

Qualitätshonig erzeugen

Von der Blüte bis in die Wabe

Nektar besitzt einen Zuckergehalt von 5 – 80 %, frischer Honigtau von 5 – 20 %, der sich an der Luft aber rasch auf ca. 70 % konzentrieren kann. Er besitzt gegenüber dem Pflanzensaft ein erweitertes Zuckerspektrum. Ob eine Trachtquelle für die Bienen attraktiv genug ist, hängt nicht allein von der Zuckerkonzentration, sondern auch von den Zuckerarten und übrigen Inhaltsstoffen ab. Bienen lassen deshalb manche Blüten oder Honigtauvorkommen links liegen.

Um Vorräte anlegen zu können, benötigt ein Bienenvolk eine bestimmte Volksstärke. In kleinen Völkern werden fast alle Bienen zur Brutpflege gebraucht – sie leben „von der Hand in den Mund“. Stärkere Völker legen bereits Vorräte an, aber nur bei sehr starken Völkern wachsen sie so an, dass es etwas zu ernten gibt.

Von dünn nach dick

Um den eingetragenen Nektar/Honigtau einzudicken, lassen die Arbeitsbienen große Tropfen austreten, die sie mit dem Rüssel festhalten (A). Die vergrößerte Oberfläche beschleunigt in der warmen Stockluft die Trocknung. Um es weiter zu trocknen, verteilen die Bienen das immer noch wässrige Vorprodukt im Zellenbereich der wärmenden Brut (C). Typisch hierfür ist das Verhonigen des Brutnestes. Zudem sorgen fächernde Bienen für einen ständigen Austausch der feuchtwarmen Stockluft gegen kühle Frischluft (B). Nach Erwärmung im Stock kann diese weiteres Wasser aufnehmen und wird dann wieder hinausgeführt. Sind die Außenbedingungen und das Stockklima ähnlich (warm, feucht), gelingt es den Bienen nur schwer, den vom Imker gewünschten Wassergehalt des Honigs zu erreichen. Oft wird bei diesen Wetterlagen auch noch recht wässriger Nektar oder Honigtau eingetragen.

Ein Refraktometer gibt Sicherheit bei der Erzeugung von Qualitätshonig.

Die Honigtrocknung im Stock erfolgt durch Ausstülpen von Honigtropfen auf dem Bienerrüssel (A), Raumklimatisierung durch Fächeln (B) und Honigtrocknung in den Zellen (C).

Zäh und reif

Ein weiterer Vorgang der Honigreifung ist die Anreicherung mit körpereigenen Enzymen bei jeder Futterübergabe durch die Bienen. Je intensiver sie sich mit dem Honig beschäftigen, umso enzymreicher wird er. Die Bienen speichern den reifen Honig letztlich fluglochfern in den Waben über der Brut und verschließen ihn nahezu wasserdicht mit Wachszellen. Der Verdeckelungsgrad ist daher ein Hinweis für die Honigreife. Einige Tage nach Trachtabschluss ist auch der offene Honig reif, der in extremen Ausnahmefällen sogar einen geringeren Wassergehalt haben kann als der verdeckelte. Er konnte an der Stockluft nachreifen, während die Verdeckelung kaum noch Wasserdampf durchlässt. Der Imker muss auf Trachtlosigkeit achten und vor der Ernte eine Spritzprobe machen oder besser mittels Refraktometer Sicherheit erlangen.

Flüssig oder fest

Bei rasch kristallisierenden Sorten, wie z. B. Raps-honig, sollte man nicht zu lange warten, zumal hier die Honigentnahme Schwarm dämpfend wirkt. Übrigens kristallisiert unverdeckelter Honig schneller! Mit Honigen, die nicht oder nur sehr langsam kristallisieren, kann man sich mit der Ernte Zeit lassen. Letztlich ist der Schleuderzeitpunkt aber auch davon abhängig, ob man verschiedene Sorten trennen will oder jahreszeitlich zusammenkommen lässt. Eine Besonderheit ist der Melezitosehonig von Fichte oder Lärche. Er lässt sich erst schleudern, wenn er noch einmal von den Bienen umgetragen wurde (s. Ausgabe 1/2012, Seite 24 ff.).



Nicht nur für Einsteiger

Qualitätshonig schleudern

Für optimale Bedingungen sorgen

Auf einen geschlossenen Beutenboden wird eine lebensmittel-taugliche PE-Folie zur Aufnahme des Tropfhonigs gelegt.

Darauf kommt ein sauberes Leermagazin mit einem Deckel, der vor Räuberbienen schützt – z. B. ein patentierter Plexi-Klappdeckel ❶ (Demofoto mit Plastikwaben). Die mindestens zu zwei Dritteln verdeckelten Honigwaben werden vor das Flugloch abgekehrt. So hat man mit jeder Honigraumbiene nur einmal zu tun. Eine gute Erntehilfe ist der Kehrfix, der sich schon ab fünf bis zehn Völkern lohnt ❷.

Im Schleuderraum sind erst einmal die Hygienebedingungen zu beachten: Geräte und Behälter müssen aus lebensmittel-tauglichem Material sowie Boden, Wände und Einrichtungen abwaschbar sein. Die optimale Schleudertemperatur liegt bei ca. 23 °C, eine relative Luftfeuchtigkeit kleiner als 60 % ist ein Muss! An kühlen Tagen kann man heizen – oder man setzt grundsätzlich einen Luftentfeuchter ein. Verliert der Honig dabei etwas Wasser, ist das ein unvermeidlicher, aber durchaus erwünschter Nebeneffekt. Selbstverständlich darf dem Honig nichts entzogen werden, also auch kein Wasser. Aber das Gegenteil ist geradezu schädlich. Daher niemals Honig lagern oder verarbeiten bei über 65 % rel. Luftfeuchtigkeit. Hier nimmt der Wassergehalt zu – das darf nicht sein!

Entdeckelt wird mit Gabel oder Messer. Letzteres geht schneller und hinterlässt, wie beim Entdeckelungshobel ❸, glatte Zellränder. Diese entleeren sich in der Schleuder besser und werden von den Bienen später – insbesondere im Brutnest – wieder schneller und ohne Reparatur angenommen.

Der Schleudertyp hängt von der Betriebsgröße, den Haupttrachten und vom Beutentyp ab. Der Standard ist eine 4- oder 6-Waben-Tangentialschleuder. Hier müssen die Waben zweimal gewendet werden. Die Selbstwendeschleuder ❹ erledigt dies durch den Drehrichtungswechsel. In Radial- oder Sternschleudern ist Wenden überflüssig. Mit 12, meist aber 20 und mehr Waben sind diese Schleudertypen oft bei größeren Imkern und beim Einsatz von Halbrähmchen zu finden.

Von der Schleuder weg läuft der Honig gleich durchs Sieb ❺. Je schneller ein Honig kristallisiert, umso feiner muss er gesiebt werden. Nach kurzer Klärzeit wird abgeschäumt ❻ und der Honig cremig gerührt. Bei Honigen, die länger flüssig sind, bleibt mehr Zeit bis zum Abschäumen. Bei diesen Sorten ist die Beschleunigung des Kandiervorganges durch Zugabe von 5 – 10 % Starterhonig sinnvoll. Der Honig übernimmt die feincremige Kristallstruktur des Impfhonigs. Flüssig zu verkaufende Honige, wie Wald und Tanne, aber auch Robinie und Edelkastanie, werden mit dem Melithermgerät „aufgetaut“, wobei das Endprodukt eine letzte Feinreinigung erfährt.

Gelagert wird in Großgebinden von mindestens 12,5 kg Inhalt. Sind die Lagerräume nicht optimal trocken, ist es vorteilhaft, den Honig durch Auflage einer PE-Folie mit einer Wasserdampfsperre zu versehen ❼. Als Lagerraum eignet sich der kühlfeste Ort im Haus, der möglichst trocken und auch frei von Fremdgerüchen sein muss.

*Fachberater für Imkerei: Armin Spürgin
Regierungspräsidium Freiburg
Armin.Spuergin@rpf.bwl.de*

Fotos: Autor



❶



❷



❸



❹



❺



❻

❼

