



Auftauschrank im Selbstbau

Schleudern, rühren, abfüllen: Wem dies während der Sommermonate über den Kopf wächst, der baut einen alten Kühlschrank um.



Viele Imker verflüssigen ihren Honig im Wasserbad eines Einkochtopfes. Dabei kann der Honig Wasser ziehen. Foto: Pia Aumeier



Dieser ehemalige Kühlschrank ist mit ein paar Handgriffen zu einem Auftauschrank umfunktioniert. Foto: Jörg Sterling

Mancher Honig kristallisiert sehr schnell. Nach dem Schleudern alles abzufüllen ist nur für wenige eine Lösung. Schließlich ist nicht sicher, ob man alle Gläser auch verkaufen kann. Zudem zieht Honig in vielen kleinen Portionen leichter Wasser und verliert damit schneller an Qualität. Und was tun, wenn ein Kunde alle acht Wochen ein Glas flüssigen Sommerhonig möchte, dieser jedoch nach vier Wochen fest ist? Im Glas kann ich Honig nicht wieder verflüssigen, denn dann steigen unschöne Bläschen auf. Letztlich weniger Aufwand hat also, wer den nicht sofort zu vermarktenden Honig zunächst im großen Gebinde fest werden lässt und bei Bedarf einzelne Eimer der jeweils gewünschten Sorte zur Abfüllung schonend wieder verflüssigt.

■ **Die gängige Variante:** Das „Auftauen“ des Honigs in einem Behälter von höchstens 12,5 kg Fassungsvermögen, der auf einer Unterlage im maximal 40 °C heißen Wasserbad eines Einkochtopfes steht, klappt selbst bei zementartigen Blöcken schnell und schonend. Zwei Gefahren birgt diese Variante jedoch. Zum einen kann besonders an den Außen-

wänden und am Boden des Eimers eine sehr starke Hitze entstehen. In den Randbereichen ist der Honig dann schon lange flüssig, während sich in der Eimermitte noch ein harter Klotz befindet. Zum anderen ist das Arbeiten im Wasser eine große Gefahr. Schließlich ist Honig hygroskopisch und zieht Wasser, wo immer er es herbekommt.

■ **Die Alternative:** Basteln Sie sich einen Warmluft-Auftau-Schrank. 40 kg Honig sind hier bei maximal 40 °C in nur zwei bis drei Tagen vollständig und schonend wieder verflüssigt. Der handwerklich geschickte Imker benötigt nur einen ausgesonderten Kühlschrank, ein Thermostat und eine Heizquelle. Und so wird's gemacht:

– Den Kompressor und die sonstige Technik des Kühlschranks können Sie ausbauen, müssen dies aber nicht unbedingt. Auf jeden Fall müssen die aufgefangenen Chemikalien des Kühlsystems ordnungsgemäß entsorgt werden.

– Für wenige Euro bekommt man im Elektronikhandel eine Schaltschrankheizung. Ich bevorzuge diese Möglichkeit gegenüber anderen Varianten, da es sich um ein geschlos-

senes System mit vorbereiteten Anschlüssen handelt. Zur Steuerung der Heizung ist zwingend ein Thermostat erforderlich. Um das System an der Steckdose anschließen zu können, sind noch ein wenig Gummikabel, ein Schukostecker und eine Verteilerdose notwendig.

– Den Thermostat oben im Schrank anbringen. Dann das Kabel durch die Rückwand in den Schrank zur Verteilerdose führen und von dort zum Schaltkontakt des Thermostats. Die Heizung ebenfalls an ein Kabel anschließen, das in der Verteilerdose endet. Der Stromkreis wird folgendermaßen geschlossen: Eingangskontakt des Schukosteckers → Eingangskontakt des Thermostats; Ausgangskontakt des Thermostats → Eingangskontakt der Heizung; Ausgangskontakt der Heizung → Ausgangskontakt des Schukosteckers. Das Anschlusskabel sollte unbedingt mit einer Schelle zur Zugentlastung versehen werden. Die Metallteile, wie das Gehäuse oder die Abstellfläche für den Honigeimer, sollten zwingend geerdet werden. In jedem Fall muss dies ein Fachmann machen, um jeglichen Unfällen vorzubeugen.

– Zur eigenen Qualitätssicherung setze ich in meinem Auftauschrank ein Maximum-Thermometer zur Überwachung ein. Hier wird der höchste Temperaturwert festgehalten. So kann ich sichergehen, dass die Auftautemperatur während des Auftauvorgangs nicht zu hoch wird.

Carsten Fröse und Dr. Pia Aumeier



Mit der Methode gewinnen Sie/sparen Sie

Honigqualität: ++ Gelagert in großen Gebinden, zieht der Honig weniger Wasser. Außerdem können Sie ihn auch später noch flüssig anbieten.

Zeit: + – Das Wiederverflüssigen kostet zwar Zeit, aber dafür haben Sie auch im Winter noch Muße.

Geld: + – Ohne Schrank ist es billiger, doch der Honigabsatz ist besser steuerbar – so bleibt man nicht auf großen Mengen an Gläsern sitzen.

Tipp

Man kann auch ein Thermometer für Räucheröfen von außen durch die vorgebohrte Isolationswand stecken, um so jederzeit eine Information über die Innentemperatur zu erhalten.