

8. Newsletter – März 2024

Herzlich willkommen zu unserem achten Newsletter.

Das Wetter, die Natur und der Imker:

Ist nach wie vor ist dieses Frühjahr eher ungewöhnlich. Normalerweise blühen erst Krokusse und die Salweide. Als wichtige Zeigerpflanze kommt dann die Süßkirsche. Wenn sie anfängt zu blühen, setzen wir Imker den sogenannten Honigraum auf die Völker. Dieses Jahr ist aber alles irgendwie anders. Salweide, Forsythie, Apfel, Pflaume und Birne blühen, die Süßkirsche braucht aber noch ein paar Tage. Es gilt also wie immer die alte Regel für uns: jedes Jahr ist anders, jedes Jahr gibt es neue Überraschungen. Also haben wir dieses Jahr halt die Honigräume zur Apfelblüte aufgesetzt, 3-4 Wochen früher als normal. Sicher ist sicher, denn wenn die Damen keinen Platz haben, kommen sie nur auf dumme Ideen. Aktuell kommt allerdings gerade mal so viel Nektar rein, wie fürs Brutgeschäft auch wieder verbraucht wird. Also keine Rede von frühem Honigeintrag und leider wird es auch noch mal recht kalt und nass.



Süßkirsche, Birne, Forsythie, Salweide – alle am gleichen Tag!

Und weiter geht's – Heidi, das erste Volk steht in Heißen, Mila und Marie sind nach Menden umgezogen. Weitere Völker folgen noch in den nächsten Tagen. In der Zwischenzeit warten wir auf den Fachbereich Biologie des Gymnasiums. Dort laufen die Überlegungen, welche Themen aus der Imkerei in den Biologieunterricht des 5. Jahrgangs passen. Ebenso werden wir jetzt langsam mal nach Terminen schauen, um die jungen Menschen der DLRG mit dem Thema Imkern in Kontakt zu bringen. Wir halten euch auch weiter auf dem Laufenden.



DLRG & Gymnasium Heißen

Pollen

Das Erste, was Bienen im Jahr sammeln, sind Pollen. Pro Flug kann eine Sammelbiene dabei maximal 20 Milligramm an ihren Beinen transportieren. Bei uns sind dies besonders Pollen von Krokus und Co., der Kornelkirsche und Bäumen wie Haselnuss und Salweide. Über den Winter leben Bienen vom eingetragenen Nektar, der Kohlenhydrate liefert, womit sie die nötige Wärme im Volk aufrechterhalten. Um Brut zu pflegen, brauchen sie aber zusätzlich auch Eiweiß. Dieses liefern die Pollen. Auch die Pollen werden erstmal in den Waben eingelagert. Die Arbeiterinnen erzeugen dazu einen Mix aus den eingetragenen Pollen, Speichel, Nektar und Bienenenzymen. Diese Mischung wird fest in die Zellen gestampft und mit einer dünnen Schicht Honig oder Nektar versiegelt, was den Fermentationsprozess einleitet.

Während der Fermentation werden die im Pollen enthaltenen Proteine durch die Enzyme aufgespalten, was die Bioverfügbarkeit der Nährstoffe erhöht und das Bienenbrot leichter verdaulich für die Bienen macht. Bienenbrot enthält eine Vielzahl von Nährstoffen, darunter Proteine, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und Antioxidantien. Müssen nun die jungen Larven gefüttert werden, nehmen die Bienen dieses Bienenbrot oder das auch als Perga genannte Gemisch erneut auf und produzieren daraus einen Futtersaft, der flüssig verfüttert wird. Im nächsten Newsletter geht es dann um Nektar, seine Aufgabe im Volk und seinen Weg zum Honig.



Ein Video von unserem Volk Lilly beim [Pollensammeln](#)! Das Gitter ist übrigens ein Mäusegitter, die im Winter sonst Unfug in den Beuten treiben würden.

Euer Team der Pott-Biene

Einen Newsletter verpasst? Das Archiv findet ihr [hier](#).

Schaut auch mal bei pott-biene.de , [Facebook](#) oder Instagram [Insta](#) vorbei 😊