

Olli's Bientabakrezept

Anbei mein Rezept für meinen Bientabak.

Die unten aufgeführten Pflanzen werden frisch, am besten zu Vollmond, gesammelt und zum Trocknen an einem luftigen, warmen Ort in Bündeln zum Trocknen aufgehängt.

Nachdem die Zutaten getrocknet sind werden Sie Bei kleinen Mengen mittels einer Schere und Astschere geschnitten. Für Größere Mengen empfiehlt sich ein Gartenhäcksler am besten mit Auffangbehälter. Die Stücke sollten Ca. 1cm lang sein.

Gelagert wird das ganze dann in einer luftdichten Kunststoffbox im Schrank.

Rainfarn	60%
Schafgarbe, Lavendel, Dost	20%
Kirschzweige	5%
Haselnusszweige mit Blättern	5%
Holunderzweige mit Blättern	5%
Etwas Stroh	5%

In meinem letzten Rezept habe ich noch Kiefernrinde und Fichtenspäne zugesetzt. Das mache ich inzwischen nicht mehr da damit der Raucher zu sehr verharzt.

Tipp:

Wer besonders aggressive Bienen hat kann noch als besondere Zutat eine Bienenwabe kleinern und mit in die Mischung geben. Pauschal würde ich davon abraten denn es ist schon gemein den Bienen ein nahendes Feuer anzukündigen aber noch gemeiner ist es Ihnen zu vermitteln dass Ihr stock schon brennt.

In diesem Sinne immer FAIR bleiben

LG Oliver