

Propolis aus Käsematten

Klaus Kaldenbach tauschte die Plastikfolie im Volk gegen eine lebensmittelechte Matte aus. Sie taugt auch zur Propolisernte.



1 Die Bienen verkitten die Käsematte mit Propolis. 2 und 3 Bis zum Winter hat sich die Propolis verfestigt, so dass sie geerntet werden kann.

Fotos: Klaus Kaldenbach

Mutter + Angebote

Stanzpress: 04405/92 5450 stanzpress@t-online.de

Viele Imker legen ein Stück Folie auf die Oberträger der obersten Zarge. Sie ist so nah an unserem wichtigsten Produkt – dem Honig – dran, dass wir eigentlich absolute Lebensmittelechtigkeit fordern müssten. Stattdessen wird häufig ein Müllsack verwendet, von dem keiner weiß, woraus er besteht und was er an Zusätzen wie etwa Weichmachern enthält. Große Gefrierbeutel aus dem Fleischereibedarf, die ebenfalls verwendet werden, sind zwar lebensmittelecht, aber leider recht dünn. Sie werden daher von den Bienen durchgenagt.

Ab Juni werden die Matten flächendeckend verkittet.

Der größte Nachteil der Folie ist die Kondenswasserbildung. Bei der Durchschau der Völker im zeitigen Frühjahr kann man sie kaum abziehen, ohne die Bienen zu duschen.

Eine Alternative bietet die Verwendung von Käsematten, die das Klima in der Beute verbessern. Sie werden in der Käseproduktion zum Abtropfen und Trocknen der frisch hergestellten Käselaibe benutzt. Sie bestehen aus lebensmittelechtem, stabilem Kunststoff, lassen sich einfach reinigen und können mit heißem Wasser behandelt werden. Die Maschenweite ist zudem so gering, dass die Bienen den Kopf nicht durchstecken können.

Mit solchen Käsematten kann man außerdem ganz elegant Propolis gewinnen. Die Lö-

cher der Matte sind gerade so groß, dass die Völker sie zügig verkitten können. Die Matten können unter www.stanzpress.de entweder passend auf den Beutentyp zugeschnitten oder als Meterware gekauft werden.

■ **So wird die Propolis gewonnen:** Man benötigt für jedes Volk pro Jahr drei Matten. Sie dürfen nur die Fläche bis zum Deckelfalz bedecken und nicht – wie dies bei dünnen Folien der Fall ist – überstehen, weil der Deckel dann nicht mehr schließen würde.

Nach der letzten Sommerbehandlung mit Ameisensäure erhält jedes Volk eine frische Matte. Im Spätsommer und Winter wird sie kaum verkittet. Im Frühjahr, nach Trachtbeginn, verbauen die Bienen die Oberträger zuerst mit Wachs. Dadurch wird die Käsematte angehoben. Ab Juni werden dann nicht nur die Gassen verkittet, sondern die ganze Fläche. Es lohnt sich also, diesen Wachsbaunicht zu entfernen. Falls die bis zu diesem Zeitpunkt im Bienenvolk liegende Käsematte stark verwachsen ist, sollte eine frische Matte aufgelegt werden. Je nach Propoliseintrag kann es in den Sommermonaten nötig sein, vollgetragene Matten auszutauschen.

Nach der letzten Honigernte wird die Matte abermals ausgetauscht. Falls bis zum Herbst doch noch Propolis eingetragen wurde, legt man eine weitere frische Matte auf.

■ **So wird die Propolis geerntet:** Die verkitteten Matten lagern bis zum Winter kühl und trocken. Dann hat sich die Propolis so weit

verfestigt, dass sie einfach aus den Matten entfernt werden kann. Dazu benutzen wir eine selbst gebaute Erntevorrichtung: Ein Brett, das etwas länger als die Matte ist, wird schräg in eine Wanne gestellt. Dabei ragt das Brett ein Stück aus der Wanne heraus.

Während der Propolisernte steht man hinter der Wanne, das Brett liegt am Bauch an. Die Käsematte wird auf das Brett gelegt. Nun knickt man die Matte in der Mitte und schiebt die eine Hälfte der Matte von diesem Knick aus nach unten. Das ist notwendig, weil die Matte nur im 180°-Knick von der Propolis befreit werden kann. Sie über eine Kante oder eine Welle zu ziehen würde nicht ausreichen. Um alle Propolis zu lösen, muss man mehrmals ansetzen. Die Propolikörner rieseln aus der Matte heraus und rollen in eine Ecke der Wanne. Bei stark verwachsenen Matten kann es sinnvoll sein, zuerst das Wachs zu entfernen. Am besten erledigt man diese Arbeit in einem kühlen Raum oder draußen.

DER AUTOR

Klaus Kaldenbach

benutzte zuerst ein Leinentuch in der Beute statt einer Folie. Die stark verkitteten Tücher rissen beim Abziehen von den Oberträgern häufig ein. Sie eigneten sich dann zwar hervorragend zum Anzünden seines Kachelofens, der Berufsimker mit 200 Völkern wollte die kostbare Propolis jedoch lieber ernten und kam auf die Idee mit der Käsematte.

