

## **Fachexkursion der Carnica SCIV und Wanderimker VSWI**

**Die diesjährige Fachexkursion am 30. September 2017 führte ins deutsche Bodenseegebiet nach Meckenbeuren BRD zum Wanderimker Meinrad Leiter. Er führt eine Nebenerwerbsimkerei mit 150 Völkern in Magazinbeuten. Meinrad Leiter hat selber diverse technische Einrichtungen so weiterentwickelt so dass sie die Arbeitsproduktivität bedeutend erhöhen.**

Die beiden Imkerorganisationen SCIV und VSWI führen die jährliche Fachexkursion immer gemeinsam durch, durch diese Zusammenarbeit werden Ressourcen für andere Aktivitäten frei. 55 Personen haben teilgenommen.

### **Reger Erfahrungs – und Wandertyps Austausch**

Wanderimker Leiter Meinrad führt eine rund 150 Völker umfassende Nebenerwerbsimkerei die sehr gut organisiert und strukturiert ist, er ist auch im Vorstand des Deutschen Berufs – und Erwerbsimkerbunds tätig. Damit Arbeit und Zeit gespart werden kann, wird zum Beispiel sämtlicher Honig nur über Wiederverkäufer vermarktet, dies spart natürlich viel Zeit, bringt aber weniger Wertschöpfung weil die Marktspanne beim Detaillisten bleibt. Sehr spannend erklärte und zeigte uns Meinrad Leiter seine Imkerei. Mit Ausnahme der Zuchtvölker die zu Hause bleiben werden verschiedene Trachtquellen, Raps, Löwenzahnwiesen, Akazien und die Waldtracht angewandert. In einer kleinen Imkergruppe tauschen sie die aktuellen Honigtrachtplätze per Telefon aus. Wenn es eben in einem Gebiet gut honigt hat es auch für 3 bis 500 Völker genug Nektar. So kann es gut sein, wenn alles stimmt, dass der Raps, so wie im Jahr 2017 bis zu 50 kg. Honig je Volk bringt. Der Rapshonig wird immer cremig gerührt verkauft, der Waldhonig aber flüssig.

### **Technisch aufgerüstete Imkerei**

Damit Meinrad Leiter seine umfangreiche Nebenerwerbsimkerei führen kann, hat er sämtliche Arbeitsabläufe mit der Zeit immer wieder verbessert und den neuen Möglichkeiten angepasst. Bei der Schleuderung werden die Waben mit einer Maschine abgedeckelt und in einer grossen 32 Waben fassenden Selbstwendesleuder mit selber entwickeltem Schleuderprogramm geschleudert. Die gesamte Honigabfüllung, das Verschliessen der Gläser und die Etikettierung erfolgen automatisch mit den selber angepassten Maschinen. Die Etiketten werden mit wasserlöslichem Leim bestrichen, so dass sie sich auch wieder ablösen lassen. Der gesamte Honig wird bis zum Verkauf an Läden dunkel und bei 5 bis 6 Grad im Kühlraum gelagert. Auch der Wabenvorrat wird im Kühlraum gelagert, so ist auch das Wachsmottenproblem gelöst. Sehr grossen Wert wird auf die Wabenbauerneuerung gelegt, nur aus neuen Waben gewinnt man Sortentypischen, geschmacklich guten Honig. Aufgefüttert werden die Bienenvölker ab Juli – September mit einem Getreide-Stärkesirup.

Bier ist in Bayern auch ein Lebensmittel!!!

Der Nachmittag war ausgefüllt mit einem spannenden Besuch auf dem Hopfengut Nr. 20 in Tettngang. Der Tettnganger Qualitätshopfen der dem Bier sein typisches Aroma gibt, ist in der Bierbrauer Zunft weltbekannt. Beim Rundgang wurden anschaulich die Hopfen und Bierherstellung gezeigt und mit einer vielfältigen Bierdegustation abgeschlossen. Spezialitätenbrauereien stellen ja auch Bier mit Honig her.

J. Brägger



Bild: Der technisch versierte Imker Meinrad Leiter hat seine Honigabfüllung mit selber angepassten Maschinen rationell eingerichtet, im Bild die Abfüllung mit der Deckelsortiermaschine.