

# Biene mit Propolis



# Gewinnung, Aufbereitung und Lagerung von Propolis



**Vortrag von Marcel Strub**  
Leiter Fachstelle Bienen  
Riedholz, Schweiz

**Sonntag, 5. März 2017**  
**PÅ SPORTSHOTEL VEJEN**



# DANSK BIAVLSKONFERENCE

## 4. - 5. MARTS 2017 PÅ SPORTSHOTEL VEJEN

Workshop:

Indsamling og forarbejdning af pollen og propolis.

Marcel Strub,  
Bildungszentrum Wallierhof  
Fachstelle Bienen,  
Höhenstraße 46  
CH-4533 Riedholz  
marcel.strub@vd.so.ch

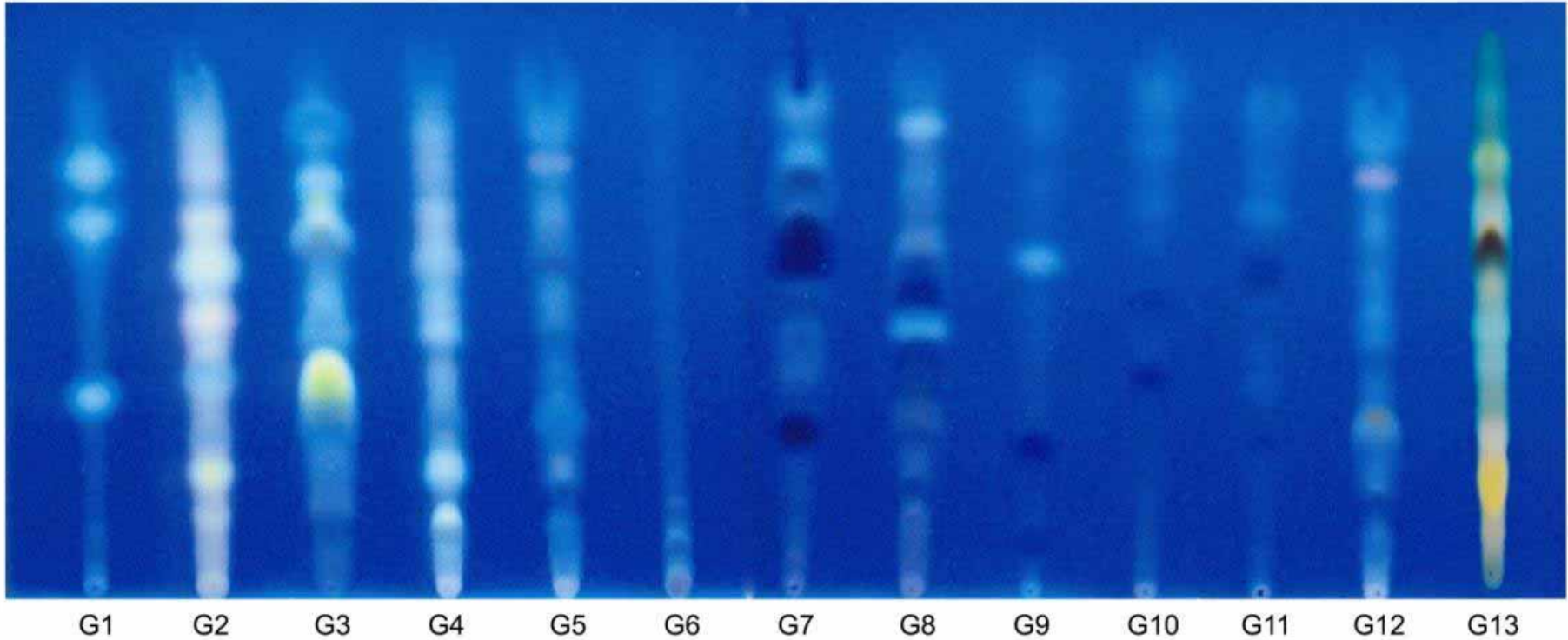




# Woher kommt unser Propolis ?



# Es gibt weltweit 13 Hauptpropolisarten



Pappel-Propolis

Grüne Propolis  
Rote Propolis





# Die grüne Propolis aus Brasilien

Baccharis dracunculifolia

Medizinalpflanze

Brazil, Bolivia, Argentina, and Uruguay.



# Die grüne Propolis aus Brasilien



# Die rote Propolis aus Südamerika

Dalbergia ecastophyllum





# Die rote Propolis aus Südamerika

Von einem Mangrovenbaum



**95% der europäischen Propolis wird von den Knospen der Pappeln gesammelt.**

**Dänemark ?**



# Die verschiedenen Pappel-Arten

## Reine Pappelsorten

- Zitter-Pappel
- Weiss-Pappel
- Silber-Pappel
- Schwarz-Pappel
- Säulen-Pappel aus Italien



Sehr viele Hybrid-Züchtungen, die meisten für wirtschaftliche Zwecke = schnell wachsendes Holz



# Harzschutz einer schlafenden Pappel-Knospe



# Schutz der wachsenden Knospe im Frühling



# Biene beim Propolis sammeln





# Die Bienen decken kontinuierlich die gesamte Behausung mit Propolis ab



# Zuchtkriterien

Zitat aus einem Zuchtbetrieb:  
«Als Zuchtmutter wird unsere B83 eingesetzt. Optimale Erträge bei völliger Schwarmträgheit, ohne Wachsüberbau und mit sehr wenig Propolis im Volk. Vielleicht etwas vitaler, vor dem Flugloch, aber eine echte Profi-Biene»



# Propolis-Gewinnung

Die Imker kratzen die Propolis in der Regel von den Rahmen und den Beuten





# Propolis-Gewinnung

Beim abkratzen von Beuten, Rahmen und Deckbretter kommen unerwünschte Stoffe in die Propolis

## Terpentin

Balsame und Harze können auch Gesundheitsschädigend sein

## Terpene

stark heterogene und sehr grosse Gruppe von chemischen Verbindungen als sekundäre Inhaltsstoffe



# Propolis-Gewinnung

Die Verwendung von Gittern oder Netzen ermöglicht, dass Propolis in einer stark kontrollierten Art und Weise gesammelt werden kann.

Es kann auch, sobald sie den Bienenstock öffnen gesammelt werden.

**Je frischer, desto besser!**



# Propolis-Gewinnung

Die Gitter-Technik ermöglicht die Sammlung von reiner, unverschmutzter Propolis:

- Keine Rückstände von Pestiziden
- Keine Rückstände von Varroa-Bekämpfungsmitteln
- Die Propolis ist nicht oxidiert (sie hat eine helle Farbe)
- Mehr aktive flüchtige Substanzen wie ätherische Öle und Flavonoide sind vorhanden





# Propolis-Gewinnung mit Gitter



# Propolis-Gewinnung

Mit einem Netz oder Gitter können von einem Bienenvolk 100 bis 200 Gramm Propolis pro Jahr geerntet werden. Es ist ein einfaches Verfahren.



# Optimale Propolis-Gewinnung

Wie können wir hochwertiges Propolis gewinnen?

- Erntezeit, Mai bis Juli
- Nur mit Gitter oder Netzen arbeiten
- Möglichst frische Propolis ernten
- Keine Rückstände aus Varroa-Behandlungen
- Keine Propolisernte nach einer Behandlung
- Keine Rauchrückstände
- Keine Oxidation des Propolis
- Die Rückverfolgbarkeit ist wünschenswert





# Propolis-Lagerung

Netze können zusammen gerollt und im Tiefkühler gelagert werden.



# Propolis-Lagerung im Tiefkühler





# Propolis ausbrechen / ausschlagen





# Propolis mahlen



# Propolis tiefgefroren zerkleinern





# Propolis nicht waschen





# Propolis-Lagerung im Tiefkühler



# Herstellung Propolis-Tinktur

- 200g Propolis mahlen oder zerkleinern  
in ein verschliessbaren Glas geben
- 1 Liter Alkohol 70% aus der Apotheke  
dazu geben und mischen
- an einen dunkeln Ort stellen
  - täglich schütteln
  - nach 3 Wochen einige Tage stehen lassen  
damit sich der Satz absetzen kann
  - ergibt eine ca. 10 – 15%ige Lösung
  - Mengen und Herkunft notieren



# Herstellung Propolis-Tinktur

- Gut verschliessen
- Dunkel und kühl stellen
- Keine Sonne
- Keine Wärme
- Kein Fremdgeschmack
- Kein Wasser
- Nach ca. 4 Wochen abfüllen
- Kleine Fläschchen verwenden
- Haltbarkeit, 3 Jahre



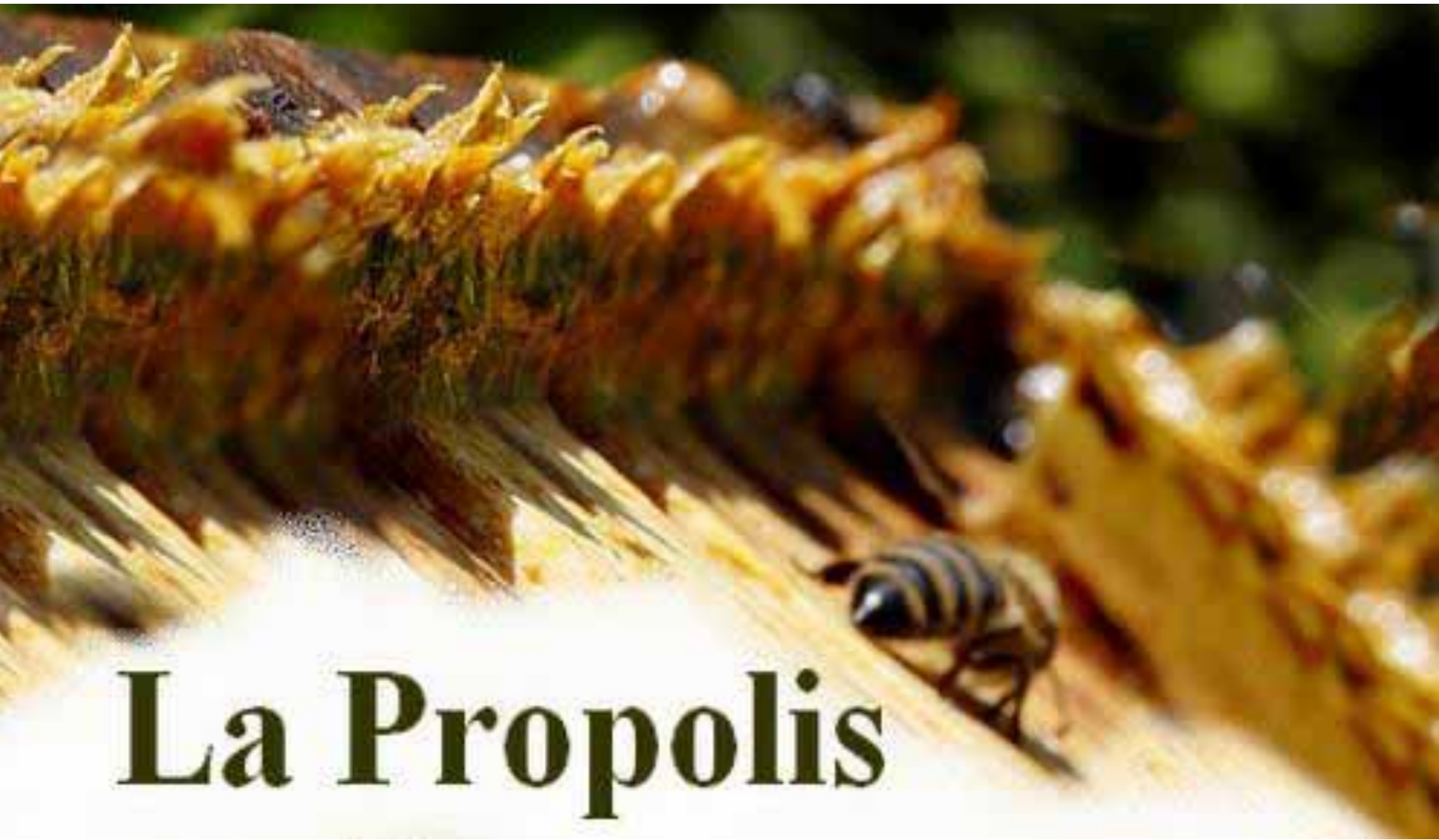


# Viel Erfolg

- bei der Herstellung
- dem Verkauf
- und bei der Anwendung



**Vielen Dank**



# La Propolis



**Bildungszentrum Wallierhof**  
Fachstelle Bienen  
Marcel Strub

IIIIII KANTON **solothurn**