



# Das Brot der Bienen

## Perga gewinnen und damit das Verkaufssortiment bereichern

Wir Imker sind es gewohnt, Honig zu ernten. Hier haben wir das Gleichgewicht von „Geben und Nehmen“ im Auge und können im Notfall bei Trachtlücken nachfüttern. Doch wie verhält es sich mit der Pollengewinnung?

Die wenigsten von uns ernten Pollen selbst; meist handelt es sich um eine reine Handelsware aus Spanien oder Ungarn. Ein Grund hierfür könnte die landläufige Meinung sein, dass ein echter Bienenvater seinen Bienen keinen Pollen wegnimmt; dieser Irrglaube wird dann auch an die Jungimker weitergegeben.

Wer aus ethischen Gründen keinen Pollen ernten möchte, handelt auf der anderen Seite irrational, wenn er diesen über den Handel einkauft, fördert er doch dadurch die Pollenproduktion in anderen Imkereibetrieben und „schadet“ wiederum den dortigen Bienenvölkern.

### Perga = konservierter Pollen

Ein älterer Imkerkollege erklärte einmal scherzend den Unterschied zwischen Pollen und Perga sehr pragmatisch: Frischpollen ist das Mehl der Bienen, Perga hingegen das fertig gebackene Brot. Pollen, wie wir ihn kennen und zu uns nehmen, würden Bienen so nicht essen.

An dieser Aussage ist durchaus was Wahres dran, doch müsste man richtig wohl so definieren: Bienenbrot (Perga) ist von den Bienen eingesamelter, konservierter Blütenpollen. Blütenpollen wird bei der Einlagerung in die Wabenzellen von den Stockbienen mit Spei-



chel angereichert; somit wird eine Fermentierung erreicht. Zusätzlich werden die Wabenzellen mit einer dünnen Propolissschicht verschlossen, wodurch die Haltbarmachung des Pergas erfolgt.

Wie Frischpollen enthält Perga unter anderem Eiweiß, Milch- und Aminosäuren, Kohlenhydrate, Vitamine und Fette.

Den Beinamen Bienenbrot erhielt es durch uns Imker. Vielleicht auch durch die Tatsache, dass Geschmack und Duft schon ein wenig an herkömmliches Brot erinnern. Es soll hier zwar kein Vergleich mit dem für unsere menschliche Ernährung gedachten Brot gezogen, allerdings auf die wichtige Bedeutung für ein Bienenvolk und seine Brutversorgung hingewiesen werden.

### So selten wie ein weißer Rabe ...

Deutsches Perga oder Bienenbrot wird nur sehr selten auf dem hiesigen Markt angeboten. Es wird meistens aus Osteuropa (Baltikum, Russland) importiert und nicht selten für 60,00 EUR / kg gehandelt. Da im „Einkauf der Gewinn liegt“, wird hiermit diese Ware für Zwischenhändler (und somit auch für uns Imker) uninteressant.

Die wenigen, die auf diesem Wege dennoch versuchen, Perga ein- und zu verkaufen, erleiden nicht selten Schiffbruch. Der Kunde ist kaum bereit, die dann erforderlichen Preise von 12,00 EUR und mehr je 100 Gramm-Packung zu bezahlen.

Hier haben wir also erneut die Möglichkeit, uns von Mitbewerbern (konkurrierenden



Bienenbrotwabe, bereit zum Ausstanzen.

Imkern, Einzel- und Fachhändlern) effektiv abzuheben. Durch die Eigenproduktion können wir in unserer Imkerei aktuell Perga zu 6,20 EUR / 200 g dem Endverbraucher anbieten. Gewiss verschleudern wir dadurch unsere Ware nicht, sondern bieten etwas, was „andere“ nicht haben, aber eben zu einem fairen und gleichzeitig auch für uns attraktiven Preis.

### Die Ernte: gar nicht so schwierig

Überschüssiges Bienenbrot (Perga) finden wir im Saisonverlauf häufig, so zum Beispiel beim Ausschneiden der Drohnenbrut oder beim Wechseln von dunklen Waben. Doch: Wie gewinnen wir verkaufsfähiges Bienenbrot?



◀ Unsere selbstgebaute Pollenstanze.

▼ Innenansicht der Pollenstanze.





Sicherlich kennen wir alle den Pollenheber, mit dem fermentierter Pollen aufwendig Stück für Stück aus der Wabe ausgestochen wird. Eine mühsame und zeitraubende Arbeit!

Wir machen es uns leichter und schneiden die Wabenstücke mit hohem Pergaanteil aus und konservieren diese luftdicht verpackt bei minus 18 °C im Tiefkühlschrank. Möglich ist auch die Verwahrung in einem gut belüfteten Wabenschrank.

Jeweils Anfang Juli eines Jahres – hier ist unsere Honigernte abgeschlossen – widmen wir uns der Verarbeitung von Bienenbrot. Zuerst einmal lassen wir die Wabenstücke von unseren Bienen auslecken; hierzu legen wir leere Honigräume auf.

Die honigtrockenen Wabenstücke werden dann erneut luftdicht verpackt und bei minus 18 °C für 5 Tage eingefroren. Dies ist sehr wichtig – auch der geringste Honiganteil würde jede Maschine verkleben lassen und somit unbrauchbar machen.

Beim Bienenbrotausstanzen werden die leichteren Wachsschichten zertrümmert; das gefrorene Brot bildet aber eine Einheit, ist somit schwerer als die Wachspartikel und fällt in die Auffangschale. Größere Wabenstücke, die besonders bei dunklen Wachspartien nicht so leicht zerfallen, werden durch ein Trennsieb (angebracht am Boden der Brotstanze) separiert.

Wollen Sie größere Mengen verarbeiten, empfiehlt sich der Einsatz eines handelsüblichen Ventilators (Stufe II), den Sie dann bitte in der Nähe der Pollenstanze aufstellen. Der Sogwind fächert den Wachsstaub fort, und Sie müssen dann später nicht mehr aufwendig Bienenbrot von Wachsresten trennen.

Sicherheitshalber werden alle Bienenbrotpartien von uns durch ein weiteres Sieb gereinigt. So erhalten wir auch optisch ansprechende Ware.

Nun werden die Siebeinsätze des Trockentunnels gefüllt. Je nach Restfeuchte trocknen wir 3 – 4 Tage auf Stufe 4, dies entspricht einer Temperatur von 35 °C. Angestrebt wird ein Restfeuchtigkeitsgehalt von 8 %.

Die Dörrprobe muss lederartige feste Stücke ergeben. Das Bienenbrot wird nun luftdicht verpackt, trocken und lichtgeschützt deponiert, so z. B. im Honiglagerraum. Hier hat es eine Haltbarkeit von 12 Monaten.

Die Balance zwischen sorgfältiger Trocknung (und somit Vermeidung der Verkeimung der Ware) und zu langer Trocknung zu halten, ist nicht ganz einfach, allerdings – wie alles im Leben – eine reine Übungssache.

## Herkömmlicher Pollen und Perga im Vergleich

Da in unseren Breiten die Gewinnung von Bienenbrot extrem selten ist, verwundert es nicht, dass Maschinen zu seiner Gewinn-



Netz für die zweite Pergaseparation, Maschenweite 4,6 x 4,6 mm.



Trockentunnel. Hiermit trocknen wir in einem Arbeitsgang bis zu 5 kg Perga.



Wabenstücke werden in die Stanze gegeben.

nung schwer zu finden sind. Sollten Sie hierbei Schwierigkeiten haben, hilft ein Blick ins Ausland. In Ländern wie Russland oder dem Baltikum werden Sie schnell fündig. In diesen Imkereibetrieben wird oft gutes Englisch gesprochen und geschrieben. Natürlich helfen auch wir gerne weiter. Wer die hier abgebildete Maschine nachbauen möchte, kann sich an den Autor wenden. Bienenbrot schmeckt überraschend gut, auch Kindern. Dies liegt nicht zuletzt an seiner fruchtig-sauren Note. Eben ein leckeres und gleichzeitig gesundes Lebensmittel. Als Verkaufsargument ist diese Tatsache von Vorteil, denn herkömmlicher Pollen wird von den Meisten nicht gerade als besonders lecker empfunden.

Bienenbrot lässt sich gut weiterverarbeiten. Verwiesen sei hier auf Rezepte wie „Bienenbrot im Honig“, „Bienenbrot-Getreide-Riegel“ oder „Starkmacher“, zu finden im Fachbuch „Rund um den Blütenpollen“ von Bernd Dany, erschienen im Ehrenwirth-Verlag.

## Positive Nebenwirkungen ...

Mit etwas Fingerspitzengefühl, Beobachtung und richtiger Einschätzung des Pollenangebotes kann durch die Entnahme einer Pollenwabe im Frühjahr der Schwarmtrieb ohne größeren Aufwand gebremst werden. Es ist also auch schon zu diesem Zeitpunkt möglich, Bienenbrot zu ernten und gleichzeitig auf ein Bienenvolk und seine Entwicklung einzuwirken.

Unansehnliche Bienenbrotreste (aus der zweiten Separation) werden von uns mit Honig aus eigener Imkerei (Verhältnis 1 : 3) vermischt und im Frühjahr zur Stärkung an die Völker verfüttert.

Bienenbrot kann **neben** Blütenpollen verkauft werden und erweitert so Ihr Sortiment. Die Ernte von Bienenbrot ist keinesfalls aufwendiger, entfällt hier doch die tägliche Entnahme des Frischpollens aus den Pollenfallen.

Neben bereits oben beschriebenen Vorteilen und Möglichkeiten bleibt dann noch:

Ein wunderbares Gefühl, etwas selber produziert zu haben, was die wenigsten besitzen ...



Der Autor mit verkaufsfertigem Bienenbrot. Fotos: Imkerei Lange

### Bezugsquellen:

Trockentunnel Biosec: Kellereibedarf Knopf GmbH

[www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)

[info@holzeis.at](mailto:info@holzeis.at) (um 350,00 Euro)

Pollenstanze über Imkereifachhandel in Deutschland

oder: Firma Wilara [www.wilara.lt](http://www.wilara.lt)

[info@wilara.lt](mailto:info@wilara.lt) (um 1.800,00 EUR)

*Ramunas Lange  
Freiligrathstraße 8, 58099 Hagen  
[imkereilange@aol.com](mailto:imkereilange@aol.com)  
[www.honig-bieni.de](http://www.honig-bieni.de)*

