensmittelechter Behälter zum „Waben tauchen in warmes Wasser“; lebensmittelechte Gewichte zum Beschweren; ggf. Rührwerk, Futtermeschirre.	M-Waben entdeckeln und ca. 4-6 Stunden in warmes Wasser tauchen, dabei Waben beschweren. Gelösten Honig in dieses warme Honigwasser stoßen oder ausschleudern. Die nächste Serie M-Waben ebenfalls wieder ca. 5 Std. in dieses (wieder aufgewärmte) Wasser tauchen und Vorgang wiederholen. Dicke Honiglösung dann innerhalb 24 Stunden an starke Bienenvölker verfüttern. Wichtig: leere Waben im Honigraum anbieten!	Erheblicher Aufwand. Zeitliche Verzögerungen. Funktioniert nur, wenn die Tracht zu Ende ist!
M-Waben <b>ausschmelzen</b>	Entdeckelungswachs-Schmelzer mit Infrarot-Strahler von oben; Behälter zum Aufbewahren der Honigwabenscheiben (z.B. Hobbock, Honigfässer)	M-Wabenscheiben aus <b><u>unbebrüteten Waben</u></b> oder aus <b><u>Wildbau</u></b> mit Messer ausschneiden, ohne Rähmchen (!) in Entdeckelungswachs-Schmelzer geben und einschmelzen. Nach Erkaltung des Wachses, den Honig unten ablassen. Zwischenlagerung der M-Honigscheiben in Lagergebinden ist möglich. Verfahren funktioniert nur mit unbebrüteten Waben! M-Wildbau gewinnt man auch durch Einhängen von leeren Rähmchen ohne Drahtung zwischen <b>voll</b>	Verfahren zeitlich ungebunden. Beeinträchtigung der Honigqualität möglich. Honig-Untersuchung erforderlich!

		<b>verdeckelte M-Waben</b> (ggf. um 1 Aufsatz erweitern). Empfehlung wörtlich beachten !	
M-Waben <b>auspressen</b>	Pressverfahren bei Großimkern nutzen	M-Wabenscheiben ohne bebrütete Bereiche auspressen lassen (möglich: in Behältern zwischenlagern und später verarbeiten).	Wachsgeschmack? Kosten ?? Bei Rückstandsbelasteten Waben steigen die Rückstände auch im Honig an. Verfahren nur begrenzt zu empfehlen!
M-Waben <b>Stippen</b>	Igelwalze, Stippgerät oder Honiglösmaschine	Honig mit Geräten in einzelnen Zellen durch mehrfaches Stippen lösen; dann schleudern. Vielfach bleiben beachtliche Mengen nicht schleudern. Häufig Wabenbruch beim Schleudern.	Oftmals erhebliche Beschädigung der Waben; die Bienen reparieren jedoch auch wieder sehr viel. Hoher Arbeits- und Zeitaufwand. Bei leichtem bis mittlerem M-Anteil bewährte Methode.

- Die Hinweise gelten für ausgereiften Melezitosehonig.
- Keines der genannten Verfahren ist als Patentlösung anzusehen. Durch Missachtung von Empfehlungen und durch unvorhergesehene Einflüsse können Verfahren auch fehlschlagen. Alle hier genannten Empfehlungen deshalb „ohne Gewähr“ !

### **Melezitosereste in Futterkränzen**

Melezitosehonig sollte möglichst nicht zu nahe im Wintersitz / Winterbienen-Brutnest belassen werden. Wenn Bienenvölker bereits zu Beginn der Winterzehrung an große Mengen dieses ballaststoffreichen Melezitosehonigs gelangen, kann bei einer langen Flugpause im Winter eine frühe Überlastung der Kotblasen in Verbindung mit einer heftig verlaufenden Ruhr auftreten. Erhebliche Völkerverluste sind zu erwarten.

Empfehlung: Brutwaben, die große Melezitose-Futterkränze enthalten, mit farbigen Reißzwecken markieren! Diese Waben möglichst an den Rand der Völker umhängen oder in einigen Altvölkern über Absperrgitter zum Zwecke einer späteren Honigernte sammeln und dann entnehmen und verarbeiten.

### **Behandlung des Melezitosehonigs**

Melezitosehonig schmeckt in der Regel sehr gut. Der Honig bleibt trüb, leichte Formen von Melezitosehonig können gerührt werden, der Honig wird nicht völlig fein, bekommt aber doch eine annehmbare Konsistenz. Schmelzen von Melezitosehonig im Melitherm ist gängige Praxis, mit Hitzeschäden (Abnahme von Invertase, Ansteigen des Gehalts an Hydroximethylfurfural) ist jedoch zu rechnen.

### **Weiterverarbeitung zu Honigwein.**

Bei der Vergärung von Melezitose zu Met vergärt nur der im Honig enthaltene Anteil an Fruchtzucker und Traubenzucker, Melezitosezucker kann von der Hefe nicht verdaut werden. Damit ist eine korrekte Berechnung der benötigten Honigmenge äußerst schwierig, außerdem ist mit erheblicher Restsüße zu rechnen. Die Vergärung von Melezitose zu Met sollte deshalb erfahrenen Methherstellern überlassen werden.