

Rührende Innovation



Pia Aumeier

„100 angeblich idiotensichere Techniken kursieren in meinem Imkerverein, wenn es um die Erzeugung feincremigen Honigs geht. Der Eine schwört auf den Honigstampfer, der nächste auf ein Dreikantholz in Bohrmaschine. Andere beherbergen im Keller beeindruckende Rührmaschinen, für die ich weder Geld noch Platz hätte. Fast alle Rezepte beginnen direkt nach der Schleuderung mit dem Rühren, und führen dies mehrfach täglich fort – teils wochenlang – bis der Honig fast fest ist. Mich scheut diese Arbeit. Dein Tipp?“ so fragt Michael aus München

Problemfall fester Honig

Fast jeder Honig kristallisiert. Wann er das tut, wird beeinflusst von seinem Gehalt an verschiedenen Zuckern, Kristallisationskeimen, Wasser sowie der Lagertemperatur. Reife Frühtracht mit niedrigem Wassergehalt, der kühl optimal gelagert wird, kristallisiert innert weniger Tage bis Wochen meist feinkristallin, jedoch betonhart.

Meine Sommertracht mit viel Linde braucht länger, und wird dann sandig grobkristallin.

Kunden, die flüssigen Sommerhonig lieben, sind mir die Liebsten. Denn für sie „taue“ ich die gut verschlossenen 12 kg Eimer im Wasserbad im Einkochtopf schonend bei maximal 40 °C (überwacht mit einem Min-Max-Thermometer) in etwa 24 Stunden wieder vollständig auf (siehe BIENENZUCHT 08/2024), schäume ab, und fülle den Sommerhonig flüssig ins Glas.

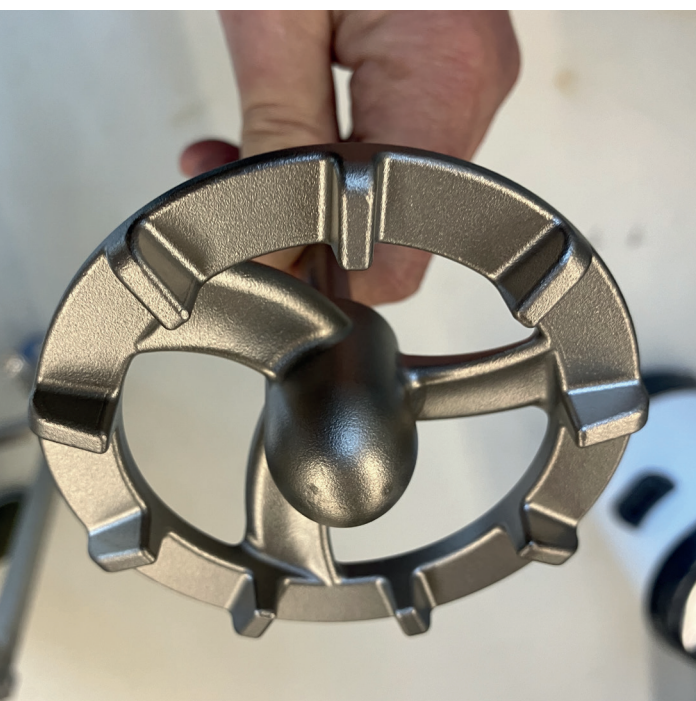
Doch Frühtracht würde flüssig abverkauft sowieso bald im Glas wieder fest. Beim zweiten Mal kristallisiert sie nicht mehr ganz so betonhart, jedoch weiterhin nicht „streichzart“. Und Kund_innen, die feste Sommertracht wünschen, beklagten den „Sand“.

Impfen und Rühren hilft

Für Kund_innen, die festen Sommerhonig wünschen, „impfe“ ich heutzutage einige Eimer frisch geschleuderten Sommerhonigs. Dazu mische ich etwa 5 % leicht angewärmten feinsteifen Rapshonig sorgsam unter die Sommertracht und stelle sie dann kühl. Fest geworden, ist der Honig dann schon feiner, jedoch sind die Kristalle meist immer noch deutlich spürbar.

Meine „rührenden“ Beeinflussungsversuche der Kristallisation von Honig waren anfänglich körperlich, zeitlich und mental herausfordernd. Vollständig flüssigen Honig zu rühren macht keinen Sinn. Erst wenn der Honig trüb wird, sich also Kristalle bildeten, ging es los: morgens und abends und morgens und abends und morgens und abends mühte ich mich teils wochenlang zu cremiger Konsistenz. Unbewusst gefährdete ich dabei sogar die Honigqualität, denn zweimal täglich je 5 Minuten Eimerbelüftung mit Studentenwohnheimzimmer-Luft ermöglicht dem Honig Gerüche und Luftfeuchte aufzunehmen. Und jedes Mal musste ich den Rührer wieder reinigen. Gerührt habe ich bis kurz vor dem Festwerden, erst dann habe ich abgefüllt. Hatte ich zu früh mit dem Rühren aufgehört, wurde der Honig im Glas dann doch zu hart oder grob. Zu spät, kriegte ich ihn nicht mehr aus dem Rührgebinde. Für mich besonders ärgerlich: Was mit der einen Honigcharge klappte, ging mit der anderen schief. Zu unterschiedlich sind die Jahrgangshonige.

Abb. 1: Der Honigrührer Rapido, empfehlenswert nur im deutschen Original (www.biorat.de)!



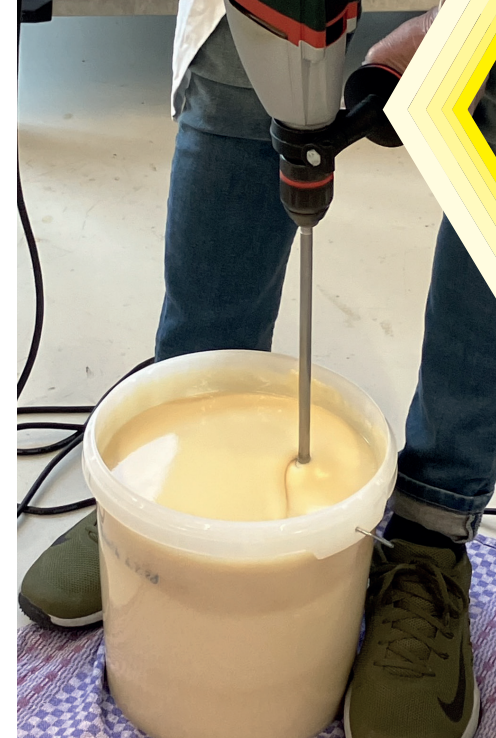


Abb. 2: In wenigen Minuten mit nur einmaligem Rühren mit dem Rapido zu fein-cremigem Honig (Arbeitsablauf siehe Text oder youtube „live von Pias Bienenstand“, Sendung vom 12.4.24 ab 2:50 Std.).

Rührende Innovation – der Rapido-Honigrührer

Unschlagbar einfach zu angenehm streichfähigem Honig komme ich, seit es den Rapido gibt (Abb.1). Er bringt vollständig kristallisierten Honig, nach nur leichtem Anwärmen und nur einmaligem Rühren, in eine angenehme Konsistenz. Der so bearbeitete Honig bleibt über die gesamte Lagerzeit im Glas feinstreif.

Und so klappt's mit dem Rapido:

1. Honig fest werden lassen (gegebenenfalls Beschleunigung und Beeinflussung durch Impfen mit feinstreifem Honig).
2. Rapido unbedingt im Original kaufen (www.biorat, Abb. 1). Er ist in Deutschland entwickelt und gefertigt, besteht aus lebensmittelzertifiziertem Edelstahl, hat abgerundete Ecken und eine runde Nase unten, die ein Abraspeln vom Lagergefäß verhindern. Meinen Rapido kaufte ich gleich mit Adapter, der in meinen Mörtelrührer (mind. 1600 Watt, 600 Umdrehungen, bitte dieses Gerät ausschließlich für Honigverarbeitung nutzen!) oder in die Bohrmaschine (mind. 1000 Watt) passt.
3. Den auskristallisierten Honig im gut verschlossenen Behälter im Wasserbad oder Wärmeschrank einen Tag lang auf etwa 32-33°C durchwärmen. NICHT verflüssigen!
4. Behälter öffnen und festen Honig nochmal abschäumen. Das klappt besser als bei flüssigem Honig, da auf dem warmen, aber festen Honig Partikelchen oder Luftblasen nicht nach unten versinken können (Abb.2).
5. Sodann Eimer zwischen die Beine klemmen und zunächst langsam, dann mit höchster Drehzahl allmählich von oben nach unten durchrühren. Dabei keine Luft einrühren. Den Rührer am Behälterrand entlang oder achterförmig durch den Honig führen. Langsam bis auf den Behälterboden. Für meine 12 kg-Eimer benötige ich keine Minute. Zum Schluss bei verminderter Geschwindigkeit den Rührstab zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und nach oben ziehen. Dabei wird der Honig, der am Stab haftet, abgestreift.
6. Dann den abgestreiften Rührer bei voller Drehzahl in die Abfüllkanne halten. Der Honig von der Rührscheibe wird dadurch abgeschleudert.
7. Den gerührten Honig jetzt in eine Abfüllkanne einfüllen oder (soll direkt aus dem Eimer abgefüllt werden) einfach im Eimer für etwa 10 Stunden warm stehen lassen, damit Luftblasen aufsteigen können. Wer die Abfüllkanne mit einer Heizdecke isoliert oder sie in den

Wärmeschrank/ins Wasserbad (28 °C) stellt, erhält den Honig bis zum Abfüllen warm und fließfähig.

8. Danach noch einmal abschäumen und den warmen Honig direkt ins Glas abfüllen (Abb.3). Er fließt fast so schnell wie flüssiger Honig. Gläser kühl stellen. Nach etwa 8 Tagen Lagerung im Glas ist und bleibt der Honig feinstreif.

Eine ausführliche Erläuterung finden Sie bei youtube unter „bientechnik“ oder „live von Pias Bienenstand“, Sendung vom 12.4.24 etwa ab 2:50 Std.

Ich wünsche viel Erfolg und Freude!



Abb. 3: Ziel erreicht: Cremig und im Glas später feinstreif nach nur einmaligem Rühren mit dem Rapido.

