

Honig ernten und dann ...

Hygiene beachten beim Lagern, Auftauen und Abfüllen

Der geerntete und abgeschäumte Honig kann entweder sofort in Gläser abgefüllt oder in Großgebinde zwischengelagert werden. In welcher Reihenfolge er ins Glas gelangt, entscheidet der Imker in Anbetracht von Honigmenge, Arbeitszeit und Lagerkapazitäten. Mit der Lagerung in Hobbocks oder Honigemern lässt sich bei größeren Mengen die für das Abfüllen anfallende Arbeitsspitze in den Herbst und Winter verschieben. Kleinere Mengen füllt man besser sofort ab und spart so die Zeit, um einen hygienisch einwandfreien Arbeitsplatz für das Abfüllen erneut herzurichten. Während der Lagerung sollten optimale Bedingungen (s.u.) herrschen, damit die Honigqualität erhalten bleibt.

„Lebensmittelechte“ Gefäße

Lagerbehältnisse dürfen nur aus Materialien bestehen, von denen keine Stoffe in den Honig übergehen können und die als „lebensmittelrecht“ oder „für den Lebensmittelbereich geeignet“ ausgewiesen sind. Am besten eignen sich Eimer und Hobbocks aus lebensmittelechtem Kunststoff oder Edelstahl sowie Gefäße aus Glas. Eine nachteilige Beeinflussung der Lagergefäß, z.B. durch Staub, Fliegen, Fremdgeruch oder Witterungseinflüsse, muss ausgeschlossen werden – kurz gesagt – auch die Gefäße selbst sollten wie ein Lebensmittel behandelt werden. Vor der Verwendung die Eimer, Hobbocks, Gläser und Deckel sorgfältig und gründlich reinigen und trocknen. Gleichzeitig überprüfen, ob die Oberflächen korrosionsfrei und unversehrt sind und die Deckel dicht schließen. Kunststoffdeckel können sich verziehen und schließen dann

nicht mehr einwandfrei. Zur Langzeitlagerung von größeren Mengen am besten Edelstahlfässer mit einer Gummidichtung im Deckel verwenden. Niemals Honiglagergefäß für andere Zwecke nutzen. Die Verwendung von ehemaligen Herring-, Sauerkraut- oder Putzmittel-eimern ist tabu!

Lager: kühl, trocken, sauber

Honig lagert man am besten bei einer konsistenten Temperatur von 13 – 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit unter 60 %, besser noch unter 55 %. Der Honiglagerraum sollte dunkel, ohne Fremdgeruch und frei von Staub und Schädlingen sein. Hobbocks und Eimer immer auf eine Kunststoffpalette oder eine andere geeignete Unterlage stellen. Dadurch bleibt die Unterseite des Eimers sauber, so dass beim späteren Umfüllen kein Schmutz in den Abfüllkübel gelangt. Beim Stapeln immer eine Kunststoffplatte zwischen die Eimer legen. Hierdurch wird das Gewicht gleichmäßiger verteilt, so dass der untere Eimer nicht irgendwann zusammenbricht. Die Tür zum Lagerraum sollte immer verschlossen sein, damit keine Schädlinge einwandern können. Vorsicht: Durch einen Bodenabfluss können eventuell Ameisen oder Mäuse ins Lager eindringen.

Honiglager mit System

Im Honiglager sollten auch Dritte erkennen können, welcher Honig zuerst verkauft werden soll und wo der frischeste Honig steht. Eine gute Beschriftung und Lagerliste mit Ein- und Ausgängen schafft Klarheit und verhindert langes Suchen. Großgebinde sollten einzeln mit Schleuderdatum, Menge, Wassergehalt und evtl. Völkerstandort beschriftet werden. Bei der Lagerung von Honig in Gläsern kann man im Regal einen festen Platz z.B. für Frühjahrs- oder Sommerhonig festlegen. Das Rückstellmuster sollte so lange, wie noch Bestände von der jeweiligen Charge vorhanden sind, diesen zugeordnet werden. Danach kann man es an einem separaten Platz im Lager bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufbewahren.

Umfassende Informationen zur Hygiene in der Imkerei bietet die „Hygiene-Fibel“. Sie lässt sich bei der Autorin oder unter <http://www.apis-ev.de> bestellen.



Zur Lagerung von Honig eignen sich Eimer und Hobbocks aus lebensmittelechtem Kunststoff oder Edelstahl sowie Gefäße aus Glas.

Nicht für Einsatzgelände



Honig auftauen und abfüllen

Schritt für Schritt:

Nach längerer Lagerung ist der Honig häufig nicht mehr fließfähig, sondern hat eine feste Konsistenz angenommen. Zum Abfüllen muss er deshalb wieder in einen fließfähigen Zustand gebracht werden – der Honig wird „aufgetaut“. Viele Imker benutzen zum Auftauen des Honigs ein Wasserbad oder einen Wärmeschrank. Auf folgendes ist zu achten:

1. Auftauen im Wasserbad, z. B. in einem Wecktopf ① bei 35 – 40 °C. Da Honig hygroskopisch ist, d. h. sehr leicht Wasser anzieht, muss der Deckel des Honigimers unbedingt fest verschlossen sein. Außerdem darf nur so viel Wasser eingefüllt werden, dass beim Einsetzen des Eimers der Wassersstand nicht bis zum Deckel reicht. Besser geeignet ist trockene Wärme, z. B. ein Wärmeschrank oder ein Melithermgerät ②.
2. Während der Auftauzeit kann der Arbeitsplatz zum Abfüllen hergerichtet werden. Hier gilt wie beim Schleudern, dass die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Verarbeitungsräume eingehalten werden müssen. Also den Raum vorher gründlich reinigen, betriebsfremde Gegenstände entfernen und während des Abfüllens keine anderen Tätigkeiten verrichten.
3. Honiggläser spülen bzw. bereits gereinigte Gläser aus dem Lager holen. Um auch bei neu gekauften Honiggläsern auf Nummer sicher zu gehen, sollte man diese vor Gebrauch genau kontrollieren und bei Bedarf in der Spülmaschine bei 65 °C reinigen ③.
4. Sollte sich ein Nachtrocknen nicht vermeiden lassen, hierfür ein Baumwollhandtuch mit hohem Leinenanteil verwenden, das verringert die „Fusselgefahr“. Vor dem Befüllen die Honiggläser noch einmal auf Sprünge und Absplitterungen prüfen.
5. Abfüllkübel reinigen und kontrollieren, ob der Quetschhahn okay ist, ansonsten kann es eine böse Überraschung geben, wenn z. B. Metallabrieb in den Honig gelangt ④. Solcher Honig ist nicht mehr verkehrsfähig.
6. Zum Abfüllen den Abfüllkübel in geeigneter Arbeitshöhe aufstellen, z. B. auf einem kleinen Tisch. Darunter sollte genügend Platz sein für das Glas auf der geeichten Waage ⑤.
7. Vor Beginn des Abfüllens auf persönliche Hygiene achten, Arbeitskleidung (Kittel und Kopfbedeckung) anziehen und Hände gründlich an einem geeigneten Handwaschbecken reinigen. Flüssigseife und Einmalhandtücher benutzen.

Marlene Backer-Struß, Imkerfachberatung
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Nevinghoff 40, 48147 Münster
marlene.backer-struss@lwk.nrw.de



Bei Kunststoffgefäßen auf das Zeichen
für „lebensmittelecht“ achten.

