



Abb.1.

Einmal rühren ist genug

Von Gerhard Liebig + Dr. Pia Aumeier
Am Dornbusch 8, 44803 Bochum
E-Mail: Pia.Aumeier@rub.de,
Tel. 0170 / 3 17 59 32



Mancher Honig wird im Glas hart wie Zement oder sandig wie die Wüste Gobi. Das ärgert Imker und Kunden. Gewusst wie, gelingt Honig dauerhaft feincremig. Und das nach nur einmaligem Rühren.

Honig, ein Naturprodukt

Einheimischer Blütenhonig, besonders Löwenzahn- und Rapstracht, hat einen hohen Anteil an Traubenzucker. Er kristallisiert deshalb nach dem Schleudern und bei Lagerung im Vorratsbehälter rasch aus und muss zum Abfüllen ins Glas wieder verflüssigt werden. Dort wird er ohne Extrabehandlung nach kurzer Zeit wieder fest. Zum Teil ist er dann so zementhart, dass eher Glas und Messer als der Honig nachgeben.

Andere Honige kandieren spät, dafür aber sehr grobkörnig (Bild 1). Unkontrolliertes „Hart-werden-lassen“ von Honig kann auch zu Phasentrennung führen. Dabei steht im Glas über einer Traubenzucker-reichen und deshalb festen Masse eine mehr oder weniger hohe flüssige Schicht (Bild 2), in der sich der dauerhaft flüssige Fruchtzucker des abgefüllten Honigs konzentriert hat. Beide Formen der „Auszuckerung“ lassen bei vielen Verbrauchern den Verdacht der Honigfälschung durch Zuckerbeigabe aufkommen. Zudem darf Honig mit Phasentrennung nur noch als

Backhonig verkauft werden, auch wenn seine flüssige Phase noch nicht in Gärung übergegangen ist (Bild 3).

Die gängigen Verfahren:

Dem unkontrollierten Festwerden des Honigs im Glas kann begegnet werden, indem der Imker den Honig in seinem Kristallisationsprozess begleitet. Sobald der Honig trüb wird, sich also Kristalle bilden, wird morgens und abends und morgens und abends...gerührt. Dadurch werden die Kristalle „zerkleinert“, sodass letztlich erst kurz vor dem Festwerden der fast schon feinsteife, cremige Honig abgefüllt wird. Er verändert dann sein Aussehen und seine Konsistenz im Glas auch bei monatelanger Lagerung kaum noch.

Honig, der wie Sommerblütenhonig erst nach vielen Wochen oder Monaten von sich aus kristallisieren würde, kann „geimpft“, also mit einer kleinen Portion feinsten Honigs zum Kandieren angeregt werden. Auch nach Zugabe solcher Starterkulturen muss der Honig dann tage- oder wochenlang täglich mehrfach mit einem Rührstab bearbeitet werden, bis er eine zähflüssige Konsistenz erreicht hat. Dann wird abgefüllt.

Vielen Imkern mit Zeitmangel sind das wochenlange Rühren des Honigs, bzw. die Unvorhersehbarkeit von Dauer und



Abb.2.



Abb.3.



Abb.4.



Abb.5. Autor Jörg Sterling.



Abb.6.

Häufigkeit der notwendigen Rührvorgänge, also letztlich die 100te Rezepturen für cremigen Honig, ein Dorn im Auge. Wer mit dem Verkauf der neuen Ernte etwas Geduld hat, kann den Aufwand erheblich reduzieren.

Die Alternative – cremiger Honig in wenigen Schritten

Wer wenig Zeit zum Rühren hat und die Ernte nicht sofort vermarkten will, lässt den Honig unbesorgt im Eimer fest werden. Ist Zeit zur Bearbeitung vorhanden, etwa jetzt vor Weihnachten, nimmt man sich den steinharten Inhalt der Eimer vor. Dann ist die Arbeitsfolge überschaubar:

1. die Behälter öffnen und die Schaumschicht des festen Honigs abkratzen.
2. Behälter wieder gut verschließen (Deckel mit Paketklebeband abdichten) und in ein auf maximal 40°C eingestelltes Wasserbad oder einen Wärmeschrank einstellen. Zum Erwärmen taugt ein handelsübliches Einkochgerät, in das man eine Unterlage legt, damit der Honig nicht direkt auf der Heizplatte steht (Bild 4). Wer Spaß daran und größere Eimer hat, baut sich einen Kühlschrank zum Wärmeschrank um (Bild 5).

Achtung: der Honig soll nicht verflüssigt, sondern nur auf 35°C durchwärmt werden. Die Honigmasse sollte wieder beweglich, jedoch nicht flüssig sein. Diesen Zeitpunkt gilt es abzuspassen – jetzt



Abb.7, Autor Klaus Wallner.

wird der Honig weiter bearbeitet.

4. Den Honig noch einmal abschäumen.
5. Sodann den Honigrührer „Rapido“ (Bild 6) in eine leistungsstarke Bohrmaschine (mind. 1000 Watt) einspannen. Der durchwärmt Honig wird zunächst langsam, dann mit höchster Drehzahl allmählich von oben nach unten durchgerührt (Bild 7 / 8). Dabei keine Luft einrühren. Rührer am Behälterrand entlang oder achterförmig durch den Honig führen. Rührscheibe nicht gegen die Behälterwand oder den Boden richten, da sonst die Wand zerkratzt und Plastikteile in den Honig gelangen können. Den „Rapido“ mehrfach langsam bis auf den Behälterboden führen. Für einen 40kg-Hobbock benötigen Sie insgesamt etwa 3 Minuten. Dann bei verminderter Geschwindigkeit den Rührstab zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und nach oben ziehen, so den Honig, der am Stab haftet, abstreifen. Den gerührten Honig jetzt in eine Abfüllkanne einfüllen.
6. Dann mindestens 10, höchstens 24 Stunden stehen lassen, damit Luftblasen aufsteigen können. Wer die Abfüllkanne mit Verpackungsfolie isoliert oder in den Wärmeschrank (28°C) stellt, erhält den Honig bis zum Abfüllen warm und fließfähig. Danach noch einmal abschäumen, Abfüllkanne auf geeignetes Gestell verbringen (Bild 9), cremigen, noch warmen Honig abfüllen (Bild 10). Beim Abfüllen und Etikettieren gültige Vorschriften einhalten: Kopfbedeckung, geeichte Waage, Etiketten mit gesetzlich vorgeschriebenen Angaben.
7. Gläser kühl stellen. Nach etwa 8 Tagen Lagerung im Glas ist und bleibt der Honig angenehm feinstreif.

Guten Appetit!



Abb.8, Autor Klaus Wallner.



Abb.9.



Abb.10.