

IMKEREIBEDARF–BIENENWEBER GmbH

Dipl.- Ing. (FH) Roland Weber
Nr. 65 b (Straße Richtung Schwaara)
07554 Trebnitz

Tel.: 0365 7737460
Fax: 0365 77374613
E-Mail: BienenWeber@t-online.de

Meine Erfahrungen bei der Herstellung von feincremigen Honig.

Auf Lehrgängen zur Honigbearbeitung, in der Literatur und auch in Vorträgen habe ich schon vieles über die Herstellung von feincremigen Honig gelesen und gehört. Neben vielen guten Hinweisen wurden oft auch komplizierte und wenig effektive Methoden mit hohem technischen Aufwand beschrieben. Mit einigen im Handel angebotenen teuren Geräten ist es aus meiner Sicht nicht effizient feincremigen Honig in ordentlicher Qualität herzustellen. Ich selbst rühre meinen gesamten Blütenhonig (außer Akazie) sofort nach dem Schleudern feincremig. Der Arbeitszeitaufwand liegt bei max. 2 Minuten pro 10 kg (in der Regel unter einer Minute).

Die von mir eingesetzten Geräte und Technik:

- 1.) Unser Profi Rührgerät EHR 15 SB mit 1000 W Leistung, **alle Rührarbeiten führe ich** nach dem vollständigen Eintauchen des Honigs **mit maximaler Drehzahl und Leistung des Gerätes aus** (ca. 400 bis 600 U/min).
- 2.) Ein Zweiflügel - Tellerrührstab mit einem Tellerdurchmesser von ca. 100 mm aus V4a Edelstahl. **Die Rührflügel sollten so angeordnet sein, dass der Honig von oben und unten angesaugt und zwischen den beiden Rührtellern gerieben und herausgedrückt wird.** Ich glaube, dass dieser Effekt wesentlich mit dazu beiträgt, dass die Kristallisierung sehr fein und optimal erfolgt. Gleichzeitig wird durch den dabei entstehenden Vakuumeffekt der Honig des gesamten Gefäßes gut gemischt.
- 3.) Die Gefäße zum Rühren sollten eine Mindestgröße haben z.B. Honigeimer für 25 kg, Hobbock für je 40 kg Honig oder andere Gefäße bis etwa max. etwa 150 kg. Ich habe schon mit Behältern bis zu 1000 kg gearbeitet. (Mit zu großen Gefäßen wie auch mit kleinen Gefäßen arbeitet es sich aus meiner Sicht aber nicht so gut.)
Die minimal mögliche Größe ist etwa ein 12,5 kg Eimer. 12,5 kg Eimer sind aber nur bedingt geeignet. Die Honigabfüllgefäße sollten nie bis zum Rand gefüllt werden;
a.) weil noch der Raum für den Impfhonig berechnet werden muss;
b.) weil beim Rühren der Honig, am Gefäßrand etwas nach oben gedrückt wird sowie auch Honig, der von der Mittelwelle verspritzt wird, dann innen am Gefäß bleibt.

Anforderungen an den Honig, der gerührt werden soll:

Der Honig darf nicht überhitzt gewesen sein, er muss vollkommen flüssig sein und **darf keine (noch keine) Kristalle enthalten** (dies ist besonders bei Rapshonig zu beachten). Der **Wassergehalt sollte zwischen 16,5 bis 18 % liegen**. Schon zur Honigverarbeitung genutzte Gefäße sind gewissenhaft zu säubern, so dass sich keine Kristalle mehr von anderen Honigen in ihnen befinden. Honig, der bereits mit der Kristallisation begonnen hat (z. B. Rapshonig), ist eventuell über ein Melitherm oder auf anderem Wege so zu verflüssigen, dass alle Kristalle aufgetaut sind.

Das Impfen = die Zugabe von Honigkristallen in der richtigen Größe

Den fein gefilterten und abgeschäumten Honig sollte man durch Zugeben von bereits feincremigen Honig impfen. Dies regt unter optimalen Bedingungen die Neubildung von Kristallen in der gleichen Größe an.

Die Literatur empfiehlt häufig mit 10 %. Ich selbst nehme pro Hobbock in der Regel ca. 500 g bis 1000 g (je mehr Impfhonig eingesetzt wird, umso schneller reift die Kristallisation). Den Impfhonig gut in den Honig einmischen – ca. 15 sek. rühren. Bei leicht kristallisierenden Honigen, wie zum Beispiel Rapshonig kann man auch ohne Impfhonig auskommen. Die Bearbeitung dauert dann aber eventuell etwas länger.

Bei größeren Mengen Honig, der feincremig gerührt werden soll, gebe ich den Impfhonig in einen Abfüllbehälter mit Quetschhahn. Darauf schütte ich mindestens die gleiche Menge (es kann auch doppelt oder dreimal soviel sein) gereinigten, frischen Honig mindestens jedoch 12, 5 kg. Diesen mische ich durch Rühren mit der beschriebenen Maschine (Tellerrührstab) gut durch. Anschließend stelle ich den Abfüllbehälter so hoch, dass ich die zum Rühren vorgesehenen Behälter mit Honig unter dem Quetschhahn ziehen kann.

Der Abfüllbehälter mit Quetschhahn eignet sich gut zur Dosierung des Impfhonigs in die Gefäße, in denen der Honig feincremig gerührt werden soll. Anschließend werden alle Gefäße mit der Industrierührmaschine + Tellerrührstab gerührt (siehe weiter unten folgender Punkt „wie ich meinen Honig rühre“).

Anforderungen an den Impfhonig:

An den Impfhonig werden hohe Anforderungen gestellt. Er sollte den zu rührenden Honig in Sorte, Geschmack je nach ihrem Marketingkonzept optimal ergänzen und eventuell verfeinern.

Bitte beachten Sie, so wie die Kristallgröße vom Impfhonig vorgegeben wird, so fein kristallisiert der bearbeitete Honig bei sachgemäßer Bearbeitung dann auch. Besteht der Impfhonig aus zu großen Kristallen, verdirbt er damit auch die gesamte Partie. Die richtige Kristallgröße des feincremigen Honigs ist dann gegeben, wenn man die Kristalle auf der Zunge nicht mehr fühlt. Der feincremige Honig hat die richtige Konsistenz, wenn sich bei einem mit der Öffnung waagrecht nach unten gehaltenen 500 g Honigglas bei 18 °C eine leichte Wölbung nach unten bildet, der Honig aber nicht heraus läuft. Mit diesen beiden Kriterien können Sie ca. 1 Woche nach dem Abfüllen auch die Qualität Ihres produzierten Honigs beurteilen. Falls Sie mit Ihrem Honig an einer Prämierung des DIB teilnehmen möchten, wird eine andere Konsistenz des Honigs erwartet. In diesem Fall sollten 1 bis 2 Rührvorgänge weniger erfolgen und der Honig feinstreif sein.

Wie ich meinen Honig rühre:

Ich stelle die mit Honig gefüllten 40 kg Hobbock oder 25 kg Honigeimer eng u-förmig aneinander auf, gebe in jeden den Impfhonig wie oben beschrieben und vermische diesen in einem 1 Rührgang der pro Hobbock maximal 20 Sekunden dauert (den Rührstab immer so tief eintauchen, dass er keine Luft in den Honig zieht). **Die optimale Temperatur während der Kristallbildung liegt bei etwa 14 – 18 °C** und sollte möglichst nicht wesentlich höher als 20 °C sein (mit höheren Temperaturen habe ich keine Erfahrungen).

Anschließend rühre ich den Honig nach ca. 12 Std. nochmals etwa 30 Sekunden. Im weiterem prüfe ich diesen Honig dann alle 8 Std. auf seine Konsistenz (es muss jeder Hobbock extra geprüft werden, da der Honig auch von einer Schleuderung oft große Unterschiede aufweist). Wenn er

eine perlmutartige Färbung annimmt und von oben und den Rändern her dickflüssig wird, rühre ich den Honig erneut gründlich durch, ca. 40 Sekunden je Hobbock. Dabei tauche ich den Tellerrührer am Rand so tief ein, dass er von oben keine Luft in den Honig zieht und bewege das Gerät bei voller Leistung an den Wänden (des Honigeimers) kreisförmig nach unten, so dass an den Wänden kein schon eventuell etwas fester kristallisierter Honig zurück bleibt. Unten angekommen bewege ich den Tellerrührer in die Mitte des Gefäßes und von dort langsam nach oben. Dieses Rühren dauert ca. 40 Sekunden und sollte so lange erfolgen, bis der gesamte Inhalt gleichmäßig dickflüssig aber trotzdem gut fließfähig ist. Anschließend lasse ich den Honig nochmals vier bis sechs Stunden reifen und rühre ihn dann, wenn der Rührstab beim Eintauchen an der Oberfläche des Honigs etwa 2 cm tiefe feste Spuren hinterlässt, nochmals gründlich wie bereits beschrieben durch. Dieses Rühren muss so erfolgen, dass der Honig eine solche Konsistenz erreicht, dass er zügig durch die Öffnung des Abfüllkübels fließen kann. Falls Sie sich noch unsicher sind, ob die richtige Konsistenz erreicht wurde, dann Rühren Sie den Honig nach weiteren 4 bis 6 Stunden noch einmal wie zuvor beschrieben. Vor allem Honige mit einem Wassergehalt unter 17 % erfordern unter Umständen eine etwas längere Rührzeit als hier angegeben und eine längere Rührzeit kann nach meiner Erfahrung nichts Schaden. (Achtung: man kann Honig aber auch durch extrem langes Rühren oder zu oft wiederholtes Rühren schädigen. Ein Rührvorgang mit der von uns empfohlenen Maschine sollte nicht länger als maximal 2 Minuten dauern. Der Tellerrührer ist so zu führen, **dass möglichst wenig Luft in den Honig gerührt (gesogen) wird (tief genug eintauchen)**. Unmittelbar nach diesem Rühren ist der Honig abzufüllen. Aus Effektivitätsgründen sollten 50 kg bis 100 kg Abfüllbehälter und **Quetschhähne mit etwa 40 mm Auslauf verwendet werden**. Das alles liest sich komplizierter als es wirklich ist.

Achtung: das Honigglas sollte bei Abfüllen des Honigs wärmer sein als der Honig. Ich erwärme meine Gläser vor dem Abfüllen auf ca. 40 bis 45 Grad. Dies beugt Blütenbildung an den Honigglaswänden vor.

Lagerung von feincremigen Honig:

Es ist möglich feincremigen Honig, der nicht sofort abgefüllt werden kann, in Eimern oder Hobbock zu lagern. Diese sollten dann zum Abfüllen in einer Wärmekammer oder im Wasserbad auf etwa durchgehend 26 °C erwärmt werden. Bei dieser Temperatur bleibt die feincremige Struktur erhalten und meist lässt sich der bei 18 °C feincremige Honig mit dem Tellerrührer dann so rühren, dass er mit Hilfe eines Abfüllbehälters (40 mm Quetschhahn) abgefüllt werden kann. Also eine absolut schonende **Methode, bei der alle Geschmacks- und Inhaltsstoffe optimal erhalten bleiben**.

Besonderheiten:

Bei Rapshonig ist zur Herstellung von feincremigen Honig nicht unbedingt Impfhonig erforderlich, die Wartezeit bis zur Kristallisation dauert dann aber länger und ist schwer voraus berechenbar. **Sehr trockene und zähflüssige Honige erfordern teilweise auch eine wesentlich längere Rührzeit. Im Zweifelsfalle rühren sie bitte Ihren Honig die Doppelte Zeit wie hier angegeben, dies schadet nichts und ist besser als eine unbefriedigende Qualität.**

Auch Honig mit erhöhtem Wassergehalt z. B. KleeHonig und Honig von Goldrute im Herbst kristallisiert z. B. langsamer und oft auch schwer, hier kann durch die Erhöhung des Anteiles an Impfhonig auch über 10 % hinaus der Kristallisationsprozess gefördert werden. Nach meiner bisherigen Erfahrung kann man jeden im Bienenvolk ausgereiften Honig feincremig rühren. Bei Akazie habe ich es aber selbst noch nicht versucht.

Bitte beachten Sie, dass jeder Honig in seiner Zusammensetzung, Artenvielfalt, Fruchtzuckerge-

halt, Wassergehalt u.s.w. einmalig ist und eventuell auch eine konkret auf seine Zusammensetzung abgestimmte Bearbeitung erforderlich ist. Bei mir selbst ist die Herstellung nach dem oben beschriebenen Schema immer bestens gelungen.

Wenn Sie Ihre Kunden mit Feingefühl an diesen feincremigen Honig gewöhnen, können Sie Ihre Ökonomie damit wesentlich verbessern.

Zu beachtende Geschäftsbedingungen:

Diese Anleitung erfolgt mit dem Kauf unserer Rührgeräte und ist Bestandteil des Kaufes. Die Veröffentlichung und Weiterverbreitung werden hiermit untersagt. Alle Anleitungen und Hinweise in dieser Anleitung wurden in langjähriger eigener Praxis erprobt.

Alle Anleitungen und Hinweise erfolgen ohne Gewähr. Die Umsetzung dieser Hinweise erfolgt auf eigene Gefahr. Bitte beachten Sie die einschlägigen Arbeitsschutzhinweise.

Beim Rühren von relativ steifem Honig kann es vorkommen, dass sich der Behälter mit dem Honig (z. B. Hobbock) mit zu drehen beginnt. Bitte arretieren (oder halten) Sie die Behälter so, dass diese sich nicht mit drehen können.

Bei Problemen dürfen Sie mich gern anrufen. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg.

Mit den besten Wünschen und freundlichen Imkergrüßen

Ihr Imkereibedarf Roland Weber