Cremiger Honig, ein Kinderspiel?

Einfach rühren, abfüllen – und fertig ist ein verkaufsfertiger Blütenhonig! Nein, denn auch hier steckt „der Teufel im Detail"! So manche Anleitung wird gegeben und wurde selbst nicht erprobt. Andere Ratschläge stammen aus dem Profibereich und sind damit für den „Durchschnittsimker" wenig brauchbar. Vorgestellt wird daher ein Verfahren, das für Imker mit geringen Völkerzahlen nachvollziehbar ist und mehrjährig erprobt wurde.

Wieso kristallisiert Honig?

Reif geschleuderte Honige (Wassergehalt unter 18 %) stellen eine übersättigte Zuckerlösung dar, in der früher oder später Kristalle entstehen und wachsen. Diese Kristallisation wird neben dem Wassergehalt, der Lagertemperatur und den Kristallisationskeimen wesentlich vom Mengenverhältnis von Trauben- und Fruchtzucker bestimmt. Enthält ein Honig relativ viel Fruchtzucker, kristallisiert er langsam, während ein hoher Traubenzuckergehalt ein schnelles Festwerden bewirkt.

Wie unterscheiden sich Honige?

Rapshonig mit seinem hohen Traubenzuckergehalt kristallisiert sehr schnell und fest, während z. B. Sommerblütenhonige langsamer kristallisieren. Zwei Blütenhonige mit einem hohen Fruchtzuckergehalt stammen von der Edelkastanie und der Robinie (Scheinakazie). Sie bleiben lange flüssig bzw. werden fast gar nicht fest. Waldhonige (Tauhonige) kristallisieren meist langsam, grobkörnig und weicher. Gefürchtet ist Melezitosehonig (Zementhonig), der von bestimmten Rindenläusen der Lärche und Fichte stammt und schon in den Waben kristallisiert.

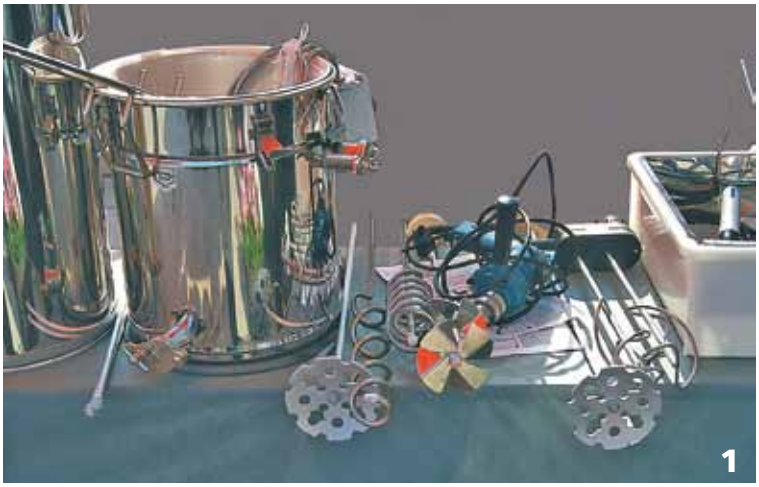
Warum wird Honig gerührt?

Reife Honige mit hohem Traubenzuckeranteil haben viele Anfangskristalle und kristallisieren schnell – aber auch „steinhart", wenn man nichts tut! Die mikroskopisch kleinen Kristalle wachsen durch Anlagerung an andere zu einem festen Verbund zusammen. Dies lässt sich verhindern, wenn man bei einsetzender Kristallisation rührt und die am Boden und an den Wänden abgesetzten Kristalle gleichmäßig in der verbliebenen Lösung verteilt. Es bilden sich viele kleine und kleinste Kristallverbünde, die bei einem optimal gerührten Honig selbst auf der Zunge nicht festzustellen sind. Rühren sollte man immer mit Laufrichtung des Rührvorsatzes von unten nach oben und von außen nach innen!

Warum einen Honig „impfen"?

Sommertracht- und andere Honige kristallisieren oft unschön, vor allem grobkörnig. Es sind nicht gerade „Kundenhits"! Da nur vereinzelte Kristallisationskeime vorhanden sind, beginnt die Kristallisation so langsam, dass ein ständiges Rühren sehr aufwendig wäre. Mittels „Impfen" mit einem cremigen Honig lässt sich das Ganze starten und steuern. Dabei muss der Impfhonig eine optimale Kristallform aufweisen, also keine spürbaren Kristalle enthalten.

Persönliche Erfahrungen: „Es gibt kein Allerweltsrezept für cremigen Honig, das wirklich zuverlässig funktioniert. Da jeder Honig in Zuckerspektrum und Wassergehalt variiert, muss jeder Imker die für seine Honige besten Rührrezepte herausfinden. Nur ausprobieren, aufschreiben und nachbessern führt mit der Zeit zu einem optimalen Ergebnis."



1 *Diverse Rührgeräte am Messestand (v. l. n. r.): Honigstampfer „Auf und Ab" (empfehlenswert); Honigspirale ohne Mittenstab (Hände weg); Rührspirale mit „Herz" (empfehlenswert); „Api-Rekord" (nur für noch flüssige Honige); zweiflügeliger „Beba-Mischer" mit integriertem Getriebe 3 : 1 (für 750-Watt-Maschine geeignet).*



2 *Honig mit „Perlmuttschimmer" (Marmorierung). Jetzt nicht ins Glas, sondern Rührbehälter dicht verschließen und den Honig auskristallisieren lassen.*