

Königinnenfutterteige selbst herstellen

Es gibt viele Futterteigrezepte, ob althergebrachte aus Fachbüchern oder variantenreiche nach neuesten Erkenntnissen. Allerdings unübertroffen als Bienennahrung ist der eigene Blütenhonig. Er besteht hauptsächlich aus Fruchtzucker (*Fruktose*) und Traubenzucker (*Glukose*). Zusätzlich kommen 2,2% Enzyme und Vitamine, 1,2 % freie Fettsäuren und Mineralstoffe, 2,8% andere Zuckerarten und ca. 17,5 % Wasser hinzu.

Es geht um den klassischen Futterteig, der als Königinnenfutterteig für die Beschickung von Belegstellen, zur Fütterung von Ablegern und als Notfütterung zu verwenden ist. Diese Variante wird hier behandelt.

Puderzuckerteig

Folgende Materialien werden für ca. 12,5 Kg Futterteig benötigt:

- Ein großer Behälter mit Teigschaber und evtl. ein Paar Latexhandschuhe
- 10 kg Puderzucker, diese Großgebilde kann man u. a. beim Bäckermeister oder in der Metro gekauft werden.
- 5-6 Gläser Blütenhonig. Der Honig stammt aus der eigenen Imkerei und ist durch eine Futterkranzanalyse frei von Erregern der Amerikanischen Faulbrut, dem kleinen Beutenkäfer und der Tropilaelapsmilbe (BienSeuchV) untersucht worden. Es kann auch gerne Leck- oder Abschaumhonig verwendet werden, aber bitte **niemals** Fremdhonig!
- 200 – 500 ml Wasser

Vorbereitung:

Als Arbeitsfläche sollte ein stabiler Tisch zur Verfügung stehen. Eine Waschgelegenheit für die klebrigen Hände im Nahbereich wäre vorteilhaft. Die Knetarbeiten werden von mir per Hand und ohne Handschuhe durchgeführt, dadurch habe ich ein gutes Feingefühl, um evtl. kleine Klumpen zu zerdrücken. Wer möchte, der kann sich gerne Latexhandschuhe überziehen. Natürlich geht es mit einer gewerbsmäßigen Rühr- und Knetmaschine am schnellsten, allerdings dürften nur wenige so einen Helfer zu Hause stehen haben.

Verarbeitung:

Der Honig und das Wasser werden handwarm gemacht. Das Gefäß wird auf den Tisch gestellt, der Sack Puderzucker wird darin entleert.

In einer geformten Mulde werden in der Mitte die 5-6 Gläser des warmen Honigs mit einem Esslöffel entleert. Danach gießt man ca. 200 ml bis 300 ml warmes Wasser nach und nach hinzu und darf dann ca. 20 min bis 30 min fleißig kneten. Achtung; mit dem Nachgießen des Wassers sollte man sehr vorsichtig sein, denn zu viel Wasser macht den Teig klebrig und am Ende müsste er mit extra Puderzucker nachgearbeitet werden. Anhaftungen von der Gefäßwand mittels Teigschaber abschaben und dem Ganzen zugegeben. Erst wenn der restliche Puderzucker vom Gefäßboden verarbeitet wurde, sind wir mit der Herstellung unseres Puderzuckerteiges fertig.

Königinnenfutterteig

Für die Königinnenzucht ist die Verwendung des richtigen Futterteiges von zentraler Bedeutung. Das kleine EWK-Bienenvölkchen braucht eine ständige Futtersversorgung. Es ist die Grundvoraussetzung für eine gute Entwicklung und Volksharmonie. Der Teig muss so beschaffen sein, dass sich eine kleine Delle mit dem Daumen eindrücken lässt, aber der Teig sich nicht wieder zurückschiebt. Durch die Vergrößerung des Futterabnahmebereiches wird der erhöhte Nahrungsbedarf der ersten Tage sichergestellt. Wer möchte, kann mit Back- oder Butterbrotpapier die EWK-Futterkammer auslegen um eine schnelle Austrocknung des Teiges zu verhindern.