

Glanbogen Information

Bienen-Workshop am Glanbogen



Die Bienen in den zehn Bienenstöcken am Glanbogen haben seit dem Frühjahr fleißig gesammelt und der erste Honig wurde bereits geerntet. Für genug Nahrung sorgen die vielen blühenden Blumen, Sträucher und Gräser sowie der nahe Glanbach. Denn das Wichtigste ist, dass die Bienen in ihrem Flugradius ausreichend Pollen, Nektar und Wasser finden.

Wer einmal einen Bienenstock von innen sehen, Honig direkt aus den Waben probieren und etwas über unsere fleißigen Insekten lernen möchte, hat dazu nun die Möglichkeit:

am
Donnerstag, 12.09.2019
Um 17:00 Uhr

gibt es einen Workshop bei den Bienenstöcken in unserer Glanbogen Wohnanlage mit der Bio-Imkerei Bienenlieb.

Anmeldungen bitte rechtzeitig unter
info@bienenlieb.at



noch keine finale Prognose möglich ist, ist eines bereits sicher: Die Sommer in Österreich werden heißer.

Die Bienen haben nun genug Honig produziert, dass die Imker mit der Honigernte beginnen können. Allerdings muss mit viel Bedacht in die Vorräte der Bienen eingegriffen werden, bricht doch jetzt vielerorts eine Leidenszeit für die fleißigen Insekten an.

Viele Früchte in Gärten und Ackerflächen bedeutet wenig Blüten und damit kaum Nektar für die Bienen. Permanent gemähte Wiesen und

Bienenlieb Saisoninfo

Der Hochsommer bei den Bienen

Mit dem süßen Duft der Lindenblüte begann der Hochsommer. Himbeeren, Stachelbeeren und Süßkirschen reifen, auch Johannisbeeren sind längst rot. Äpfel beginnen, Farbe anzunehmen. Der Lavendel ist voll aufgeblüht, und auch die Wilde Möhre öffnet ihre Dolden.

Die Dynamik des Klimawandels ist in keiner Jahreszeit im Garten besser nachzuvollziehen als im Sommer. Der Juni 2019 war der wärmste Juni seit Messbeginn der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) im Jahr 1767. Auch wenn für den weiteren Verlauf der Sommer

in oft sterilen Gärten in Stadt und Land machen die Nahrungssuche noch schwerer. Wer einen Garten oder Balkon hat, kann der Insektenwelt mit vielfältiger und abwechslungsreicher Bepflanzung helfen und auf das Mähen des Rasens länger verzichten. Allerdings sollten bei immer wärmeren Sommern vermehrt trockenheitsresistente Pflanzen wie Thymian, Oregano, Salbei und Rosmarin gesetzt werden. Das danken Ihnen nicht nur Bienen, Hummeln und Schmetterlinge, sondern bringt auch zuhause beim Kochen wieder frische Kräuter auf den Tisch.

I. Bei der Honigernte werden die Bienen mit einem weichen Besen von den Waben gekehrt.

o. Eine Wabe vor dem Abkehren der Bienen während der Honigernte.

Bienenlieb News

Den Bienen mit Crowdfunding helfen!

Wer sein Geld sinnvoll anlegen und investieren will, kann dies über die Genossenschaft für Gemeinwohl tun. Diese hat es sich zum Ziel gesetzt, dass Geld wieder den Menschen dienen, vom Zweck zum Mittel werden und einen echten Gewinn für alle darstellen soll.

Seit Juli 2019 kann man den Bienenhof Salzburg über die Crowdfunding Plattform unterstützen. Der Erlebnis- und Ausbildungsbetrieb mit lokaler Produktion und nachhaltigem Bio-Betrieb öffnete im Juni 2019 seine Pforten in Salzburg Josefiaw - direkt am Salzach-Radweg.

Mit Darlehen ab € 300,- kann jeder zu einem Ermöglicher werden und wählen: "normale" Verzinsung von 3 % p.a. (Laufzeit 5 Jahre), oder z.B. "50 % Zinsen" (Laufzeit 7 Jahre) in Form von Warengutscheinen.

Mit dem aufgestellten Geld sollen die geplanten Kinderwerkstätten, Außengestaltung, Café und Personal bezahlt werden.

Alle Infos gibt es unter:
www.gemeinwohlprojekte.at/bienenhof



2. Ausgabe

Sommer 2019

Glanbogen Saisoninfo

Urbaner Raum und Natur im Einklang: Faszination Insektenwelt in Salzburg.



Bienenlieb

gemeinnütziger Verein
Bio-Imkerei · Imkerzentrum



Die Ernte



Der Wecker klingelt um 04:30 Uhr. Morgens. Der erste Tag der Honigernte bricht an. Es ist viel zu früh und noch stockdunkel, doch mit der ersten Tasse Kaffee und der Vorfreude auf das was kommt begibt man(n)/frau sich dann doch mit bester Laune auf den Weg zu seinen Bienenstöcken.

Mit der Morgendämmerung bricht nun die spannendste Zeit im Imkereialltag an: Die Honigernte! Bei den traumhaften Stellplätzen am Mönchsberg am Johannes-Schlößl, oder am Kapuzinerberg am Kloster direkt über den Dächern der Stadt Salzburg können wir nun einen Teil des Honigs ernten, den unsere Bienen in zigtausend Stunden Arbeit über den Sommer hinweg gesammelt haben.

Unser Tag beginnt deshalb so früh, da die Bienen jetzt noch etwas schläfrig sind und am entspanntesten auf uns Imker reagieren, wenn wir die Zarge mit den Honigwaben öffnen. Wer darauf Acht gibt, dass er den Bienen nicht zu viel Honig aus dem Stock entnimmt, wird auch im kommenden Frühling wieder starke Völker haben, die den Winter ohne Vorratsmangel überstehen konnten.

Mit ruhigem Gemüt und vorsichtigen Handgriffen werden ein paar Waben pro Stock von den Bienen mit einem weichen Besen abgekehrt und in unserem Bienenbus eingeladen. Das alles ist ein Knochenjob, denn eine einzelne Honigwabe kann bis zu 4-5kg wiegen!



So sollte eine Honigwabe aussehen: Fast vollständig verdeckelt und mit ca. 2kg Honig ist diese Wabe reif zur Verarbeitung.



Wer sich ruhig verhält und weiß was er/sie tut, muss beim Imkern keine Schutzausrüstung tragen.

Eine bessere Aussicht gibt es wohl kaum: Unsere Bienenstöcke am Kapuzinerkloster vor dem traumhaften Panorama der Festung Hohensalzburg.



H O N I G



E R N T E



Die Verarbeitung

Zurück in der Imkerei fängt wartet nun ein langer Tag auf uns. Mit gut 250 Bienenstöcken im Salzburgerland haben wir über hunderte Honigwaben zu verarbeiten. Natürlich geht das nicht alles an einem Tag - die Honigernte alleine beschäftigt uns über 10 Tage lang in der Saison - doch zusammen mit ein paar freiwilligen Helfern aus unserem Verein schaffen wir auch das jedes Jahr erneut.

Um den Honig von den Waben zu trennen, schleudern wir sie nicht, sondern nutzen ein traditionelles Pressverfahren. Das hat noch einen größeren Aufwand für uns zur Folge, da wir jede Wabe ausschneiden und mit Muskel- und Wasserkraft durch das Sieb der Presse drücken müssen.

Doch dieser Aufwand ist es uns wert! Denn der Honig kommt so noch schonender ins Glas, hat mehr Pollen- und Wachsanteile und schmeckt nochmal intensiver und nach echter Handarbeit.

Schon gewusst? Honig ist weit mehr als "nur Zucker". Echter Honig hat über 200 verschiedene Bestandteile, darunter bis zu 30 verschiedene Zuckerarten (u.a. Fructose & Glucose), Aromastoffe und über 180 Begleitstoffe (Enzyme, Mineralien, Vitamine etc.).

Und genau das macht Honig so einzigartig: selbst wenn ein Imker seine Bienen unter den gleichen Bedingungen hält

wie immer, wird sein Honig nie exakt so schmecken wie der vom Vorjahr.

Wir füllen unseren Honig in Weck-Gläser ab. Anschließend wandern die Gläser in die Regale in unserem Bienenhof, werden direkt an Kunden, Paten und Partner verschickt oder im Lager für das Weihnachtsgeschäft aufbewahrt.

Denn auch wenn gesetzlich vorgeschrieben ein Haltbarkeitsdatum auf jeder Honigverpackung prangt: Trocken, vor Wärme geschützt und geschlossen gelagert ist Honig ewig haltbar.



Bilderstrecke

Von der Presse bis ins Glas. Hier ist viel Know-How, Muskelkraft, Feingefühl und Handarbeit gefragt.

Wer einmal bei der Honigverarbeitung dabei war weiß, warum Honig auch liebevoll "flüssiges Gold" genannt wird.

