

# Tipps und Tricks

## Wabengalgen

Neben dem Wabenknecht hänge ich gern eine Wabe einzeln auf, um sie mir in Ruhe von allen Seiten anzuschauen. Dabei sollte aber auch noch eine Hand frei bleiben, um vielleicht mit der Lupe kleine Details zu erkennen, mit dem Streichholz die Sauerbrutprobe zu machen, die Königin zu suchen und abzufangen, und noch viele praktische Dinge mehr.

Zu diesem Zweck habe ich mir einen Wabengalgen konstruiert, den jeder selber schnell anfertigen kann. Man braucht dazu lediglich einen Sonnenschirmhalter (oder eine Lampenstange), den man in den Boden rammt oder einen Fuss von einem Son-

nenschirm. Dazu kommen ein verlängertes, abgewinkelt Metallrohr, ein Karabinerhaken und eine Klemme, die man an ihren Greifern umbiegt, damit der Wabenrahmen nicht abrutschen kann. Und bereits ist der Wabengalgen einsatzbereit. Im Bienenhaus kann die Haltevorrichtung natürlich auch an einer Wand oder der Decke befestigt werden. Die benötigten Teile dürften sich in der Imkerwerkstatt auftreiben lassen oder sind sonst im Baumaterialienmarkt für ein paar Franken erhältlich.

Friederike Rickenbach,  
Zürich ☐



Am rechtwinklig gebogenen Rohr wird mit einer Kette ein Karabinerhaken und daran eine Klemme montiert. Dank der vorne abgeboenen Klemme kann die Wabe nicht abrutschen. Für spezielle Arbeiten hat man so beide Hände frei.

## Feinste Essiggurken und Zucchini

### Zutaten Sud:

- eine Flasche Apfelbioessig
- die gleiche Menge Wasser
- ein Gewürzglas (40 g) Senfkörner
- 200 g Honig
- eine Handvoll frischer Dill

Die Imkergilde, die nebst ihren Bienen noch einen Gemüsegarten pflegt, hat Gurken und Zucchini im Überfluss. Da passiert es schnell, dass die Früchte zu gross werden und für den Verzehr nicht mehr geeignet sind. Es schmerzt, wenn man diese Früchte auf den Kompost werfen muss. Hier kann mit Grossmutter's Rezept Abhilfe geschaffen werden. Die ausgewachsenen Früchte werden gewaschen, geschält, entkernt und in mundgerechte Stücke zerkleinert. Diese werden in eine grosse Schüssel gegeben und reichlich mit Salz überstreut. Während 6 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Hin und wieder werden die Stücke gewendet. Dank dem Salzen bewahren die



Früchte beim Kochen ihre Form. Hat man nur kleine Früchte zur Verfügung, schält und entkernt man sie nicht, sondern perforiert die zugeschnittenen Stücke mit einer Gabel, damit das Salz besser eindringen kann.

Für den Sud werden Bioes-

sig, Wasser und die Senfkörner kurz aufgekocht. Dann entnimmt man die Gemüsestücke der Salzlake (Salzlake nicht verwenden!), gibt sie dem Sud bei und kocht sie bissfest lind. Zum Schluss werden der Honig und der zerkleinerte Dill beigefügt. Abschmecken und nach Gusto würzen. Nun kocht man alles

zusammen nochmals auf, um es unmittelbar danach in ausgekochte Gläser heiss abzufüllen. Diese süss-sauren Gartenfrüchte sind zu diversen Gerichten eine pikante Bereicherung und schmecken Jung und Alt.

Friederike Rickenbach ☐

## HONIGREZEPTE