

# Einheitlich und sauber

## Spitzsiebe zum Honigsieben und -vereinheitlichen

Wie Armin Spürgin im März-Heft treffend schrieb, wird man als Fachberater immer wieder gefragt: Wie kann man den Honig einer Schleuderung ohne großen Behälter möglichst einfach zu einer gleichartigen Mischung vereinheitlichen? Neben den von Armin Spürgin genannten Möglichkeiten gibt es eine weitere: Mit marktüblichen, mittelfeinen Spitzsieben lässt sich der Honig ebenfalls sieben und zu einer homogenen Charge aufbereiten.

### Spitzsiebe etwas anders eingesetzt

Üblicherweise werden Spitzsiebe mit einem Dreibeinstativ über einem Auffanggefäß (Eimer) aufgestellt. Dabei verstopft das Gewebe jedoch relativ schnell, und seitlich kann, da ungeschützt, der Honig wieder verunreinigen. Verstopfungsfrei arbeitet ein



Zur Auflage des Spitzsiebes wird im Deckel eine entsprechende Öffnung ausgeschnitten. Die Spitze des Siebes reicht bis zum Grund des Behälters, wodurch es nicht zu Verstopfungen kommt.

Spitzsieb dagegen, wenn es vollständig in den Honig eintaucht. So schwimmen die Wachsteile auf, vorhandene Kristalle und andere Verunreinigungen sinken nach unten, und der Honig kann seitlich austreten. Dies erreicht man, wenn man sich hohe, größere Klärgefäße beschafft. Handelsübliche Hobbocks mit 40 kg Inhalt – in einer Anzahl, dass sie die zu erwartende Honigmenge fassen – sind hierfür bestens geeignet. Zusätzlich werden drei bis fünf der genannten Spitzsiebe angeschafft. Die kleineren Ausführungen mit 32 cm Durchmesser kosten ca. 14 € das Stück und die etwas größeren Modelle mit 45 cm Durchmesser ca. 21 €. Für das kleinere Sieb wird im Deckel des Hobbocks ein entsprechendes Loch ausgeschnitten, oder man fertigt Lochabdeckungen aus einem Sperrholzbrett. Die größeren Siebe lassen sich direkt auf dem Rand des Honiggefäßes auflegen.

### Und so geht's

An der Schleuder fließt der Honig direkt durch ein einfaches Haushaltssieb, um grobe Wachsteilchen herauszufiltern. Sobald das Auffanggefäß voll ist, verteilt man den Honig auf mehrere Klärgefäße, die alle mit einem Spitzsieb versehen sind. Dadurch erreicht man die gewünschte homogene Mischung der Gesamtschleuderung. Da die Spitzsiebe in den Honig eintauchen und nach und nach vollständig darin hängen, kommt es nicht zu Verstopfungen und somit auch zu keinen lästigen Arbeitsverzögerungen. Ist ein Klärgefäß voll, zieht man die in die Spitze reichende Kordel hoch, lässt den Resthonig abfließen, reinigt das Sieb grob mit Teigkarte oder Löffel und hängt es in den nächsten leeren Hobbock ein. So kann man nach und nach die Klärgefäße füllen, gleichzeitig hervorragend sieben, anschließend gut klären und rühren. Ganz am Ende

schüttet man den fast fertig kristallisierten Honig in kleinere Lagereimer um.



Durch Hochziehen an der mittig angebrachten Kordel lässt man den Resthonig abfließen, bevor man die Wachsteile grob entfernt. Fotos: Autor

### Tipp

Platzieren Sie die Klärgefäße auf einer Honigbank: Je zwei Zargen werden übereinander auf den Boden gestellt und darauf eine Arbeitsplatte gelegt. So kann man, ohne sich zu bücken, abschäumen und rühren und anschließend die schweren Klärgefäße, ohne sie anzuheben, gut in kleinere Lagereimer umfüllen.

*Bruno Binder-Köllhofer  
Fachberater für Bienenzucht  
LLH-Kirchhain, Bieneninstitut  
Erlenstraße 9, D-35274 Kirchhain  
E-Mail: binderb@llh.hessen.de  
Tel. +49(0)6422-9406-14, Fax -9406-33*