

Propolisgewinnung



Quelle: Von user: Abalg -
Eigenes Werk, Gemeinfrei,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2834782>

- Anleitung lt. Josef Niklas
- Gewinnung mittels Propolisgitter
 - Einlegen des Gitters
 - Entnahme
 - Aufbereitung
- Gewinnung aus Honigräumen

Bienen ernten Propolis überall!



2



Quelle: Michaela Sieger

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gewinnung von Propolis



3

I) Herstellungsablauf von Propolis:

Beschreibung eines hygienischen und sicheren Herstellungsablaufes
IM Ing. Josef Niklas

Gewinnen:

Propolis zur Verarbeitung in Kosmetischen Mitteln wird ausschließlich über speziell dazu geeignete Gitterauflagen gewonnen. Dazu wird dieses Gitter zur Haupttracht auf die Rähmchenträgerleisten gelegt.

Tiefgefrieren:

Diese Gitter werden anschließend in dichten lebensmittelgeeigneten Umhüllungen mindestens 3 Tage tiefgefroren.

Abtrennen:

Durch Abreiben bzw. Bewegen der Propolisgitter über einen spitzkantigen Stab kann die Propolis abgetrennt werden. Dabei ist auf sauberes Arbeiten und auf eine hygienische Umgebung bzw. Behältnisse zu achten.

Reinigung durch Besichtigung und Handverlesen:

Die Propolisteilchen werden auf ein ausreichend großes weißes Papier aufgestreut und optisch auf Fremdteilchen geprüft. Mit der Hand wird die Propolismasse möglichst dünn und gleichmäßig verteilt, um eventuelle Fremdkörper leicht erkennen zu können.

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.10.06/1444132879283279.pdf?d=a_I_Herstellungsa_blauf_Proolis.pdf&dc=1444132879

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



4



Nach Fütterung Futtertasse oder Eimer ausschlecken lassen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



5



Futtereimer leer entfernen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



6



Eventuell vorhandene Folie entfernen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



7



Wachsüberbau entfernen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



8



3 bis 4 mm dicke Leisten einlegen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



9



Propolisgitter mit glatter Seite nach oben einlegen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



10



Futterdeckel mit geöffnetem Spundloch aufsetzen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



11



Weichfaserplatte einlegen, besser

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



12



... Dämmung auf eigenem Deckel oberhalb des Futterdeckels auflegen

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Einlegen des Propolisgitters



13



Spundlochverschluss einlegen (damit er nicht verloren geht)

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Abnehmen des P-Gitters



14



Entnahme bei der Restentmilbung, Sammeln in lebensmittelechtem Plasticsack, danach

WL Ing Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gewinnung von Propolis



15

I) Herstellungsablauf von Propolis:

Beschreibung eines hygienischen und sicheren Herstellungsablaufes
IM Ing. Josef Niklas

Gewinnen:

Propolis zur Verarbeitung in Kosmetischen Mitteln wird ausschließlich über speziell dazu geeignete Gitterauflagen gewonnen. Dazu wird dieses Gitter zur Haupttracht auf die Rähmchenträgerleisten gelegt.

Tiefgefrieren:

Diese Gitter werden anschließende in dichten lebensmittelgeeigneten Umhüllungen mindestens 3 Tage tiefgefroren.

Abtrennen:

Durch Abreiben bzw. Bewegen der Propolisgitter über einen spitzkantigen Stab kann die Propolis abgetrennt werden. Dabei ist auf sauberes Arbeiten und auf eine hygienische Umgebung bzw. Behältnisse zu achten.

Reinigung durch Besichtigung und Handverlesen:

Die Propolisteilchen werden auf ein ausreichend großes weißes Papier aufgestreut und optisch auf Fremdteilchen geprüft. Mit der Hand wird die Propolismasse möglichst dünn und gleichmäßig verteilt, um eventuelle Fremdkörper leicht erkennen zu können.

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.10.06/1444132879283279.pdf?d=a_I_Herstellungsa_blauf_Proolis.pdf&dc=1444132879

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gewinnung von Propolis



16

I) Herstellungsablauf von Propolis:

Beschreibung eines hygienischen und sicheren Herstellungsablaufes
IM Ing. Josef Niklas

Gewinnen:

Propolis zur Verarbeitung in Kosmetischen Mitteln wird ausschließlich über speziell dazu geeignete Gitterauflagen gewonnen. Dazu wird dieses Gitter zur Haupttracht auf die Rähmchenträgerleisten gelegt.

Tiefgefrieren:

Diese Gitter werden anschließend in dichten lebensmittelgeeigneten Umhüllungen mindestens 3 Tage tiefgefroren.

Abtrennen:

Durch Abreiben bzw. Bewegen der Propolisgitter über einen spitzkantigen Stab kann die Propolis abgetrennt werden. Dabei ist auf sauberes Arbeiten und auf eine hygienische Umgebung bzw. Behältnisse zu achten.

Reinigung durch Besichtigung und Handverlesen:

Die Propolisteilchen werden auf ein ausreichend großes weißes Papier aufgestreut und optisch auf Fremdteilchen geprüft. Mit der Hand wird die Propolismasse möglichst dünn und gleichmäßig verteilt, um eventuelle Fremdkörper leicht erkennen zu können.

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.10.06/1444132879283279.pdf?d=a_I_Herstellungsa_blauf_Proolis.pdf&dc=1444132879

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gewinnung von Propolis



17

I) Herstellungsablauf von Propolis:

Beschreibung eines hygienischen und sicheren Herstellungsablaufes
IM Ing. Josef Niklas

Gewinnen:

Propolis zur Verarbeitung in Kosmetischen Mitteln wird ausschließlich über speziell dazu geeignete Gitterauflagen gewonnen. Dazu wird dieses Gitter zur Haupttracht auf die Rähmchenträgerleisten gelegt.

Tiefgefrieren:

Diese Gitter werden anschließend in dichten lebensmittelgeeigneten Umhüllungen mindestens 3 Tage tiefgefroren.

Abtrennen:

Durch Abreiben bzw. Bewegen der Propolisgitter über einen spitzkantigen Stab kann die Propolis abgetrennt werden. Dabei ist auf sauberes Arbeiten und auf eine hygienische Umgebung bzw. Behältnisse zu achten.

Reinigung durch Besichtigung und Handverlesen:

Die Propolisteilchen werden auf ein ausreichend großes weißes Papier aufgestreut und optisch auf Fremdteilchen geprüft. Mit der Hand wird die Propolismasse möglichst dünn und gleichmäßig verteilt, um eventuelle Fremdkörper leicht erkennen zu können.

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.10.06/1444132879283279.pdf?d=a_I_Herstellungsa_blauf_Proolis.pdf&dc=1444132879

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Herstellungsablauf Propolis



18

Zerkleinerung der Rohpropolis:

Rohpropolis wird wieder tiefgefroren um eine möglichst spröde Eigenschaft zu erlangen. Anschließend wird diese in einer Reibe entsprechend zerkleinert bis die Propolis in Pulverform vorliegt. Da durch den Zerkleinerungsvorgang die Propolis warm wird, muss dieser abgebrochen und die Propolis neuerlich tiefgefroren werden.

Propolis in Form von Puder:

Falls erforderlich wird durch mehrmaliges Wiederholen dieser Zerkleinerungsvorgänge das gewonnene Pulver zu Puder verarbeitet. Anschließend wird das tiefgefrorene Puder mittels feinem Sieb gesiebt um einerseits größere Teilchen zu vermeiden. Andererseits kann dadurch das Vorhandensein von Fremdteilchen ausgeschlossen werden.

Ansatz in Alkohol:

Zerkleinertes Propolis wird in 96 % Alkohol (Weingeist aus der Apotheke) angesetzt. Dazu wird eine Mischung aus 33 Teile zerkleinerte Propolis und 66 Teile Alkohol

verwendet.

Dieser Ansatz wird über mind. 3 Wochen unter mehrmaliges Aufschütteln oder Rühren an einem dunklen Ort aufbewahrt.

Anschließend wird durch Umleeren der verbleibende Rest zurückbehalten. Die Propolislösung kann nun über ein Sehtuch oder Papierfilter besser gereinigt werden. Der so gewonnene Ansatz wird durch Abziehen zur weiteren Verwendung gebracht. (zur Verwendung in Creme oder zur Abfüllung in Tropfgläser)

Herstellungsablauf Propolis



19

Zerkleinerung der Rohpropolis:

Rohpropolis wird wieder tiefgefroren um eine möglichst spröde Eigenschaft zu erlangen. Anschließend wird diese in einer Reibe entsprechend zerkleinert bis die Propolis in Pulverform vorliegt. Da durch den Zerkleinerungsvorgang die Propolis warm wird, muss dieser abgebrochen und die Propolis neuerlich tiefgefroren werden.

Propolis in Form von Puder:

Falls erforderlich wird durch mehrmaliges Wiederholen dieser Zerkleinerungsvorgänge das gewonnene Pulver zu Puder verarbeitet. Anschließend wird das tiefgefrorene Puder mittels feinem Sieb gesiebt um einerseits größere Teilchen zu vermeiden. Andererseits kann dadurch das Vorhandensein von Fremdteilchen ausgeschlossen werden.

Ansatz in Alkohol:

Zerkleinertes Propolis wird in 96 % Alkohol (Weingeist aus der Apotheke) angesetzt. Dazu wird eine Mischung aus 33 Teile zerkleinerte Propolis und 66 Teile Alkohol

verwendet.

Dieser Ansatz wird über mind. 3 Wochen unter mehrmaliges Aufschütteln oder Rühren an einem dunklen Ort aufbewahrt.

Anschließend wird durch Umleeren der verbleibende Rest zurückbehalten. Die Propolislösung kann nun über ein Sehtuch oder Papierfilter besser gereinigt werden. Der so gewonnene Ansatz wird durch Abziehen zur weiteren Verwendung gebracht. (zur Verwendung in Creme oder zur Abfüllung in Tropfgläser)

Herstellungsablauf Propolis



20

Zerkleinerung der Rohpropolis:

Rohpropolis wird wieder tiefgefroren um eine möglichst spröde Eigenschaft zu erlangen. Anschließend wird diese in einer Reibe entsprechend zerkleinert bis die Propolis in Pulverform vorliegt. Da durch den Zerkleinerungsvorgang die Propolis warm wird, muss dieser abgebrochen und die Propolis neuerlich tiefgefroren werden.

Propolis in Form von Puder:

Falls erforderlich wird durch mehrmaliges Wiederholen dieser Zerkleinerungsvorgänge das gewonnene Pulver zu Puder verarbeitet. Anschließend wird das tiefgefrorene Puder mittels feinem Sieb gesiebt um einerseits größere Teilchen zu vermeiden. Andererseits kann dadurch das Vorhandensein von Fremdteilchen ausgeschlossen werden.

Ansatz in Alkohol:

Zerkleinertes Propolis wird in 96 % Alkohol (Weingeist aus der Apotheke) angesetzt. Dazu wird eine Mischung aus 33 Teile zerkleinerte Propolis und 66 Teile Alkohol

verwendet.

Dieser Ansatz wird über mind. 3 Wochen unter mehrmaliges Aufschütteln oder Rühren an einem dunklen Ort aufbewahrt.

Anschließend wird durch Umleeren der verbleibende Rest zurückbehalten. Die Propolislösung kann nun über ein Sehtuch oder Papierfilter besser gereinigt werden. Der so gewonnene Ansatz wird durch Abziehen zur weiteren Verwendung gebracht. (zur Verwendung in Creme oder zur Abfüllung in Tropfgläser)

Herstellungsablauf Propolis



21

Zur Herstellung von unbedenklicher und einwandfreier Ware wird eine Gewinnung außerhalb jeglicher Behandlungszeiträume vorausgesetzt. Es wird darauf hingewiesen, dass nur behördlich zugelassene Behandlungsmittel in den dafür vorgesehenen Zeiträumen (nach der Ernte) an diesen Bienenvölkern angewendet werden dürfen.

Herstellungsempfehlung Rohstoffe nach WL IM Ing. Josef Niklas, am 28.2.14

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.10.06/1444132879283279.pdf?d=a_I_Herstellungsbablauf_Prooolis.pdf&dc=1444132879

WL Ing. Mag. Michaela Kohlbacher-
Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Antrag auf Rückstandsuntersuchung



22

Antrag auf Rückstandsuntersuchung

Angaben zum Einsender:

Name:

Anschrift:

Tel.Nr. (tagsüber):

Bankverbindung:

Institut: Kontonummer: BLZ:

Sie haben überdies die Möglichkeit, Ihre Probe(n) im Zuge einer Sammelbestellung des NÖIV mitzuschicken!! Hierbei ersparen Sie sich das Porto. Die Proben müssen in der Woche vom 10.-16.Juni 2014 beim **NÖIV, Georg Coch-Platz 3/9a, 1010 Wien**, eingelangt sein.

Rückstandsuntersuchungen:	Anzahl der Proben	Kosten:	Gesamtpreis:
1.) Honig (Probenmenge mind. 500 Gramm) - Untersuchung auf Varroazide		Pro Probe Selbstbehalt € 26,--	
2.) Honig (Probenmenge mind. 500 Gramm) - Untersuchung auf Antibiotika		Pro Probe Selbstbehalt € 40,--	
3.) Kombiangebot		Pro Probe	

WL Ing. Mag. Michaela
Kohlbacher-Schneider

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gewinnung aus Honigräumen



23



- Sammlung möglich, da keine Behandlung im Honigraum stattfindet
- Von geschleuderten Rähmchen und Zargen
- Qualität?
- Verwende diese Propolis nur selbst für Verdampfer

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



24



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union