

# DIE TECHNOLOGIE RICHTIGEN HONIGRÜHRENS

Verwöhnt durch eine Vielzahl zartschmelzender Brotaufstriche wünscht sich - man darf hier Meinungsumfragen und gründlichen Marktanalysen getrost glauben - die deutsche Familie auch einen feincremigen Honig auf den Frühstückstisch. Darauf müssen wir Imker uns einstellen, indem wir unser Erzeugnis entsprechend behandeln.

Einleuchtende Argumente zum Thema Honigrühren bringt Frau Dr. Schaper von der Bayerischen Landesanstalt für Bienenzucht, Erlangen: "Machen Sie keine Experimente mit Blütenhonig. Blütenhonig flüssig angeboten ist etwas, was sich viele Kunden erträumen; und man ist immer verleitet, den Honig ganz flüssig abzufüllen, wenn der Kunde unbedingt einen flüssigen Honig mit nach Hause nehmen will. Der Kunde nimmt sich also zwei, drei oder gar mehr Gläser mit, weil er sich freut, endlich einmal einen Imker mit flüssigem Blütenhonig gefunden zu haben. Und nach zwei Wochen schaut er seinen Honig an. "Was ist los?", da wachsen im Honig langsam die Bäume empor. Der Honig fängt an zu kristallisieren. Er kristallisiert grob, weil der Kunde sich ja nicht auskennt, aber sich furchtbar ärgert über den Schwindel, den man ihm da angedreht hat. So kann man keine Kunden fangen!

Sagen Sie den Kunden klipp und klar, daß ein guter Honig kristallisiert. Das ist ein natürlicher Vorgang. Die Qualität leidet nicht. Aber sagen Sie auch, die Imker haben während der vergangenen Jahre hinzugelernt. Sie wissen inzwischen, wie man dafür sorgt, daß der Honig cremig wird. Sagen Sie dem Kunden, das ist eine Methode, die auch im Lebensmittelhandel geübt wird. Denken Sie daran, wenn jemand Speiseeis herstellt. Wenn man Wasser in die Kühltruhe stellt, gibt es einfach einen Eisklotz. Ein Ding der Unmöglichkeit, das abzulecken. Was macht die Speiseeisindustrie? Man vermeidet harte Klötze, man rührt sein Eis während des Festwerdens. Dabei wird das Speiseeis cremig. Nach genau dem gleichen Prinzip verfahren die Imker. Es gibt Kristalle, weil Honig eben von Natur aus auskristallisiert. Wir machen es wie die Italiener beim Speiseeis: Wir rühren den Honig; damit wird er weich und geschmeidig und er streicht sich schön wie weiche Butter."

Sobald wir den Entschluß gefaßt haben, durch Mehrarbeit einen hochwertigen Cremehonig zu erzeugen, treffen eine Vielzahl oft widersprüchlicher Methoden aufeinander. Es soll nicht wenige Imkerkollegen geben, die ihr "Spezial-Rührverfahren" wie ein Geheimnis hüten. Versucht man, Fachleuten zu diesem Thema eine klare Aussage abzurufen, heißt es oft, kein Honig sei wie der andere und schon deshalb sei es nicht möglich, hier allgemeingültig zu antworten.

Und dennoch: läßt sich nicht aus dem Spektrum unterschiedlicher Betrachtungsweisen und Methoden eine Art "Faustregel" bilden? Ich will dies versuchen.

# DIE TECHNOLOGIE RICHTIGEN HONIGRÜHRENS

## Vorbereitungen

Gehen wir nun Schritt für Schritt an das Thema heran: Schon bei der Entnahme der Waben am Bienenstand stellen sich die Weichen dafür, ob das Rührergebnis zum Erfolg führt oder nicht. Hier gilt es, zunächst die Reife des Honigs zu überprüfen. Dieser ist dann schleuderreif, wenn die Honigwabe vollständig verdeckelt ist. Die sogenannte "Spritzprobe": spritzt etwa noch Honig aus einer waagrecht gehaltenen Wabe, gegen die ich kräftig stoße, kann noch nicht geschleudert werden! Bei zu früher Entnahme verdirbt der Honig. Arbeiten wir zur Sicherheit mit einem Refraktometer. Gerade bei Raps Honigen wird aus Angst vor zu schnellem Kristallisieren oft zu früh geerntet.

Jetzt gilt das Prinzip des kurzen Weges, d.h. wenn der Zeitabstand zwischen Entnahme und Schleudung zu lang ist, kühlen die Waben aus und müssen vor dem Schleudern unter Umständen wieder erwärmt werden. Also: Lagerzeiten zwischen Entnahme und Schleudung vermeiden!

Ab jetzt ist während des gesamten Verarbeitungszeitraumes ein Temperaturbereich von 20 - 25 C. einzuhalten. Größere Schwankungen (unter 20 C. müssen vermieden werden, um den Kristallisationsprozeß nicht zu beschleunigen.

Die nächsten Schritte gehen ineinander über: wenn die Schleuder erst einmal läuft, fließt auch der Honig in die Behälter (am meisten verwendet werden in der Imkerschaft 12,5 kg-Eimer und 40 kg-Hobbocks). Bei Raps Honigen bzw. Frühjahrshonigen mit hohem Rapsanteil sollte der Klärvorgang zur Vermeidung zu rascher Verfestigung des Honigs zügig vonstatten gehen, am besten also direkt über ein Klärsieb oder ein Sehtuch. So erspart man sich ein Abschäumen und kann direkt mit dem Rühren beginnen. Lassen Sie sich vom Fachhandel die passenden Gerätschaften und deren Funktion zeigen.

Honige aus einer Honigtautracht sind sehr zähflüssig, weshalb diese durch die nur langsam aufsteigenden Luftbläschen auf der Oberfläche eine Schaumschicht bilden. Da solche Honige nur zögernd kristallisieren, bleibt genug Zeit zum Abschöpfen.

## Der richtige Rührbeginn

Das Mischen von hellen und dunklen Sorten – vor allem in Gegenden, wo der Kunde fast nur nach dunkleren Honigen fragt – empfehle ich mit dem Hinweis, daß unsere Biene ja auch "mischt", zudem wünscht sich der Verbraucher eine größere Auswahl, und dem kann so entsprochen werden.

# DIE TECHNOLOGIE RICHTIGEN HONIGRÜHRENS

Honige mit geringen Rapsanteilen, die unbehandelt nach dem Klären oft noch wochenlang stehen, bevor ein Auskristallisieren einsetzt, kann man impfen, indem etwa 10% feincremiger Honig aus früheren Ernten in frisch geschleuderten und geklärten eingerührt wird. Das Rühren von Mischblütenhonigen sollte dann begonnen werden, wenn dieser nicht mehr einheitlich klar ausschaut, sondern leichte "Milchstraßen" erkennbar sind. Kristalle dürfen sich noch nicht gebildet haben!

Kristallstrukturen bilden sich zuerst an den kältesten Stellen, das ist meistens die Gefäßwandung. Es ist sinnvoll, einmalig vor Rührbeginn mit einem langen Kantholz an der Innenwand entlang zu ziehen und so hier möglicherweise anheftende Kristalle abzunehmen und in die Gefäßmitte zu verteilen. Vorsicht! Beim Eintauchen ins Rührgut immer sehr langsam vorgehen, um keine Luft mit hineinzunehmen.

## **Die Rührgeschwindigkeit**

Sehr entscheidend für das richtige Gelingen eines feincremigen Honigs ist die Arbeitsgeschwindigkeit. Diese sollte im Drehzahlbereich von 50 - 100 Umdrehungen/Min. liegen. Oft wird vom "Zerschlagen" der Kristalle gesprochen, was natürlich nicht richtig ist. Vielmehr wird verhindert, daß sich "Kristallfamilien" bilden können und durch die niedrige Umdrehung bleiben Fruchtzucker- und Traubenzuckermoleküle zusammen.. So wird vermieden, den wertvollen Honig zu zerrühren.

## **Die Rührintervalle**

Um dem Bestreben nach Wiederverdichtung des durch den Rührvorgang auseinandergezogenen Kristallrasters entgegenzuwirken, ist es erforderlich, mehrmals täglich in kurzen Intervallen zu rühren. Es empfiehlt sich, dies 5–6 x täglich für nur kurze Zeitphasen von nicht mehr als 5 Minuten zu tun. Man automatisiert die Prozedur am besten durch eine Rührstation und eine digitale Zeitschaltuhr, welche diese kurzen Intervalle programmieren kann. Der Imkerfachhandel bietet für alle Belange ein gut sortiertes Programm an.

## **Der Rührzeitraum**

Unter der Voraussetzung, daß Sie wie vorgeschrieben arbeiten, kann bereits am 2. Tag ein Sinnentest gemacht werden: man füllt ein Glas ab und hält es gegen eine helle Lichtquelle. Es darf keine Marmorierung zu sehen sein. Der Honig muß eine einheitliche Färbung aufweisen. Auch ein Schmecktest sollte vorgenommen werden. Die Honigoberfläche muß auch nach Stunden noch völlig glatt sein. Und natürlich ist stets darauf zu achten, daß der Honig sich in noch fließfähigem Zustand befindet, was man durch eine konstante Umgebungstemperatur am besten gewährleistet.

# DIE TECHNOLOGIE RICHTIGEN HONIGRÜHRENS

## **Rührende und Abfüllung**

In den meisten Fällen kann der Honig nach spätestens 3–4 Tagen als Cremehonig bezeichnet werden. Er ist dann zartschmelzend und bleibt auch bei längerer Lagerung nougatartig. Beachten Sie beim Abfüllen, daß die Gläser sich mindestens einige Stunden im gleichen Raumbefinden und keine Restfeuchte vom Waschen an der Innenwandung aufweisen. Helfen Sie notfalls mit einem Fön nach. Es kann sonst nämlich passieren, daß sich zwischen Honig und Innenwandung optisch unschöne weiße Bläschen zeigen. Lassen Sie den abgefüllten Honig einige Stunden mit lose aufgelegtem Deckel stehen und stechen Sie vor dem endgültigen Verschließen Luftbläschen an, die sich auf der Oberfläche gebildet haben könnten. Auf luftdichten Verschuß ist zu achten, damit Ihr Honig lange lagerfähig bleibt.

Sie sollten aus meinen Hinweisen genügend Verkaufsargumente für einen Cremehonig ziehen können, der Kunde ist nach entsprechender Aufklärung gern bereit, für dieses hochwertige Produkt 1DM mehr zu zahlen. Und für umsonst machen wir uns doch nicht die Mühe, oder?

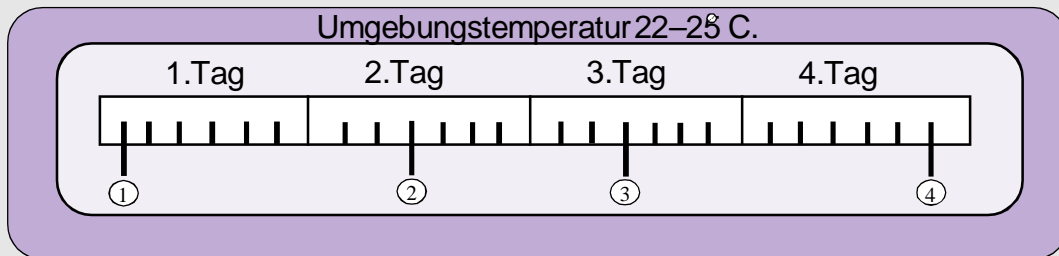
## **Nachbemerkung**

Trotz aller Sorgfalt ist Ihr Honig zu fest geworden? Schimpfen Sie deshalb nicht gleich auf Ihren Rührstab, sondern warten Sie in Ruhe ab. Die verblüffende Änderung zeigt sich oft einige Monate später. Wie mir Fachleute oft bestätigten, reift Honig noch nach, d.h. er verändert seine chemische Struktur und wird erst dann dauerhaft streichfähig.

Kurt Amert  
Schwabacher Str. 15  
91154 Rothaurach  
Tel. 09171 / 896 558

# DIE TECHNOLOGIE RICHTIGEN HONIGRÜHRENS

## Diagramm einer Rührperiode



- 1 = Rührbeginn: 5-6 Intervalle / täglich / 50 - 100 UpM.
- 2 = Zweite Kontrolle: optischer und sensorischer Test
- 3 = Dritte Kontrolle: optischer und sensorischer Test
- 4 = Endkontrolle: der Cremehonig ist in den meisten Fälle fertig.