

Was ist bei der Schleuderung, Lagerung und Abfüllen des Honigs zu beachten?

In vielen Regionen der Steiermark versiegt das Angebot für die Bienen ab Mitte bis Ende Juli. Spätestens ab diesem Zeitpunkt wird den Bienenvölkern der eingetragene Honig entnommen und als Ersatz bekommen die Bienenvölker Zuckerwasser oder Zuckersirup verabreicht. Damit wird eine Vermischung mit dem hochwertigen Honig vermieden. Eine wichtige Voraussetzung für die fast unbeschränkte Lagerfähigkeit des Honigs ist deren Reife, welche beim Entnehmen der Waben durch die sogenannte Spritzprobe festgestellt werden kann. Wenn beim Abschütteln der Bienen von den Waben noch Honig herausspritzt, ist er noch nicht reif und darf deshalb nicht entnommen werden. Dies ist nur dann ein Problem, wenn Bienen zur Zeit der Schleuderung noch Honig eintragen. Beim Schleudervorgang gelangen kleine Wachspartikel in den Honig, welche entfernt werden müssen. Dies erfolgt in kleineren Imkereien direkt beim Auslaufen des Honigs aus der Schleuder unter Verwendung des im Handel erhältlichen Wachssiebes. Danach kann der Honig in lebensmittelechte Lagergefäße abgefüllt und zur Lagerung in einem möglichst kühlen, trockenen und dunklen Raum gegeben



werden. Damit ist eine problemlose Aufbewahrung über ein bis 2 Jahre ohne nennenswerten Qualitätsverlust gewährleistet. Sollte Honig noch länger gelagert werden, benötigt man einen Kühlraum, wo die Lagertemperatur konstant 10-12°C beträgt.

Wiederverflüssigung vom kandiertem Honig

Im Zuge der Lagerung beginnt je nach Sorte der Honig früher oder später zu kandieren. Das Verhältnis von Fructose zu Glucose ist einer der Parameter, welcher es ermöglicht, die Kristallisationstendenz eines Honigs im Voraus abschätzen zu können. Blütenhonige neigen meist zum schnelleren Kandieren, Waldhonige benötigen oft einige Monate, bis sie letztlich kandieren.

Für den Konsumenten ist wichtig zu wissen, dass jeder naturbelassene Honig früher oder später kandiert. Durch eine schonende Erwärmung in einem Wärmeschrank auf ungefähr 40°C kann Honig wieder verflüssigt werden. Dies ist notwendig, um den verflüssigten Honig durch den Imker in Gläser abfüllen zu können. Bastler können dazu auch einen ausgedienten Kühlschrank zu einem Wärmeschrank umbauen, in dem sie ein Heizgerät und ein Thermostat zur

Temperaturregelung einbauen. Sollte kein Wärmeschrank vorhanden sein, behilft sich der kleine Imker mit einem Wasserbad. Dabei ist aber zu berücksichtigen, dass die Wassertemperatur nicht über 60°C. Bei beginnender Verflüssigung sollte der Honig in der Kanne etwas gerührt werden, um die Wärme gleichmäßiger und schneller zu verteilen.



Abfüllen des Honigs in Gläser

Der Kleinimker verwendet zum Abfüllen des Honigs vorteilhaft einen Abfülltopf mit Quetschhahn in Nirostausführung, welche im Fachhandel in verschiedenen Größen angeboten werden. Bevor der verflüssigte Honig abgefüllt werden kann, muss er auf Handwärme abkühlen und abgeschöpft werden, da sich kleine Luftbläschen und etwas Schaum nach der Erwärmung an der Oberfläche ansammeln. Beim Abfüllen steht das Glas auf einer geeichten Haushaltswaage, wobei die Fallhöhe vom Abfülltopf zum Glas nicht zu hoch sein soll, um nicht unnötig Luftbläschen in den Honig gelangen zu lassen.

Labor-diagnose

Um die Qualität des Honigs und die Sorte genau



bestimmen zu können, ist es vorteilhaft, eine Honigprobe beim Labor des Steirischen Imkerzentrum untersuchen zu lassen. Hier wird der Wassergehalt, die elektrische Leitfähigkeit, die Invertase/Diastaseaktivität festgestellt und die Sorte zur Anführung an der Etikette vorgeschlagen.

Fehler bei der Honiggewinnung und Lagerung

- Unreif geschleudertes Honig mit einem höheren Wassergehalt und einem zu hohen Gehalt an Hefen sowie eine erhöhte Lagertemperatur begünstigen die Gärung des Honigs
- Honig nimmt gierig Feuchtigkeit auf. Wenn die Lagergefäße schlecht schließen, kann der Honig vermehrt Feuchtigkeit aufnehmen und deshalb trotz Schleuderung in reifem Stadium in Gärung übergehen.

