

20. Newsletter – Mai 2025

Herzlich willkommen zu unserem Newsletter.

Die Honigernte läuft!!!

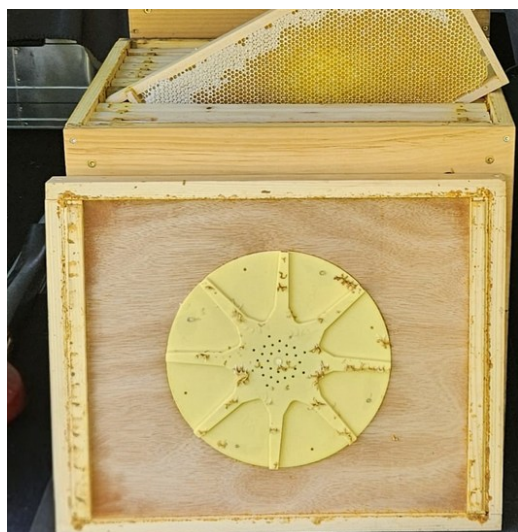
Obwohl das Frühjahr ungewöhnlich trocken war, haben sich unsere Damen richtig ins Zeug gelegt. Sie haben fleißig Nektar gesammelt, sodass wir uns über eine aromatische Frühtracht freuen konnten – und sogar Rapshonig gab es in Heißen und Menden!

Viele von euch fragen uns immer wieder, wie genau die Honigernte eigentlich abläuft. Deshalb möchten wir euch heute einmal mitnehmen in unseren Arbeitsalltag – von der Wabe ins Glas:

Wir kontrollieren regelmäßig an unseren Ständen den Wassergehalt der Honigwaben mithilfe eines Refraktometers. Liegt dieser deutlich unter 18 %, ist der richtige Zeitpunkt zur Ernte gekommen. Dabei dürfen wir aber nicht zu lange warten, denn vor allem Rapshonig neigt dazu, bereits in der Wabe zu kristallisieren – dann lässt er sich nicht mehr schleudern.



Ist es soweit, setzen wir früh morgens sogenannte **Honigfluchten** ein – das sind spezielle Zwischenböden, die wir zwischen Brutraum und Honigraum platzieren. Diese funktionieren wie eine Einbahnstraße: Die Bienen können zwar aus dem Honigraum heraus, aber nicht mehr zurück. So sind die Honigräume (oben) am nächsten Tag fast bienenfrei.



Die wenigen verbliebenen Damen, die den Weg nicht gefunden haben, werden vorsichtig mit einem Laubbläser zum Verlassen überredet – das ist wesentlich schonender als das Abfegen mit einem Besen.

Im Schleuderraum beginnt dann die eigentliche Verarbeitung: Zunächst werden die Waben entdeckelt – die Bienen versiegeln den reifen Honig mit einem dünnen Wachsdeckel, um ihn vor Feuchtigkeit zu schützen. Danach kommt der Honig in die Schleuder, wird anschließend durch zwei Grobsiebe und ein Feinsieb gefiltert und ruht dann in Eimern.



Je nach Sorte dauert es ein paar Tage bis Wochen, bis der Honig beginnt zu kristallisieren. Tritt dieser Effekt ein, rühren wir ihn cremig. Bleibt er flüssig, kann er so abgefüllt werden. So oder so ist unser Honig dabei natürlich weder behandelt noch erwärmt worden, sondern natürlich, roh und unverfälscht!

Cremig oder flüssig?

In unserem Video erfahrt ihr mehr über die Unterschiede – reinschauen lohnt sich!

[Cremig vs. Flüssig](#)

Wann ist es so weit?

Nur noch ein wenig Geduld. In 2-3 Wochen ist es so weit – wir melden uns dann kurz per Mail. Ihr wisst ja, was aktuell im Angebot ist, könnt ihr auf der Homepage sehen:

[Aktuelles Angebot](#)

Was passiert in Heißen:

In den vergangenen Wochen haben wir in fast allen 5. Klassen den theoretischen Teil unseres Schulprojekts abgeschlossen – einige Klassen konnten sogar schon erste praktische Erfahrungen an unserem Bienenstand sammeln.

Wenn das Wetter mitspielt, geht es diese Woche weiter: mit neugierigen Kinderaugen, unzähligen Fragen und einer tollen Mischung aus Staunen, Begeisterung und echtem Interesse an der faszinierenden Welt der Bienen. Für uns ist es jedes Mal eine Freude zu erleben, wie sehr sich die Mädchen und Jungen für diesen besonderen Einblick in die Natur begeistern lassen.

Auch in den höheren Klassen wächst das Interesse: Dieses Jahr wird der Biologiekurs der Jahrgangsstufe 10 bei Frau Faber uns besuchen und Einblicke in die Imkerei erhalten. Und natürlich ist auch die Projektwoche zur Honigernte schon fest im Terminkalender eingeplant.

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 ☺