

# Honig abschäumen

## Mit Teigkarte oder Folie abheben



Von Grob zu Fein sind die wichtigsten Reinigungsschritte bei der Honiggewinnung: Nach vorangegangenem Sieben mit Honigsieb und Sehtuch (Schundausesches Sehtuch, Spitzsieb, Melitherm o. ä.) erfolgt nach einer Klärung (Absetzen feinsten Wachs- teilchen und Luftbläschen auf der Honigoberfläche) in möglichst großen und hohen Gefäßen nach ein bis zwei Tagen das Abschäumen als letzter Reinigungsschritt vor dem Rühren oder Abfüllen. Nur so werden hohe Kundenerwartungen erfüllt und unnötige Erklärungen über scheinbar „verdorbenen“ Honig überflüssig.

### Abschäumen mit einer Teigkarte

Üblich ist es, mit einer Teigkarte (auch Teigschaber genannt) den Schaum vorsichtig zusammenzuziehen, diesen dann abzuheben und an einem Eimerrand abzustreifen. Das ist besonders bei im Verhältnis zum Inhalt hohen Gefäßen, wie z. B. einer Abfüllkanne, angezeigt. Hier ist die Oberfläche im Vergleich zum Inhalt relativ klein. Mit etwas Übung gelingt das sogenannte Abschäumen recht gut. Wobei sich das Heraus-schöpfen der letzten Luftbläschen bzw. Wachs- teilchen aufgrund der hohen Viskosität des Honigs etwas mühsam gestaltet. Der Schaum sollte großzügig mit der Teigkarte untergehoben werden, um diesen nicht wieder tief unter die Honigoberfläche herunterzu- drücken, denn sonst bleibt nur, darauf zu warten, bis der Schaum sich oben wieder absetzt.

### Abziehen mittels aufgelegter Folie

Gerade das Abschäumen von vielen kleinen Gefäßen (10 bis 40 kg-Eimer) mit der Teigkarte ist recht zeit- aufwendig, es gibt aber noch eine Alternative. Man benötigt dazu lebensmittelgeeignete Folie, z. B. Tief- kühlbeutel (3 bis 6 Liter), die man aufschneidet, um die richtige Größe zu erhalten. Die Folie soll so breit sein, dass sie am Gefäßrand reichlich überlappt. Man legt die Folie mittig auf die Honigoberfläche, drückt sie überall ohne Falten und Blasen gut an und zieht sie an den vier Ecken fassend mit der an- haftenden obersten Honig-Schaum-Schicht zügig ab und lässt den Honig in einem separaten Eimer abtropfen.

Das geht recht schnell, ohne Kleckserei und kleb- rige Finger. Ein weiterer Vorteil ist, dass dabei nur mini-mal Honig mit aufgenommen wird. Nur am Eimerrand, wo die Folie einen „Knick“ nach oben macht, bleibt beim Abheben der Folie ein minimaler Schaumrest übrig.

Hat man nur kleinere Mengen, kann man den Schaum im Abtropfeimer nach einiger Zeit nochmals mit der Teigkarte abschöpfen. Größere Mengen füllt man in eine Abfüllkanne, stellt diese etwas schräg und lässt den Honig ablaufen, bis Schaum nachkommt.

Die gereinigten Folien lassen sich anschließend bei der Lagerung der Eimer als Sperrschicht einsetzen, so wird bei etwas zu hoher Luftfeuchtigkeit (> 60 % relative Luftfeuchte bei 15 °C) in nicht dampfdichten Lagereimern der Luftaustausch von der Honigober- fläche zur Deckelunterseite stark reduziert.

◀ Bei einem Honig wie im rechten Glas fragt sich der Kunde: Ist dieser denn in Ordnung? Daher Honig nach dem Verflüssigen und vor dem Abfüllen immer abschäumen! Foto J. Schwenkel



Es gibt zwei Möglichkeiten, den Honig vor dem Abfüllen von der weißen Schaumschicht zu befreien. Oben das gebräuchliche Abschöpfen mit der Teigkarte und unten die Alternative mit dem „Folientrick“.



# Honig abschäumen ...

## ... mit der Teigkarte



## ... mit der Folie



1



2



3



4



5



6

Mit einer großen Teigkarte, mit gerader (!) Kante, beginnt man am hinteren Ende des Gefäßes am Rand 1 die Schaumschicht vorsichtig zusammenzuziehen 2.

Man achte darauf, dass man anfangs nur oberflächlich die Schaumschicht berührt und diese auf der Hautoberfläche zusammenzieht 3. Hat man den Schaum auf eine kleine Fläche zusammengezogen, dann schöpft man diese mit der Teigkarte heraus 4 und streift den Honig am Rand eines leeren Honigeimers ab 5. Das Abheben des letzten Restes gestaltet sich etwas aufwendiger, weil man einerseits tiefer untertauchen muss und andererseits den Schaum nicht unter die Honigoberfläche ziehen und auch nicht wieder breit verteilen will 6. Mit der Teigkarte bleibt daher immer ein gewisser Rest übrig, der nach einer Absetzzeit nochmals nachgeschöpft werden muss.

### Abschäumen mit Folie

Die abgesetzte Schaumschicht kann unterschiedlich dick sein 7. Links zwei Honigeimer mit der üblichen Schaummenge. Rechts ein Eimer mit sehr viel Schaum (Schleuderrest).

Zum Abschäumen wird zuerst ein handelsüblicher Tiefkühlbeutel in der für die Gefäße passenden Größe aufgeschnitten. Dann legt man die Folie mittig mit der Innenseite auf den Honig und drückt sie, beginnend von der Mitte aus und dann besonders eng am Rand, mit dem Handrücken bzw. den Fingernägeln auf den Honig (siehe Seite 12 Bild unten). Nach dem Aufdrücken sollten keine Luftpinschlüsse und Falten vorhanden sein, da darunter kein Schaum kleben bleibt.

Nun nimmt man alle vier überstehenden Ecken der Folie zusammen 8 und zieht diese zügig ab. Der Schaum (sowie eine geringe Schicht Honig) klebt an der Folie 9 und kann dann in einem Eimer abtropfen. Man klemmt jede abgezogene Folie an den Ecken mit dem Eimerhenkel erst mal fest 10, so hat man eine Hand frei. Wenn sorgfältig angedrückt wurde, bleibt am Eimer rand nur ein minimaler, sehr schmaler Schaumstreifen übrig, weit weniger, als dies beim Abschäumen mit der Teigkarte der Fall ist 11. Bei einer sehr dicken Schaumschicht muss man den Vorgang gegebenenfalls wiederholen.

Zuletzt bindet man mehrere Folien an den Ecken mit einer Schnur zusammen und lässt sie im Eimer vollständig abtropfen. Sie werden später in kaltem Wasser eingeweicht, grob gewaschen und danach mit warmem Wasser gut abgespült. Sie können getrocknet abermals verwendet werden.

Fachberater Bruno Binder-Köllhofer  
LLH Bieneninstitut Kirchhain  
Bruno.Binder-Koellhofer@llh.hessen.de  
www.bieneninstitut-kirchhain.de  
Fotos: Dr. Nina Köllhofer



7



8



9



10



11