



Wie kann ich meinen Honig klar vermarkten?

655

... fragt Günter Klein aus 86462 Landweid: Ich bin seit vier Jahren Imker und habe verschiedenste Lehrgänge vor Ort und auch in den Imkerschulen Landsberg und Kleinkemnat besucht. Unter anderem auch Honiglehrgänge der verschiedensten Art. Ich habe nun ein Problem: Alle meine Honige, egal ob Frühjahrs- oder Sommerhonig, sind entweder cremig oder flüssig, aber nicht klar. Je nach Tracht sind sie grau-weiß oder goldgelb. Geschmacklich und vom Wassergehalt und damit der Haltbarkeit sind sie von einwandfreier Qualität.

Nun sehe ich auf dem Markt oder im Supermarkt aber immer Honige, die glasklar angeboten werden. Einige meiner Honigkunden sind der Meinung, dass dieser klare, durchsichtige Honig qualitativ der bessere wäre und lassen sich dies auch nicht ausreden.

Wie schaffe ich es, dass mein Honig ebenfalls glasklar ist? Kann ich dies durch Erhitzen auf über 60 °C erreichen? Ich befürchte jedoch, dass die Qualität dadurch geschädigt wird, was ich auf keinen Fall möchte.

Johann Fischer antwortet: Die Frage, ob ein Honig zum Auskristallisieren neigt oder flüssig bleibt, ist eine Frage der Zusammensetzung der verschiedenen Zucker. Honige mit einem höheren Fruchtzuckeranteil bleiben sehr lange flüssig bzw. neigen überhaupt nicht zum Auskristallisieren. Honige mit geringerem Fruchtzuckeranteil und dafür etwas höherem Traubenzuckeranteil neigen früher oder später zum Auskristallisieren.

In Deutschland haben nahezu alle Honige die Eigenschaft zum Auskristallisieren, lediglich Waldhonig, Tannenhonig, Edelkastanie, Robinie (Akazie) und manchmal Linde sind Honigsorten, die (sehr) lange flüssig bleiben. Alle anderen Honige kristallisieren aus. Das Auskristallisieren durch Erhitzen zu verhindern (besser zu verzögern), ist keinesfalls empfehlenswert. Die Schädigungen am Honig sind erheblich, der „Nutzen“ nur begrenzt.

Die flüssigen Honige in den Supermärkten bleiben in erster Linie flüssig, da die Abfüller dafür Honigpartien verwenden, die einen hohen Fruchtzuckeranteil aufweisen. Solche Trachten kommen in den



Tropen und Subtropen relativ häufig vor. Je nach Verarbeitungsprozess können diese Honige durchaus auch eine gute Qualität aufweisen.

*Kontaktadresse: Johann Fischer
Fachberater für Bienenzucht in Schwaben
Höfatsstraße 23-25
87600 Kaufbeuren, 08341-9516-12
Johann.Fischer@hwg.bayern.de*

*Bem. d. Redaktion: Folgende Beiträge in der Schulungsmappe „Grundwissen für Imker“ behandeln das Thema vertiefend:
06-02-01 – Cremiger Honig ein Kinderspiel?
06-02-02 – Waldhonig
06-02-04 – Verflüssigen von kristallisiertem Honig*

Geschirrspülmaschine im Schleuderraum – geht das?

... fragt Annette Widmer aus 65329 Hohenstein: Wir haben unseren Schleuderraum neu gefliest und eingerichtet und möchten den Geschirrspüler darin aufstellen. Platz ist ausreichend vorhanden. Es ist mir klar, dass die Maschine nicht während des Schleuder- oder Rührvorgangs laufen darf wegen der möglichen Erhöhung der Luftfeuchtigkeit. Das kann man ja zeitlich einrichten. Es wäre halt praktisch wegen des Wasser-/Abwasseranschlusses.

Beim Durcharbeiten der Honig-Hygiene-Checkliste kam mir nun aber die Frage, gibt es vielleicht Richtlinien, die dagegen sprechen?

Fachberater Bruno Binder-Köllhofer antwortet: Nach Rücksprache mit meiner Kollegin Marlene Backer-Struß von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Bienenkunde Münster, zu deren Schwerpunkt Hygienefragen zählen, ist Folgendes zu beachten: Vom Grundsatz her sollten bei der Lebensmittelherstellung unreine und reine Bereiche bzw. Räume strikt getrennt sein. Das Spülen von Rücklaufgläsern zählt unzweifelhaft

zu ersterem. Möglicherweise werden die ungereinigten Gläser dort auch zwischengelagert. Zusätzlich sind meist auch Reinigungsmittel und Putzutensilien in der Nähe deponiert, was während der Honigproduktion nicht statthaft ist.

Bei Erwerbsimkereien wäre dies daher nicht zulässig. In der Regel müssen diese eine separate Spülküche einrichten. Lediglich Hobbyimkereien, die nur zeitweise den Raum zum Schleudern, Rühren und Abfüllen nutzen, wäre es vermutlich gestattet, aber auch nur dann, wenn Sie, wie oben angedeutet, diese Arbeiten zeitlich



deutlich trennen. Dazu müssen alle unreinen Dinge nebst Reinigungsmitteln aus dem Raum entfernt und der Raum entsprechend gereinigt werden. Um sicher zu gehen, welche Anforderung die regionale Lebensmittelüberwachung im Einzelfall stellt, wäre eine Anfrage bei Ihrem Fachdienst im Landkreis ratsam.

Falls Sie sich entschließen, eine haushaltsübliche Geschirrspülmaschine im Schleuderraum unterzubringen, sollten Sie diese tatsächlich nur außerhalb der Zeiten nutzen, wo Sie den Honig aufbereiten, und im Raum vorab und währenddessen einen Luftentfeuchter einsetzen. So kann die Luftfeuchte im Raum und in den Wänden bzw. Ecken auf 50 % rel. LF eingestellt werden. In der restlichen Zeit kann der Entfeuchter seinen Dienst im Honiglager verrichten.

Bei einer Großküchen-Spülmaschine, die im Durchschiebverfahren arbeitet, sollte man in jedem Fall einen separaten Raum vorsehen. Bei diesen Geräten wird im laufenden Betrieb viel Wasserdampf freigesetzt.

Bruno.Binder-Koellhofer@llh.hessen.de