

Zurück zu den Wurzeln

Einfache Honigernte für Kleinstimker

So mancher Einsteiger will erst einmal nur zwei bis drei Völker halten und scheut sich vor der Anschaffung kostspieliger Technik. Dies gilt auch für viele, die mit einer Einfachbeute im Naturwabenbau, wie der „Bienenkiste“ oder einer Top-Bar-Beute (Oberträgerbeute), beginnen wollen. Wie aber lässt sich dabei mit einfachen Mitteln der Honig für den Eigenbedarf ernten?

Ein Blick zurück

Über Jahrtausende wurden Honigwaben direkt verzehrt oder einfach mit den Händen ausgequetscht. Später brach man sie in grobe Stücke und ließ den Honigsaim in einem tönernen Sieb in der Nähe einer Feuerstelle – vor 150 Jahren dann am Kachelofen – abtropfen. Von möglichen Hitzeschäden wusste man natürlich noch nichts. Größere Imker konnten sich dann auch eine mehr oder weniger große Presse leisten, die teils auch der Wachsgewinnung diente. Und noch heute sind in der Heideimkerei Honigpressen üblich, da sich der Heidehonig nicht ohne Bearbeitung (Stippen) und auch dann nur schwer schleudern lässt.

Beim Pressen gelangen vermehrt Pollen, die in den Waben eingelagert sind, in den Honig. Dies ist unter gesundheitlichen Aspekten sicher wünschenswert, verleiht dem Honig aber eine andere, manchmal herbe Note gegenüber dem Schleuderhonig. Da die eingelagerten Pollen auch von anderen Pflanzen stammen können als der Hauptanteil des Nektars, kann Presshonig unter Umständen atypisch schmecken. Hygienisch einwandfrei erzeugter Presshonig lässt sich ohne weiteres vermarkten. Allerdings kann eine leistungsfähige Honigpresse die Kosten einer kleinen Schleuder schnell übersteigen. Aber es geht auch heute noch ganz einfach!

Ausschneiden, abtropfen oder pressen

Optimal ist es, wenn man seine Bienen die Waben im Naturbau bauen lässt. Dann kann man die vollen Honigwaben einfach ausschneiden, wie man das mit Scheibenhonig (Heidehonig in Naturbauwaben) macht. Ist der Honig recht flüssig, läuft er sofort aus den Zellen heraus, sobald die Waben angeschnitten sind. Ist er leicht kandiert, lassen sich schöne Scheiben herunterschneiden und aufs Brot legen oder einfach so mit dem Wachs verzehren. Eine harte Kristallisation des Honigs kann den Genuss allerdings etwas trüben. Grundsätzlich schmeckt Wabenhonig aus Naturbau besser und lässt sich auch leichter vom Wachs trennen, weil eine Wabe bei Verwendung einer Mittelwand einen höheren Wachsanteil besitzt.

Man kann die Waben aber auch zerkleinern und abtropfen lassen oder den Honig mittels einer kleinen Presse gewinnen – siehe rechte Seite. Dass man sich auch für den Eigenverbrauch hygienische Maßstäbe auferlegt, ist selbstverständlich, will man doch seinen Honig mit Appetit essen.

❶ Bei Völkern im Naturbau, wie in dieser Klotzbeute oder auch bei der „Bienenkiste“ und Top-Bar-Beuten, werden die Honigwabenstücke einfach herausgeschnitten.

❷ Schon einmal bebrütete Honigwaben können nicht mehr als Wabenhonig, aber zum Abtropfen und Auspressen verwendet werden.

❸ Auch in Rähmchen kann man die Völker Naturwaben bauen lassen, die man dann ausschneidet und zu Waben-, Tropf- oder Presshonig verarbeitet.



Nicht nur für Einsteiger

Honig einfach gewinnen



So geht's

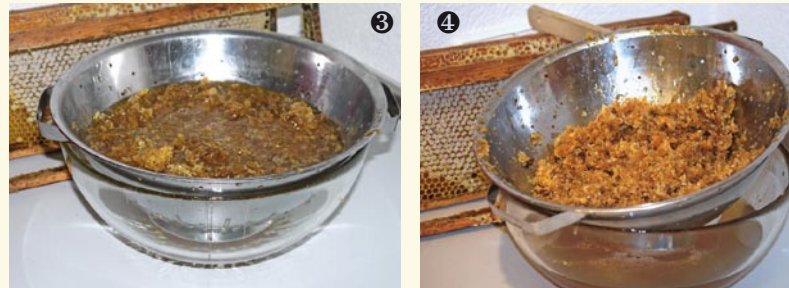
Wabenhonig ernten

Die schönsten, vollständig verdeckelten Honigwaben werden vorsichtig, damit man die oberen Zelldeckel nicht verletzt, in Portionsstücke geschnitten. Man legt sie zunächst auf ein Kuchengitter mit einem Backblech als Auffangwanne, damit der Honig an den Schnittstellen gut abtropft. Für den Verkauf oder zum Verschenken lässt sich „Wabenhonig“ – das ist die korrekte Verkehrsbezeichnung – in Kunststoffschalen mit einer Frischhaltefolie ❶ oder in solche mit einem integrierten Deckel ❷ verpacken. Kleinere Wabenstücke kann man auch in Honiggläser stellen und mit Honig, am besten Akazienhonig, auffüllen. Die Deklaration muss „Wabenstück in Honig“ heißen – was allerdings im D.I.B.-Imkerhonigglas nicht zulässig ist!



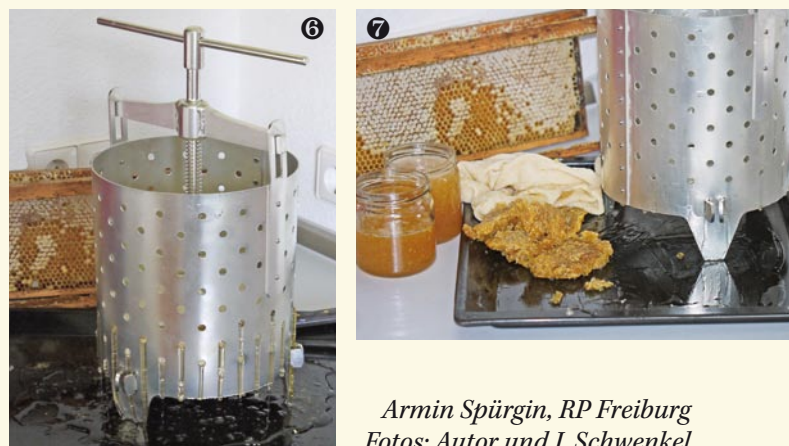
Seim-/Tropfhonig herstellen

Bei dieser einfachsten Methode werden die Waben zuerst mit einem Messer grob und dann mit einer Gabel fein zerkleinert. Alle Honigzellen sollten dabei zerstört werden! Den Honig-Wachsbrei gibt man in ein Salatsieb über eine geräumige Schüssel ❸ und lässt den Honig bis zum nächsten Tag abtropfen ❹. Ideal ist, dies bei einer Temperatur wie im Bienenstock (ca. 35 °C) zu tun, welche sich in modernen Backöfen gut einstellen lässt. Nicht wärmer, sonst wird das Wachs weich und schließt den Honig ein. Anschließend wird noch feingesiebt, nach einer Ruhezeit abgeschäumt und in Gläser oder Eimer abgefüllt. Das Produkt kann mit „Honig“ oder dem Hinweis auf die besondere Herstellung „Tropfhonig“ deklariert werden. Da im Sieb auch ein relativ hoher Honiganteil verbleibt, erhält man zudem ein sehr aromatisches Kauwachs.



Presshonig gewinnen

Will man Honig und Wachs besser trennen, greift man zur Presse. Ideal eignet sich die gute alte Kartoffelpresse aus Thüringen zur Herstellung der berühmten Klöße. Um verkaufsfähigen Presshonig zu gewinnen, sollte es aber unbedingt ein Modell aus Edelstahl sein, wie sie im Internet zu finden sind. Man gibt gut zerkleinerte Wabenstücke ❺ ins mitgelieferte Presstuch und füllt die Presse etwa zu einem Drittel. Beim Pressen ❻ lässt man sich Zeit und dreht die Spindel erst wieder nach, wenn der Honigfluss nachlässt. Am Schluss entnimmt man den Wachskuchen und kontrolliert auf Honigreste. Notfalls zerkleinert man ihn und presst ein zweites Mal in kleineren Portionen. Da Presshonig durch den höheren Sedimentanteil rascher als Schleuderhonig zum Gären neigt, ist äußerste Sauberkeit angesagt! Der so gewonnene Honig ❼ wird fein gesiebt und nach einiger Zeit in einem warmen Raum abgeschäumt und in Lagerbehältern dicht verschlossen kühl aufbewahrt. Die Kennzeichnung darf einfach nur „Honig“ lauten. Wegen des besonderen Aufwandes und des von Schleuderhonig abweichenden Geschmacks ist aber die besondere Bezeichnung „Presshonig“ zu empfehlen.



Armin Spürgin, RP Freiburg
Fotos: Autor und J. Schwenkel